

❖❖❖❖ 2018年JSA(日本ソムリエ協会)認定 1次試験対策模擬試験対策 直前 集中講座❖❖❖❖

全6回の講座内容では、1次筆記試験を予想した模擬テストを中心に行います。

本講座クラスでは、その解答と解説を聞きながら合格のためのポイントを1回で教本1冊分を復習し、徹底的に叩き込んでいく、より実践的な講座です。1回の講座は3時間です。テスト終了後、1問1答形式で講義で答えていただきながら受講できるのと、集中的に出題傾向、そして重要事項を1回で試験に出る範囲を総復習できます。

テスト集中クラスでは、実践問題を解いていただいて、解答をプリントにて配布いたします。お時間が取れない方、試験に出る問題、傾向のみを知りたい方など、価格もリーズナブルに受講できます。

重点的に試験ポイントを覚えていきながらの講座は、最終仕上げに！ぜひ受講してください。10名までの少人数制でより分かりやすい講座内容です。

開講期間 2018年8月より 開催 全6回

会員：1回 3,500円(消費税8% 280円)税込み 3780円 6回一括 18000円(消費税8% 1440)税込 19,440円

非会員：1回 4,000円(消費税8% 320円)税込み 4320円

6回一括 22,800円(消費税8% 1,824円)税込み 24624円

テストのみ受講、解答つき 12,000円(会員・非会員ともに) テストのみ受講、解答つき 12,000円(会員・非会員ともに)

毎回全範囲の中から違う問題を出しますので、6回全てのお申し込みをお勧めします。

お申し込みされた分は受講できなくても問題をお渡しし後で解説致します。

日時 日時 本講座クラス(昼) 水=13:00~16:00 土=11:00~14:00 日=10:00~13:00

(夜) 月=19:00~22:00 水・木 19:00~22:00 火=19:30~22:30

定員 1クラス12名

* 問題(解答解説付き)も販売しております。12,000円(消費税8% 960円)税込み 12960円

◇ 2018年度講座スケジュール

◇全呼称エキスパート・ソムリエ 1次試験 2018年7/20~8/31月 CBT方式導入(70分)(6/29締切) 47都道府県会場

曜日と 開始時間	火曜日 19:30	水曜日 13:00	水・木曜 19:00	土曜日 11:00	日曜日 10:00	月曜日 19:00
1回	7/31	8/01	無	無	8/05	無
2回	無	無	8/01	8/04	無	8/06
3回	無	無	8/09	8/11	無	8/13
4回	8/07	8/08	無	無	8/12	無
5回	無	無	8/15	8/18	無	8/20
6回	8/14	8/15	無	無	8/19	無

※問題と詳しい解説付きの解答のみお渡しすることも可能です。

(会員のみ 分からないことは、ご質問等も可能です。)

※ 希望者は受講できない回の補講も可能です。(会員のみ)

※

※ -----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

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行い、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。)

★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。)

*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。

分析コメントを中心に行い、出題される産地、品種、アイテムの分析も毎回行います。

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) 7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)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。

また、ワイン以外の飲料は選択式5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(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・リキュールのテイスティングができます。★9/24(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2000円、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。-----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 _____