

合格をコミットするアカデミー・デュ・ヴァンで、栄冠への最短ルートを！

J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座

2018年1月14日(日)10:00よりウェブ申し込み受付開始 ▶ www.adv.gr.jp

ワインに関するさまざまな資格の中で、日本においてもっとも汎用性の高い資格が一般社団法人日本ソムリエ協会（J.S.A.）が認定する「ソムリエ」ならびに「ワインエキスパート」です。アカデミー・デュ・ヴァンでは、皆さまにこの難関資格に合格していただくために万全のサポート体制を整えています。

2018年「J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座」はここが違う！

アカデミー・デュ・ヴァンの受験対策講座をおすすめする10の理由

①新カリキュラムと新受講料

2018年度の呼称資格認定試験<一次試験>の新方式（択一式／CBT方式）導入に伴い、カリキュラムを大幅にリニューアルしました。1回のレッスン時間を120分から150分に変更。全20回のレッスンを通じて一次試験、二次試験に必要な知識・技能を漏れなく無駄なく習得していただけます。受講料も、今年度より大幅な改訂を行いました。

*2017年度：120分×全22回156,600円 → 2018年度：150分×全20回108,000円（税込）

②25年間鍛え上げ続けた無双のノウハウ

1993年に創設された本講座は、日本のワインスクールの中で最も長い歴史を誇ります。カリキュラムや試飲プログラムは、長い歴史の中で練りに練りあげられてきたもの。どのワインスクールよりも数多い合格者を輩出してきたアカデミー・デュ・ヴァンだからこそ提供できる中身が濃く質の高い内容は、決して受講生の期待を裏切りません。

③新年度教本に完全対応のオリジナルテキスト

レッスンの講義部分は、J.S.A.の教本の重要ポイントを余すところなくまとめ上げ、効率的な学習のために最適化されたオリジナルテキスト『ワイン受験講座2018』に沿って進行します。2018年からは、最新のJ.S.A.教本（2018年3月発売）に完全対応した内容となるテキストには、合格に直結する秘訣が満載されており、教本と併用することで学習効率が飛躍的に高まります。

④徹底反復のテイasting指導

8月の一次試験（択一式／CBT方式）のあとに控えている9月の二次試験（テイasting）の対策も万全です。全20回のレッスンで試飲するアイテム数は140銘柄以上。過去出題の徹底分析に基づいて練り上げられたプログラムを通じて、ワイン、スピリッツ、リキュールの数々を、独自の教育メソッドで反復テイastingしていきます。

⑤CBT対策に最適なオンライン学習サイト

2018年度より、一次試験がCBT（Computer Based Testing）方式に変更となります。この新方式に対応すべく、豊富な問題データベース（全5,000問以上）からランダムに生成された試験問題（小テスト、模擬テスト）に取り組めるオンライン学習サイトを提供します（PC、タブレットおよびスマートフォンで利用可能）。本講座の受講生は、このサービスを無料でご利用いただけます。*「J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート受験対策オンラインアカデミー」一般利用料／1シーズン：50,000円（税別）

⑥レッスンの復習を何度でもオンラインで

「J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート受験対策オンラインアカデミー」では、オンライン問題集に取り組めるほか、スクールで行われた受験対策講座のレッスンを、全回ストーリーミング視聴することもできます。受講できなかったレッスンのオンライン受講はもちろんのこと、受講済のレッスンの復習も、好きな時間に好きな場所で行っていただくことができます。

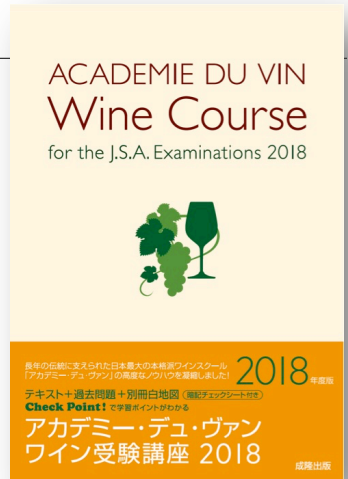
⑦合格までの「安心サポートプラン」

万が一不合格となった際に、翌年度のJ.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座を「無料」でフル受講できる、「安心サポートプラン」をご用意しました。下記追加料金をお支払いいただければ、気持ちの余裕をもって学習・トレーニングに取り組んでいただくことができます。

