TAC Tea Sommelier, per diventare un professionista del tè

20160708-103801-ffc90493

Dopo il successo della **Tea Masters Cup**, continua a soffiare aria di novità nel mondo del tè in Italia. Grazie all'accordo strategico con la **Tea Association of Canada (TAC)**, l'Associazione Italiana Protea con la sua Academy introdurrà in Italia il programma di formazione **TAC Tea Sommelier** utilizzato da anni con successo nei college canadesi e on-line.

Il programma TAC Tea Sommelier si rivolge a tutti coloro che hanno interesse per il mondo del tè, **non soltanto ai professionisti del settore**. Gli appassionati che vogliono semplicemente migliorare la loro conoscenza possono partecipare al corso e frequentare i moduli che preferiscono.

infografica corsi

I professionisti che operano già nel settore o vogliono intraprendere una carriera in questo mondo, possono sviluppare al meglio le loro competenze professionali seguendo tutti gli **8 moduli** e, dopo aver superato l'esame finale, ottenere la Certificazione TAC Tea Sommelier riconosciuta a livello internazionale. Un programma di formazione collaudato, dallo spirito innovativo e autenticamente internazionale.

Il primo corso in Italia avrà inizio in autunno e sarà costituito da **lezioni individuali on-line distribuite su un programma settimanale**. Il calendario e le informazioni sulle procedure di registrazione saranno annunciati nelle prossime settimane. C'è un interesse crescente nei confronti del tè, non solo in Italia ma in tutto il mondo. Per poterne beneficiare però è essenziale avere le corrette informazioni e una formazione di alto livello.

Riguardo a Tea Association of Canada (TAC): l'Associazione del Tè del Canada è l'autorità di riferimento e portavoce del mondo del tè in Canada rappresentandone i membri, dalla coltivazione alla tazza. TAC guida attivamente l'intero settore del tè per garantirne il successo e la redditività a lungo termine difendendone gli interessi, attraverso promozione, istruzione e la diffusione di notizie corrette.

TAC è la **fonte di informazione ideale per la ricerca sul tè** e per l’offerta esclusiva del programma di formazione Certificato TAC Tea Sommelier. I responsabili di TAC sono appassionati, dediti alla crescita della consapevolezza nei confronti di questa bevanda e delle sue proprietà. Il tè è la seconda bevanda più popolare al mondo dopo l'acqua e offre numerosi benefici per la salute.

A proposito di Protea: Protea, Associazione Italiana del Tè è una organizzazione no-profit affiliata alla Associazione Italiana Cultura e Sport (AICS). L'associazione si occupa della promozione della cultura del tè, di formazione, di viaggi nei Paesi di produzione, di eventi, tra cui gare nell'arte di servire il tè, e di scambi culturali. Per quanto riguarda gli eventi, Protea è coordinatore per l’Italia del concorso internazionale Tea Masters Cup. La prima edizione in Italia ha portato il vincitore in Corea per rappresentare l’Italia nella finale mondiale della competizione che si è tenuta a giugno a Seoul. Per quanto riguarda la formazione, Protea con la sua Academy si dedica a sensibilizzare e fornire corrette informazioni sui tè di buona qualità ai consumatori italiani, oltre a offrire una formazione continua per i professionisti del settore e ad aiutare l'industria del tè a trarre beneficio dalle opportunità di crescita nel lungo periodo.

Circa il programma di formazione TAC Tea Sommelier: un TAC Tea Sommelier è un professionista del tè preparato e competente che ha completato con successo gli otto moduli del programma di certificazione TAC Tea Sommelier e superato l’esame di certificazione. Un TAC Tea Sommelier ha una comprensione trasversale della bevanda, della sua storia, della trasformazione e dei metodi di preparazione. È in grado di interagire con tutti i problemi legati al tè e dare consigli in modo chiaro e comprensibile. È inoltre in grado di riconoscere la qualità dei vari prodotti, trovare i giusti abbinamenti con il cibo e creare una carta di successo per sale da tè e ristoranti interessati a entrare in questo fantastico mondo.