

ITMA Tea Mastery Certification Course™ Thailand

• Starts November 17, 2014

หลักสูตรรับรองความชำนาญเกี่ยวกับชา กับ ITMA ประเทศไทย

• เริ่มวันที่ 17 พฤศจิกายน 2557

Thailand Tea School - Seating is Limited

โรงเรียนชาแห่งประเทศไทย - ที่นั่งมีจำนวนจำกัด

Recognized throughout the world, the **International Tea Masters Association** is the **Gold Standard** in tea education for the **ITMA Tea Mastery Certification Course™** for becoming an **ITMA Certified Tea Master™**, the most prestigious title in the tea industry.

ได้รับการยอมรับจากทั่วโลก สมาคมความชำนาญเกี่ยวกับชาระดับนานาชาติ ซึ่งมี มาตรฐานทองคำ ในด้านการศึกษาเกี่ยวกับชาสำหรับ ความชำนาญเกี่ยวกับชา ITMA™ สำหรับการเป็น ผู้ชำนาญการด้านชาที่ได้รับการรับรองจาก ITMA™, ที่มีชื่อเสียงมากที่สุดในอุตสาหกรรมชา

Magnificent, picturesque Northern Thailand is an ideal location for the training. Set in the beautiful region of Northern Thailand, deep in the mountains is a village of Chinese individuals from Yunnan Province who fled the Communist Revolution. Several years later, the Taiwanese brought tea to the community and taught them how to grow and process Oolong, which has become their specialty. ภาคเหนือของประเทศไทยที่สวยงามเป็นสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับการฝึกอบรม ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่งดงามของภาคเหนือของประเทศไทยที่ลึกเข้าไปในภูเขา, เป็นหมู่บ้านของคนจีนที่มาจากมณฑลยูนนานที่หนีการปฏิวัติคอมมิวนิสต์ หลายปีต่อมาชาวไต้หวันนำชาไปยังชุมชนและสอนพวกเขาปลูกชาและกระบวนการทำชาอู่หลง ซึ่งได้กลายเป็นความพิเศษของพวกเขา

The training will be held at the brand new **Thailand Tea School** located on a beautiful tea plantation. Registrants will discover the delicious local teas as they dive into the area's tea culture, history, and tour several tea plantations, tea producers, and tea factories to see how the green, oolong, and black teas are produced there. They will also visit a tea university that is located near the school. การฝึกอบรมจะจัดขึ้นที่ใหม่ โรงเรียนชาแห่งประเทศไทย มีที่ตั้งอยู่บนไร่ชาที่สวยงาม ผู้ลงทะเบียนจะได้ค้นพบชาท้องถิ่นอร่อยๆ ที่พวกเขาจะดื่มดำไปกับพื้นที่ที่มีวัฒนธรรมชา, ประวัติศาสตร์ และท่องเที่ยวไปตามสวนชาหลากหลายชนิด, การผลิตชาและโรงงานชาเพื่อดูว่า ชาเขียว, ชาอู่หลง และชาดำมีการผลิตอย่างไร พวกเขาจะได้เยี่ยมชมมหาวิทยาลัยชาที่ตั้งอยู่ใกล้กับโรงเรียน

The **4-Day Certified Tea Mastery Course™** will be held on-site at the **Thailand Tea School** from **November 17 – 21, 2014**, from 9am to 5pm each day. The school can accommodate up to **10 registrants. Seating is limited.** After that in order to obtain certification there will be the additional 13 week segment of the 14 week course. หลักสูตรรับรองความชำนาญเกี่ยวกับชา ITMA 4 วัน™ จะจัดขึ้นในสถานที่ของโรงเรียนชาแห่งประเทศไทย จาก 17-21 พฤศจิกายน, 2557, 09:00-05:00 ใน

แต่ละวัน โรงเรียนสามารถรองรับผู้ลงทะเบียนได้ถึง 10 คน โดยที่นั่งมีจำนวนจำกัด หลังจากนั้น ในการที่จะได้รับการรับรอง จะมี 13 สัปดาห์ที่เพิ่มเติมจากหลักสูตร 14 สัปดาห์

