

CÁC KHÓA HỌC TRÀ

THANH HOA HỌC QUÁN & YÊU TRÀ VIỆT

Tổ chức 3 lớp dạy về Trà

- 1. Lớp trà khởi: KHỞI DUYÊN TRÀ** - 3 ngày
- 2. Lớp trà nương: NGƯỜI PHA TRÀ CHUYÊN NGHIỆP** - 9 ngày
- 3. Lớp trà chủ: ĐÀO TẠO CHUYÊN SÂU VỀ TRÀ** - 15 ngày

THÔNG TIN GIẢNG SƯ:

- Mr. Thái Quang Đức
- Thành viên BQT: cộng đồng Yêu Trà Việt
- Chủ nhiệm: Thanh Hoa Học Quán
- Chủ nhiệm: Du Yên Trà Quán
- Đã tổ chức hơn: 50 khóa Trà Khởi - Trà Nương - Trà Chủ từ năm 2020 đến nay

LỚP TRÀ KHỞI

Lớp trà khởi: Khởi Duyên Trà: 3 ngày

- Mục tiêu: Hiểu biết & trải nghiệm thưởng thức các loại trà các vùng trà cả nước, các loại trà cụ, kỹ thuật pha trà; văn hóa Trà Đạo

- Nội dung:

- Buổi 1: Trà Đàm: **chia sẻ kiến thức tổng quan về trà** đạo
- Buổi 2: Pha Trà: hướng dẫn pha trà nghệ thuật
- Buổi 3: Thiền Trà: trải nghiệm “chánh niệm” qua thưởng trà

- Nội dung chi tiết:

BUỔI 1: Trà Đàm: chia sẻ kiến thức tổng quan về trà

- TIP1: TRÀ NGUYÊN: Kinh nghiệm truy tìm Nguồn gốc tạo nên 1 phẩm trà Ngon, Trà Quý
- TIP2: TRÀ LỢI: Lợi ích của việc uống Trà
- TIP3: TRÀ SỬ: Hành trình của 1 chiếc lá
- TIP4: TRÀ TẠO: Các dòng trà trên thế giới (cách nhận biết, đánh giá & chọn Trà Ngon, Trà Quý)
- TIP5: TRÀ ĐẠO: con đường Trà và hành trình của bạn

BUỔI 2: Pha Trà: hướng dẫn pha trà nghệ thuật

- TIP1: Tính Duy Mỹ - Vẻ đẹp nghệ thuật của Trà
- TIP2: 3 tiêu chí để nhận diện được người pha trà nghệ thuật
- TIP3: 5 điều cần chuẩn bị quan trọng trước khi pha trà
- TIP4: Công thức truyền thừa 9 bước pha trà của Trà Sư để lại
- TIP5: Trải nghiệm pha trà nghệ thuật dưới sự hướng dẫn của Giảng Sư

BUỔI 3: Thiền Trà: nghệ thuật chế tác hạnh phúc qua trải nghiệm “gìn giữ chánh niệm khi thưởng trà”

- TIP1: trải nghiệm thưởng trà theo nghi thức hoàng cung
- TIP2: kết nối thân & tâm qua hành trình thưởng trà
- TIP3: trò chuyện cùng Giảng Sư (hòa kính thanh tịnh)

LỚP TRÀ NƯƠNG

Lớp trà nướng: Người pha Trà chuyên nghiệp: 9 ngày

- Mục tiêu: pha được trà ngon, dẫn chuyện được trà, xây dựng được "Guu" phong cách cá nhân

- Nội dung:

- Buổi 1-2: TRÀ NHÂN
- Buổi 3-4: TRÀ ĐÀM
- Buổi 5-6: TRÀ PHA
- Buổi 7-8: TRÀ QUÁN
- Buổi 9: TRÀ ĐẠO

- Nội dung chi tiết

BUỔI 1-2: TRÀ NHÂN: bàn về người Pha Trà & Trà Nướng

- TIP1: Hành trình phát triển của 1 Trà Nướng
- TIP2: Các hình mẫu trà nướng
- TIP3: Hành trình phát triển của 1 Trà Nhân
- TIP3: Định vị mình & lộ trình phát triển sự nghiệp

BUỔI 3-4: Trà Đàm: chia sẻ kiến thức tổng quan về trà

- TIP1: TRÀ NGUYÊN: Kinh nghiệm truy tìm Nguồn gốc tạo nên 1 phẩm trà Ngon, Trà Quý
- TIP2: TRÀ LỢI: Lợi ích của việc uống Trà
- TIP3: TRÀ SỬ: Hành trình của 1 chiếc lá
- TIP4: TRÀ TẠO: Các dòng trà trên thế giới (cách nhận biết, đánh giá & chọn Trà Ngon, Trà Quý)
- TIP5: TRÀ ĐẠO: con đường Trà và hành trình của bạn

BUỔI 5-6: Pha Trà: pha trà chuyên nghiệp

- TIP1: Tính Duy Mỹ - Vẻ đẹp nghệ thuật của Trà
- TIP2: 3 tiêu chí để nhận diện được người pha trà nghệ thuật
- TIP3: 5 điều cần chuẩn bị quan trọng trước khi pha trà
- TIP4: Công thức truyền thừa 9 bước pha trà của Trà Sư để lại
- TIP5: luyện tập pha trà dưới sự hướng dẫn của Giảng Sư

BUỔI 7-8: Trà Quán: 1 ngày đứng quán của Trà Nướng

- TIP1: Setup Quán – Đánh thức quán trà cho một ngày mới
- TIP2: Quản lý Bar – Chuẩn bị trước khi tiếp khách
- TIP3: Phục Vụ Khách – Chuỗi quy trình chuyển hóa
- TIP4: Check out Quán – Thu dọn & rời quán
- TIP5: Tổng kết Quán – đúc kết 1 ngày trải nghiệm

BUỔI 9: Trà Đạo: hành trình về Trà của Bạn

- TIP1: 3 con đường Trà Đạo & hành trình của bạn
- TIP2: Guu Style của Bạn nhận ra sau 5 ngày đồng hành
- TIP3: Kết thúc