

2018JSA（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

2018年の2次試験日は エキスパート・ソムリエ同時 10月10日水曜日

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スティング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種類をテイスティングできます。)

毎回出題される白、赤産地、品種別の講義のおさらいの後、実戦形式のテイスティング40分。そのあと配点の高い詳細の分析コメントをしっかりと学びます。

★テイスティングアイテム数は毎回6種類です。(ワイン4種、ワイン以外の飲料2種類です。プラス選択のワイン以外の飲料合わせて14種類テイスティング)

*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 2018年 9月 末より全8回

受講料 会員 1回ずつ5,200円(税込み5,616円) 8回まとめて一括前払い35,000円(税込37,800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12名まで

◇2018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。)

2018年の2次試験日は エキスパート・ソムリエ同時 10月10日水曜日

2次試験対策講座(2018年度スケジュール) 同じ回のお振替お振替可能です。

8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スティングを行います。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、詳細のテイスティングコメントを解説・解答いたします。

毎回出題される白、赤産地、品種別の講義のおさらいの後、実戦形式のテイスティング40分。そのあと配点の高い詳細の分析コメントをしっかりと学びます。

また、ワイン以外の飲料は選択式毎回10種類を全てテイスティングできます。別途400円にてワインのテイスティングもできます。(会員)

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	水曜木曜 19:00	土曜日 11:00	日曜日 10:00	月曜日 19:00
1回	9/11	無	無	9/15	無	9/17
2回	無	9/12	9/13	無	9/16	無
3回	無	9/19	無	9/22		9/24
4回	9/18	無	9/19	無	9/23	無
5回	9/25	9/26		9/29	無	無
6回	無	無	9/27	無	9/30	10/1
7回	10/2	10/3	無	10/6	10/7、9 予約制	無
8回	10/9	無	10/3	無	フリーのみ 11時、15時、19時	10/8
	10/10 試験打ち上げ 14時					

★10/7(日)は1日教室を開放してのフリーテイスティングを行います。

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スティングができます。★10/7(日)はテイスティングセット会員400円～、

オードヴィー・リキュールフリーテイスティング(会員のみ3240円、非会員4320円にて)受講できます。

※ オードヴィー・リキュール・酒精強化ワインは会員300円で購入できます。(20ミリ)ワインは100ミリ800円にて購入できます。

★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22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。講座受講者に限り実技指導だけのご予約も可能です。

★各講座とも、授業が始まる1週間前までに受講料を下記の口座にお振込みお願いいたします振込先 西武信用金庫 恵比寿支店 103 株式会社 Pocket Wine School 普通口座

2212191①申し込み方法：受講申し込み、お問い合わせフォームよりお願いします。 <https://pocket-wine-school.com/contact.html>

2018JSA（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

2018年の2次試験日は エキスパート・ソムリエ同時 10月10日水曜日

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スティング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種類をテイスティングできます。)

毎回出題される白、赤産地、品種別の講義のおさらいの後、実戦形式のテイスティング40分。そのあと配点の高い詳細の分析コメントをしっかりと学びます。

★テイスティングアイテム数は毎回6種類です。(ワイン4種、ワイン以外の飲料2種類です。プラス選択のワイン以外の飲料合わせて14種類テイスティング)

*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 2018年 9月 末より全8回

受講料 会員 1回ずつ5,200円(税込み5,616円) 8回まとめて一括前払い35,000円(税込37,800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12名まで

◇2018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。)

2018年の2次試験日は エキスパート・ソムリエ同時 10月10日水曜日

2次試験対策講座(2018年度スケジュール) 同じ回のお振替お振替可能です。

8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スティングを行います。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、詳細のテイスティングコメントを解説・解答いたします。

毎回出題される白、赤産地、品種別の講義のおさらいの後、実戦形式のテイスティング40分。そのあと配点の高い詳細の分析コメントをしっかりと学びます。

また、ワイン以外の飲料は選択式毎回10種類を全てテイスティングできます。別途400円にてワインのテイスティングもできます。(会員)

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	水曜木曜 19:00	土曜日 11:00	日曜日 10:00	月曜日 19:00
1回	9/11	無	無	9/15	無	9/17
2回	無	9/12	9/13	無	9/16	無
3回	無	9/19	無	9/22		9/24
4回	9/18	無	9/19	無	9/23	無
5回	9/25	9/26		9/29	無	無
6回	無	無	9/27	無	9/30	10/1
7回	10/2	10/3	無	10/6	10/7、9 予約制	無
8回	10/9	無	10/3	無	フリーのみ 11時、15時、19時	10/8
	10/10 試験打ち上げ 14時					

★10/7(日)は1日教室を開放してのフリーテイスティングを行います。

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スティングができます。★10/7(日)はテイスティングセット会員400円～、

オードヴィー・リキュールフリーテイスティング(会員のみ3240円、非会員4320円にて)受講できます。

※ オードヴィー・リキュール・酒精強化ワインは会員300円で購入できます。(20ミリ)ワインは100ミリ800円にて購入できます。

★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22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。講座受講者に限り実技指導だけのご予約も可能です。

★各講座とも、授業が始まる1週間前までに受講料を下記の口座にお振込みお願いいたします振込先 西武信用金庫 恵比寿支店 103 株式会社 Pocket Wine School 普通口座

2212191①申し込み方法：受講申し込み、お問い合わせフォームよりお願いします。 <https://pocket-wine-school.com/contact.html>