The curriculum for the **14-Week ITMA Tea Mastery Certification Course™** has been designed to include what has been experienced as the most essential components that will support participants in launching their career as a **Tea Sommelier, Tea Master or Tea Blending Designer**, and/or integrating tea mastery skills into their existing career. Combined with taste-testing several teas in each class session, students are exposed to approximately 70 different teas. These teas are tasted in special sensory-evaluation porcelain cups. Each tasting is led by a tea expert on the association's faculty. หลักสูตรรับรองความชำนาญเกี่ยวกับชา ITMA 4 วัน™ ได้รับการออกแบบให้รวมถึงการได้รับประสบการณ์ซึ่งเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่สุดที่จะสนับสนุนการเปิดตัวอาชีพของพวกเขาซึ่งก็คือ **Tea Sommelier**, ผู้ชำนาญการด้านชาหรือนักออกแบบการผสมชา และ / หรือ บุคลากรทักษะการเรียนรู้เกี่ยวกับชา เข้ากับอาชีพเดิมของพวกเขา บวกกับการทดสอบรสชาติในชาหลายชนิดในเซสชันนี้ นักเรียนจะได้สัมผัสกับชาประมาณ 70 ชนิดที่แตกต่างกัน ชาเหล่านี้จะถูกชิมในการประเมินทางประสาทสัมผัสโดยใช้ถ้วย porcelain พิเศษ การชิมแต่ละครั้งจะได้รับคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญด้านชาของสมาคมฯ

Upon successful completion of the course, a two-part test is given to students. The first part is a written true/false, multiple choice, and essay type test followed by a blind-tasting and evaluation of a "Mystery Tea" Graduating students receive a **Certificate of Completion** and the prestigious **ITMA Certified Tea Master™** designation, including an engraved solid brass lapel pin. เมื่อเสร็จสิ้นหลักสูตรนักเรียนจะได้รับการทดสอบรวมสองส่วน ส่วนแรกคือข้อสอบ true/false, ปรนัยและประเภทเรียงความ การทดสอบจะตามด้วยการประเมินผล Blind test และ "ชาลึกลับ" นักเรียนที่จบการศึกษาจะได้รับประกาศนียบัตรอันทรงเกียรติและได้รับการแต่งตั้งเป็น ผู้ชำนาญการด้านชาที่ได้รับการรับรองจาก ITMA™ รวมทั้งปกสลักปกทองเหลือง

Course curriculum includes, but is not limited to:
หลักสูตรจะรวมถึง แต่ไม่จำกัดเพียง:

(You will taste-test three selected teas in each of the categories below, as well as learn the history and background of each tea, preparation instructions, and a recommended tasting protocol.) (คุณ จะได้รับการทดสอบชิมชาที่เลือกมาแล้วสามชนิดในแต่ละประเภทด้านล่าง รวมทั้งเรียนรู้ประวัติและพื้นหลังของชาแต่ละชนิด, คำแนะนำในการเตรียมความพร้อมและโปรโตคอลการชิมที่ได้รับการแนะนำ)

- Introduction to the World of Tea
- แนะนำให้รู้จักกับโลกของชา
- Growing regions, ideal climates, harvesting, production
- ภูมิภาคที่ชาสามารถเติบโตได้, ภูมิอากาศที่เหมาะสมสำหรับการเก็บเกี่ยวผลผลิต
- Preparation of Teapots and Utensils
- การจัดทำกาน้ำชาและเบเกอริ์
- Steps for Serving Tea
- ขั้นตอนการให้บริการชา
 - Japanese Tea Ceremony
 - Chinese Tea Ceremony
 - พิธีชงชาญี่ปุ่น
 - พิธีชงชาจีน
- Taste-Testing Protocol
- โปรโตคอลทดสอบการชิม
- Preparing Tea Samples
- การจัดเตรียมตัวอย่างชา
 - Japanese Green Teas
 - ชาเขียวญี่ปุ่น
 - Chinese Green Teas
 - ชาเขียวจีน
 - Green Teas From Other Countries
 - ชาเขียวจากประเทศอื่น ๆ

