

2017年春・夏パンフレット訂正・修正一覧

アカデミー・デュ・ヴァン東京校

2017年春・夏パンフレットに下記の通り訂正・変更がありましたのでお知らせいたします。

お申し込みの際は、ご注意くださいますようお願い申し上げます。

パンフレット 該当ページ	コース	講座名	訂正・変更前	訂正・変更後
P.40	ワイン総合コース	Step-II ※講座時間に変更はありません。	第3回:4/29	第3回:5/6
P.53	ワイン資格取得コース	J.S.A.シニア受験対策講座 日曜日クラス	定員:12名	定員:28名
P.54	ワイン資格取得コース	サービス実技・プレゼンテーション 指導・上級編	実技のみ 一括 30,000円(税別)	実技のみ 一括 45,000円(税別)
P.61	ワイン資格取得コース	WSET®Level 2 Award in Wine and Spirits ～ラベルを読み解く～ ※講座日時に変更はありません。	第6回テーマ その他の白ブドウ品種	第6回テーマ その他の白ブドウ品種、甘ロワイン
			第8回テーマ 酒精強化ワイン、 スパークリングワイン、甘ロワイン	第8回テーマ 酒精強化ワイン、 スパークリングワイン
P.62	ワイン資格取得コース	WSET®Level 2 Award in Wine and Spirits ～Looking behind the label～	第6回テーマ Other White Grape Varieties and White Wines	第6回テーマ Other White Grape Varieties, White Wines and Sweet Wines
			第8回テーマ Sparkling Wines, Fortified Wines and Sweet Wines	第8回テーマ Sparkling Wines and Fortified Wines
P.150	ワイン× クッキングコース	【金山式】フランスまるごと一周 旅行(夏編)～フランス料理に おける『マリアージュ』ワインとの 組み合わせ実体験～ ※講座時間に変更はありません。	夏編 第2回:8/17	夏編 第2回:8/10
P.151	ワイン×クッキング コース	世界一の美食の町! スペイン・バスクのバル料理	8/20(日) 12:00～14:00	5/27(土) 16:00～18:00
			9/10(日) 12:00～14:00	8/30(水) 12:00～14:00
P.169	レストラン・コース	東京リストランテ イタリア全州の伝統料理を 制覇しよう! Part 4 ※講座日時に変更はありません。	第2回:マルク州の 伝統料理とワイン	第2回:マルケ州の 伝統料理とワイン
			第4回:ロニバルディア州の 伝統料理とワイン	第4回:ロンバルディア州の 伝統料理とワイン
P.186	特別セミナー	【大人の遠足】 金山先生と行く「山梨」日帰りツアー	7/9(日)	7/2(日)

以上