

2017JSA (日本ソムリエ協会) 認定

❖❖❖ 2次試験対策講座❖❖❖

対象: JSA (日本ソムリエ協会) 1次試験合格者

2017年度2次試験は9月25日(月曜)になります。全7回。

実際の試験を想定した模擬テスト形式です。デギュスタシオン(利き酒)の模擬テストを中心に、特に配点が高い品種の特徴とテイasting能力強化を集中的に行います。(40分の模擬試験の後、解答解説、またオードヴィー・リキュール他は模擬テストに出題されている10種類をテイastingできます。)

★テイastingアイテム数は毎回6種類です。(ワイン4種、ワイン以外の飲料2種類です。)

*毎回出題されるアイテムに絞り、また後半の解答解説ではデギュスタシオンコメントと徹底的に学んでいただけます。

開講期間 2017年8月 未より全8回

受講料 会員 1回ずつ5,200円(税込み5,616円) 7回まとめて一括前払い32,000円(税込34,560円)

4回まとめて一括前払い20,000円(税込21,600円)

非会員1回 6,000円(税込み6,480円)

定員 1クラス8名まで

◇2017年講座スケジュール(★の日は変更になる場合がございますのでご確認ください。)

2017年の2次試験日は エキスパート・ソムリエ同時 9月25日月曜日

2次試験対策講座(2017年度スケジュール)

7回全て違うアイテムで本番と同じく4種類(ワイン)と2種類オードヴィー・リキュール・酒精強化ワイン他のブラインドテイastingを行います。本番の試験用のマークシート形式の模擬用紙を使つての実践講座です。

その後、詳細のテイastingコメントを解説・解答いたします。

また、ワイン以外の飲料は選択式5種類を全てテイastingできます。

実技講座は3次対策にて行います。ソムリエのみ講座終了後 お一人づつ行います。会員4320円(税、ワイン代金込)

曜日と 開始時間	火曜日 19:30	水曜日 13:00	土曜日 11:00	日曜日 10:00	月曜日 19:00
1回	8/29	8/30	9/02		
2回				9/03	9/04
3回		9/06		9/10	9/11
4回	9/05		9/9		
5回	9/12		9/16		
6回		9/13		9/17	9/18
7回	9/19	9/20	9/23	9/24 フリー	試験日

★9/24(日)は1日教室を開放してのフリーテイastingを行います。

受講正の皆様(会員)の方は、オードヴィー・リキュールの無料テイastingができます。★9/25(日)はテイastingセット会員400円～、オードヴィー・リキュールフリーテイasting(会員のみ無料、非会員3,500円にて)受講できます。昼12:00～20:00まで 会員実技4320円(3次対策にて行います。)

★3次対策 実技指導料金は別途1回4320円(税込・ワイン代金込み)です。

なおソムリエ受験の方は3次実技試験が11月6日に開催されますので、2次対策終了後別日程にて開催いたします。サービス実技用の抜栓とデカンタージュの練習を1～2人づつ行いますので、ソムリエ受験の方で実技指導まで受けた方は、ご予約をお勧めします。講座受講者に限り実技指導だけのご予約も可能です。

-----切り取り線-----

参加日程をご記入して、ご提出お願いします。

フリガナお名前 ご連絡先メールアドレス、携帯番号

2017JSA（日本ソムリエ協会）認定

❖❖❖ 3次実技試験対策講座❖❖❖

対象：JSA（日本ソムリエ協会）2次試験合格者

2017年度3次試験は11月06日（月曜）になります。全5回。

実際の試験を想定した模擬テスト形式です。

★6人1グループで試験管の前で、ソムリエナイフによる赤ワインの抜栓とデカンタージュ。（制限時間7分）

ボルドー格付けシャトーのソムリエナイフによる赤ワインの抜栓とデカンタージュが試験内容です。

実際の試験内容に沿っての一人ずつの実技指導になります。

キャップシールの開け方、パニエに入れての実践的な抜栓方法、デカンタージュの仕方

サービス方法を学んでいただきます。

＊先に模範演技による指導の後、おひとりずつ本番の試験内容をもとにサービスをしていただきます。

また、終了後はカラフェ、パニエ他お貸しいたしますので、そのままの残って練習をしていただけます。

お時間は2時間程度を予定しております。

★お持ち物（ソムリエナイフ、リトール、エプロンなど制服、試験当日に近い服装でお願いします。）

開講期間 2017年 10月 より全5回（2時間）

受講料 会員 1回ずつ4,320円（税込み、ワイン代金込み） 5回まとめて一括前払い16,210円（税込）

非会員1回 4,800円（税込み、ワイン代金込み）

（会員のになられた方は、ほか講座すべて会員料金での受講、またグラスワイン400円よりテイスティングができます。）

定員 1クラス5名まで

◇2017年講座スケジュール（★の日は変更になる場合がございますのでご確認ください。）

2017年の3次試験日は シニア・ソムリエ同時 11月6日月曜日

3次試験 11月6日（月）ソムリエ実技 12:40～（最終16:00頃）

3次試験対策講座（2017年度スケジュール）（2時間）

★3次対策 実技指導料金は別途1回4,320円（税込み、ワイン代金込み）です。

なおソムリエ受験の方は3次実技試験が11月6日に開催されます。

2次対策終了後別日程にて開催いたします。

サービス実技用の抜栓とデカンタージュの練習を1～2人ずつ行いますので、ソムリエ受験の方で実技指導まで受けたい方は、ご予約をお勧めします。

実技講座は3次対策にて行います。ソムリエのみお一人ずつ行います。会員2,160円

曜日と 開始時間	火曜日 19:30	水曜日 13:00	土曜日 11:00	日曜日 10:00	月曜日 19:00
1回	10/03	10/04		10/08	
2回	10/10	10/11			10/9
3回	10/24				10/23
4回			10/28	10/29	
5回	10/31	11/01		11/05 10時、17時	10/30

★11/5（日）は10：00、17：00クラス2コマになります。★11/6日（月）17時より打ち上げ会を開催いたします。