



MASTERCLASS TEA AMBASSADOR
e
CERTIFICAZIONE FINALE DI TEA SOMMELIER

3- TEA AMBASSADOR – Attestato di partecipazione delle singole Masterclass

Questo livello di specializzazione avanzato, è rivolto a professionisti del Tè e del *Food&Beverage* in generale, che desiderano raggiungere un alto livello di conoscenza e comprensione approfondendo numerosi e diversi aspetti del Tè.

In particolare, i partecipanti affineranno e approfondiranno ulteriormente le capacità e le informazioni necessarie a chiunque aspiri ad aiutare sia i consumatori che gli operatori professionali a prendere decisioni informate sulla scelta o il servizio del Tè, offrire consulenza per il mondo del Tè nel settore dell'*Horeca*, nell'industria del *Food&Beverage*, in istituzioni accademiche, o dovunque si trovino a presentare e promuovere il Tè e la sua cultura.

Il corso sarà arricchito dall'intervento di esperti e professionisti del mondo del *Food&Beverage*, dell'industria e dell'Università.

Chi non ha frequentato il corso Tea Essential e Tea Professional, può partecipare alle singole masterclass. Ai partecipanti verrà rilasciato un certificato di partecipazione.

Programma

- Masterclass Cina – Taiwan
- Masterclass Giappone – Corea – Vietnam – Paesi emergenti
- Masterclass India – Nepal – Ceylon - Africa
- Masterclass Il Servizio professionale del Tè (14ore, *due giorni, con prova pratica in una vera Tearoom*)
- Masterclass Degustazione sensoriale avanzata
- Masterclass Tè e Salute
- Masterclass Tè Mixology
- Masterclass Aperitivi innovativi con il Tè e Afternoon Tea

Certificati di frequenza

A conclusione di ogni modulo ai partecipanti verrà rilasciato un certificato di frequenza della relativa masterclass.

Durata

63 ore, moduli da 7 ore (su 9 giornate)

Extra Benefits

- Card sconto per l'acquisto di Tè Cose di Tè

4- CERTIFICAZIONE DI TEA SOMMELIER

Gli studenti che completano tutto il piano di studi (1-2-3) possono accedere all'esame finale di Sommelier del Tè. Tale esame prevede lo svolgimento di una serie di compiti a casa oltre a una prova scritta e una prova orale, di fronte ad una commissione valutatrice.

Al superamento con esito positivo dei vari test ed esame finale, verrà rilasciata la qualifica di Tea Sommelier.

Extra Benefits

- Una degustazione professionale per re-check competenze a un anno dall'esame