- Oolong Teas
- ชาอู่หลง
- English Black Teas
- ชำดำอังกฤษ
- Chinese Black Teas
- ชาดำจีน
- Black Teas From Other Countries
- ชาดำจากประเทศอื่น ๆ
- Pu-erh Teas
- ชา Pu-Erh
- White Teas
- ชาขาว
- South African Teas
- ชาแอฟริกาใต้

- Flavored Teas
- ชาที่เพิ่มรส
- Herbal Teas/Tisanes
- ชาสมุนไพร / Tisanes

- Taste-Testing
- การทดสอบชิม
- Serving Protocol/Formalities
- โพรโตคอลในการให้บริการ / ความเป็นพิธีการ

- Tea Evaluation
- การประเมินผลชา
 - Multiple Steepings
 - First Sample
 - ตัวอย่างแรก
 - Second Sample
 - ตัวอย่างที่สอง
 - Third Sample
 - ตัวอย่างที่สาม

- Conclusions Defining Each Experience

- การสรุปผลที่นิยามแต่ละประสบการณ์

- Pairing Cuisine with Tea

- จับคู่อาหารกับชา

- Caffeine Consumption

- การบริโภคคาเฟอีน

- Health Benefits of Tea

- ประโยชน์ของชาต่อสุขภาพ

- Guest Service

- บริการบุคคลทั่วไป

- Listening from Service

- ฟังเสียงการบริการ

- Asking Key Questions

- ถามคำถามสำคัญ

- Educating the Guest

- ให้ความรู้บุคคล

Participants are provided a copy of the **ITMA Comprehensive Tea Mastery Training Manual™** on the first day of the in-person class, and a copy of the **ITMA Tea Mastery Tasting Course Training Manual™** will be handed out on the last day of the in-person class in preparation of the start of the 13-week class.

ผู้เข้าร่วมจะได้รับสำเนาของ คู่มือการฝึกอบรมความชำนาญด้านชาที่ครอบคลุม ITMA™ ในวันแรกของชั้นเรียนและสำเนาของ คู่มือการฝึกอบรมความชำนาญด้านการชิมชาที่ครอบคลุม ITMA™ จะยื่นออกมาในวันสุดท้ายของชั้นเรียนก่อนการเตรียมการเริ่มต้นของการเรียน 13 สัปดาห์

The training will be led by **ITMA Certified Tea Master™ Jay Hunter**, Executive Director of the Tea Masters Association of China & Taiwan. He promises to make this an especially memorable experience for everyone. Accommodations are available at the **Wang Put Tan Boutique Hotel**. การฝึกอบรมจะนำโดย ผู้ชำนาญการด้านชาที่ได้รับการรับรองจาก ITMA™ เจสันเตอร์ ผู้อำนวยการบริหารของสมาคมชาประเทศจีนและไต้หวัน เขาสัญญาว่าจะทำเรื่องนี้ให้มีประสบการณ์ที่น่าจดจำโดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับทุกคนที่พักอยู่ที่ โรงแรมวังพุดตาลบูติก

Every evening registrants' taste buds will be tantalized with a menu of exotic tea-cooked delicacies:

ทุกๆ เย็นของวัน 'รสชาติจะเลิศแบบจะมีแต่ชาปรุงสุกที่แปลกใหม่:

- Oolong Fried Shrimp
- กุ้งทอดอุหลง
- Green Tea Wonton Soup
- เกี้ยวน้ำชาเขียว
- Oolong Fried Organic Black Chicken
- ไก่อินทรีย์ดำทอดอุหลง
- Steamed Vegetables and Tea
- ผักนึ่งและชา
- Tea Fried Rice
- ข้าวผัดชา
- Oolong Tea Ice Cream
- ไอศกรีมชาอุหลง
- Each meal paired with a special tea
- แต่ละมื้ออาหารที่จับคู่กับชาพิเศษ

The training contains all the educational requirements an individual needs for achieving the association's prestigious **ITMA Certified Tea Master™**

designation once the program, blind tea tasting, and final examination are successfully completed.

