

2018年JSA（日本ソムリエ協会）認定

◆◆◆ ソムリエ、ワインエキスパート◆◆◆ 試験対策講座 ゴールデンウィークまで途中入会可能です。

全18回にわたり、1次認定試験に必要な基礎知識と、2次ティastingに必要な能力を磨いていきます。

3月から勉強を始めても10月には合格できるように、(ソムリエは11月)、初心者でも学びやすいカリキュラムになっており、1クラス最高8名の少人数制のため、各受講者のレベルに合わせたきめ細かいサポートが可能です。平日クラスは5~6名以内となっており、講師との距離も近く、アットホームで質問しやすい雰囲気です。講座内容は、試験に対応した見やすいオリジナルのカラー教本と地図帳の使用により、また実際のワイン産地や重要事項を映像スライドにて確認していきます。時間は約1.5時間です。重要事項を分かりやすく、試験に対応した見やすいオリジナルのカラー教本と地図帳の使用は、毎年合格実績を上げているとともに、受講生からも好評です。

また、後半の1.5時間はティasting(6種類)になります。ワインの他、最近出題傾向が高くなっているオード・ヴィーヤリキュール系、酒精強化酒(シェリー・ポート・マデラなど)、日本の酒も含まれますので、お酒全般の知識とともにワインの分析コメントもしっかりと学べる講座内容です。本科、ティasting実践クラスを別々に受講できるシステムになりました。

受講日を分けることも、また集中して1日で受講もできますし、2次試験のみの受講の方でも実践的にティastingだけを受講できます。平日の夜などは、お仕事でお忙しい方でも受講できます。さらに、授業の要点をまとめた小テストを毎回問題を配布、翌週に問題解答をお渡します。講義だけではなく、実際に出題される問題や出題傾向も毎回確認できます受講者の方には試験までの間、1問1答形式で100問以上の問題もメールで配信。

確実に実力アップが図れるだけでなく、常にメール他で講師とコミュニケーションがとれる状態ですので何でも気軽にご相談頂けます。

受講にあたっては、あらかじめ希望の日程を伺いますが、事前のご予約で振替、希望日が空いていれば変更も可能です。勤務時間が不規則な方でも通いやすい環境になっております。

開講期間 2018年3月末日(火)~7月未(全18回) 1回3時間

会員受講料 本講座(講義・ティastingつき) ※1月まで入会金無料キャンペーン

(全18回) 90,000円 税込97200円・ワイン代金・オリジナル教本、地図帳代込み(2017年度になります。)

ティasting実践クラスのみ受講 (全16回) 70,000円

税込 75,600円ワイン代、オリジナル教本、地図帳代込み

単発受講 1回6,000円(6,480円) ※単発の方は、別途教材費 15,000円がかかります。

※ お支払い方法は、銀行振込のみです。本講座分割は2回まで可能です。別途入会金5400円がかかります。

日時 本講座クラス(講義・ティasting含む)

(昼) 水=13:00~16:00 土=11:00~14:00 日=10:00~13:00

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

ティastingクラスのみ(昼) 水=14:30~16:00 土=12:30~14:00 日=11:30~13:00

(夜) 月 20:30~22:00 火=21:00~22:30 木・水=20:30~22:00

※ 曜日や人数によりお時間が前後する場合がありますので、予めご了承下さい。

※ 途中入会の方は、補講もしくは割引にて受講できますので、ご相談下さい。

※ 無料説明会(ティastingワイン6種つき)も可能ですので、ご相談下さい。

定員 1クラス8名まで(途中入会可能です。)

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

※2018年度より1次試験は2回受験可能です。(受験料金が異なります) 2次試験 10/10(水) ソムリエ 11:20~12:25(40分) 論述: 20分(3次試験審査対象 2017年3問題) エキスパート 11:20~12:10(50分) 3次試験 11月22日(木) 12:30~ソムリエ実技 12:30~(最終16:00頃) ワインの開栓およびデカンタージュ。

① 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>

②TEL: 03-6455-1623

2018年JSA（日本ソムリエ協会）認定試験対策講座日程スケジュール日程です。

	火曜 19:30	水曜 13:00	水 or 木 19:00	土曜 11:00	日曜 10:00	月曜 19:00	内容
1	3/20	3/21	3/21 19:00	3/24	3/25	3/26	オリエンテーション、ワイン概論、 テイスティングの基本 テイスティング白ブドウ品種の基本
2	3/27	3/28	3/28 19:00	3/31	4/01	4/02	ブドウ栽培、ワイン醸造 テイスティング黒ブドウ品種の基本
3	4/03	4/04	4/05 木 19:00	4/07	4/8	4/9	フランス概論、ワイン法 ボルドー地方Ⅰ～メドック、グラヴ地区～ テイスティング メドック、グラヴ カベルネ・ソーヴィニヨンの特徴
4	4/10	4/11	4/14 木 19:00	4/14	4/15	4/16	ボルドー地方Ⅱ～ソーテルヌ、右岸地区 ～南西地方,,料理 テイスティング ソーテルヌ、右岸地区、南西地方
5	4/17	4/18	4/19 木 19:00	4/21	4/22	4/23	ブルゴーニュ地方,,料理 テイスティング ブルゴーニュ地方
6	4/24	4/25	4/25 19:00	4/28	4/29	4/30	シャンパーニュ地方、アルザス地方 テイスティング アルザス地方
7	5/8	5/9	5/9 19:00	5/12	5/13	5/14	ロワール地方、ジュラ・サヴォワ地方 テイスティング ロワール地方
8	5/15	5/16	5/17 木 19:00	5/19	5/20	5/21	ローヌ地方、プロヴァンス、 ラングドック・ルーシヨン テイスティングローヌ地方、プロヴァンス、 ラングドック・ルーシヨン
9	5/22	5/23	5/24 木 19:00	5/26	5/27	5/28	酒類概論、ワイン以外の飲料、蒸留酒、リキュール テイスティング 蒸留酒、リキュール他
10	5/29	5/30	5/30 19:00	6/02	6/03	6/04	前半テスト 解答・解説
11	6/05	6/06	6/7 木 19:00	6/09	6/10	6/11	イタリア1 テイスティング 北イタリア
12	6/12	6/13	6/13 19:00	6/16	6/17	6/18	イタリア2、 テイスティング ドイツワイン南イタリア
13	6/19	6/20	6/21 木 19:00	6/23	6/24	6/25	スペイン、ポルトガル テイスティング スペイン・ポルトガル
14	6/26	6/27	6/27 19:00	6/30	7/01	7/02	ドイツ、その他のヨーロッパ テイスティングその他のヨーロッパ
15	7/03	7/04	7/4 19:00	7/07	7/8	7/9	新世界各国Ⅰ北半球、日本 テイスティングアメリカ・日本

1 6	7/10	7/11	7/12 木 19:00	7/14	7/15	7/16	新世界各国Ⅱ南半球 ディスティング新世界各国Ⅱ南半球
1 7	7/17	7/18	7/18 19:00	7/19	7/22	7/23	管理・販売、サービス、公衆衛生、変更点など
1 8	7/24	7/25	7/26 19:00	7/28	7/29	7/30	全範囲テスト 解答・解説

※5/03～5/09 までは補講期間です。1～6 回目まで受講できなかった回の補講をいたします。再受講できます。

※ 8月上旬からは1次直前講座を開催いたします。

※ 9月～10月は2次対策講座を開催いたします。