การฝึกอบรมจะประกอบด้วยทุกความต้องการของการศึกษา, ความต้องการส่วนบุคคลเพื่อให้บรรลุเป้าหมายของสมาคมที่มีชื่อเสียงผู้ชำนาญการด้านชาที่ได้รับการรับรองจาก ITMA™ กำหนดโปรแกรมเพื่อชิมชาแบบ blind test และการตรวจสอบขั้นสุดท้ายจะเสร็จสมบูรณ์แล้ว

Registrants will experience some of the most exquisite and often rarest loose-leaf teas from around the world. The training will also include: **Health Benefits of Tea; Starting or Expanding a Tea Business; Attracting and Retaining Customers; Effective Use of Social Media and Press Releases; Web Site Concepts that Work; and Valuable Guest Service Skills.** ผู้ลงทะเบียนจะได้สัมผัสบางส่วนของชาที่สวยงามมากและหายากที่สุด การฝึกอบรมยังจะรวมถึง: ประโยชน์ต่อสุขภาพของใบชา; การเริ่มต้นหรือการขยายธุรกิจชา; การดึงดูดและรักษาลูกค้า; การใช้งานสื่อสังคมและชาวประชาสัมพันธ์อย่างมีประสิทธิภาพ; แนวคิด **Web Site** ที่ทำงาน; และให้คุณค่าสำหรับทักษะการบริการลูกค้า .

Tuition for the complete training program is **US\$2,595** for association members (US\$2,845 for nonmembers). To register, post a **US\$250 non-refundable tuition-deposit** at **teamasters.org-tuition** or by **Paypal to info@wildteaqi.com**. To pay by bank wire, please contact us for information. The tuition balance will be invoiced to registrants by e-mail and must be paid by November 1, 2014

ค่าเล่าเรียนสำหรับโปรแกรมการฝึกอบรมที่สมบูรณ์คือ **US \$ 2,595** สำหรับสมาชิกสมาคม (US \$ 2,845 สำหรับผู้ที่ไม่ใช่สมาชิก) หากต้องการลงทะเบียนให้โพสต์ว่า ค่าเล่าเรียน **250 ดอลลาร์สหรัฐ** ที่ไม่สามารถคืนได้ ค่าเล่าเรียน **teamasters.org** หรือ **Paypal** สำหรับ **info@wildteaqi.com** สำหรับการที่จะจ่ายเงินโดยโอนเงินผ่านธนาคารกรุณาติดต่อเราสำหรับข้อมูล ใบแสดงค่าเล่าเรียนจะออกใบแจ้งหนี้ที่จดทะเบียนโดย e-mail และจะต้องจ่ายภายใน 1 พฤศจิกายน 2557

Additional Options:

ตัวเลือกเพิ่มเติม:

November 15

#1-Welcome Night in Bangkok \$120/person

Includes welcome dinner, hotel room and breakfast, and transportation from the airport.

Pay using Paypal for this option **Paypal to info@wildteaqi.com**

15 พฤศจิกายน # 1 เลี้ยงต้อนรับคุณในกรุงเทพฯ 120 \$ ต่อคน รวมอาหารค่ำ, ห้องพักโรงแรม อาหารเช้าและการขนส่งจากสนามบิน ชำระเงินโดยใช้ Paypal สำหรับตัวเลือกนี้ **Paypal** เพื่อ **info@wildteaqi.com**

November 16

#2-Welcome Night In Chiang Rai \$200/person

Includes single or double room with breakfast, 2 snacks, 3 beverages, specially prepared tea infused dinner, free shuttle to the tea school the next day.

Pay using Paypal for this option **Paypal to info@wildteaqi.com**

16 พฤศจิกายน # 2 เลี้ยงต้อนรับในเชียงใหม่ 200 \$ / คน มีห้องเดี่ยวหรือห้องคู่พร้อมอาหารเช้า, ของว่าง 2 ครั้ง, เครื่องดื่ม 3 ถ้วย โดยเฉพาะชาที่เตรียมไว้เป็นพิเศษสำหรับอาหารค่ำแน่น, รถรับส่งฟรีไปยังโรงเรียนชาในวันถัดไป ชำระเงินโดยใช้ Paypal สำหรับตัวเลือกนี้ **Paypal info@wildteaqi.com**