*安心サポートプラン（2018年4月30日申込締切）：20,000円（税別）

⑧ポイントを知り尽くした講師陣が、きめ細かくフォロー

最高の経歴・実力をもつ講師陣が、きめ細かいフォローアップを通じて皆さまを合格へと導きます。J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座を担当する講師は、「J.S.A.ワインアドバイザー全国選手権大会」優勝者、「J.S.A.ワインエキスパートコンクール」優勝者、「J.S.A.ブライントテイastingコンテスト」準優勝者など、この国を代表するトッププロ揃い。J.S.A.の出題パターンを知り抜いた講師陣だからこそ、出題の「ツボ」を正確・適切に伝えることができます。



2018年3月開講

テーマ	
1	ガイダンス、酒類飲料概論1(酒類分類～栽培地域のゾーン区分まで)
2	酒類飲料概論2(ブドウ栽培)
3	酒類飲料概論3(ワインの醸造)
4	フランス概論、ポルドー地方
5	ブルゴーニュ地方
6	シャンパーニュ、ロワール、南西地方
7	ローヌ、ジュラ&サヴォワ、アルザス
8	プロヴァンス&コルス、ラングドック&ルーション、新酒&酒精強化
9	酒類飲料概論4(ワイン以外の酒類)
10	中間試験、日本酒
11	イタリア
12	スペイン、ポルトガル
13	ドイツ、オーストリア、ハンガリー
14	その他ヨーロッパ(イギリス、スイス～ギリシャ)
15	日本
16	ワインの購入・管理・提案・販売、テイasting、用語選択式試飲解説
17	アメリカ、カナダ、チーズ
18	オーストラリア、ニュージーランド、新分野
19	チリ、アルゼンチン、南アフリカ、サービス実技
20	総ざらい、模擬試験



アカデミー・デュ・ヴァン大阪校 〒530-0012 大阪市北区芝田2-7-18 オーエックス梅田ビル新館7F
TEL: 06-6292-0420 FAX: 06-6292-0421 www.adv.gr.jp

⑨通いやすく・環境の整った学習拠点（青山、新宿、銀座、名古屋、大阪）

本講座は、全国3都市・5ヶ所で多数のクラスが開講されます。いずれも交通至便な場所にあり、理想的な学習環境を備えていますので、ストレスなく通学できます。各スクールでの振替受講はもちろんのこと、異なるスクールでの振替受講も可能です。

⑩豊富なオプション・プログラム

さまざまなオプション・プログラムがあり、合格を目指す受講生のあらゆるニーズにお応えしているのも、アカデミー・デュ・ヴァンの強みです。ソムリエ受験者のための「サービス実技指導」。テイスティングに特化して、基礎から応用力までを磨き上げる「夏季テイスティング集中講座」。一次試験直前に、学習の総まとめをする「究極の暗記ポイント総ざらい」。一次試験終了後に、テイスティングの徹底訓練をする「二次試験対策講座」など。ブラッシュアップ講座の充実ぶりも他の追随を許しません。*オプション・プログラムの実施状況は、スクールにより異なります。

2018年3月開講 J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座

受講期間	約5ヶ月 講義/テイスティング：全20回 サービス実技：全10回
登録料	新規 5,400円(税込) 更新 2,160円(税込)
受講料	●講義/テイスティング：108,000円(税込) ●サービス実技：54,000円(税込) *講義/テイスティングとセット申し込みの場合21,600円(税込)
お支払い方法	クレジットカード、銀行振込
振替制度	あり
会場	アカデミー・デュ・ヴァン 大阪校（大阪府大阪市北区芝田2-7-18 オーエックス梅田ビル新館7F） *大阪校は、4月2日(月)より下記新住所にて営業します。 アカデミー・デュ・ヴァン 大阪梅田校（大阪府大阪市北区梅田3-3-45 マルイト西梅田ビルB1）

◆講義/テイスティングクラス

クラス名	受講時間	担当講師	定員
月曜日(昼)	14:00~16:30	品川誠二	20名
月曜日(夜)	19:00~21:30	栗本明博	20名
火曜日(昼)	14:00~16:30	藤次洋貴	20名
水曜日(昼)	14:00~16:30	太田信也	20名
水曜日(夜)	19:00~21:30	三宅良輔	20名
木曜日(夜)	19:00~21:30	塚元 晃	20名
土曜日(隔週)	奇数回/12:00~14:30	高宮聖児	20名
	偶数回/15:00~17:30		
日曜日(隔週)	奇数回/12:00~14:30	藤次洋貴	20名
	偶数回/15:00~17:30		

回	月曜日[昼・夜]	火曜日[昼]	水曜日[昼・夜]	木曜日[夜]	土曜日[隔週]	日曜日[隔週]
1	3/5	3/6	3/7	3/8	3/10	3/11
2	3/12	3/13	3/14	3/15		
3	3/19	3/20	3/21	3/22	3/24	3/25
4	3/26	3/27	3/28	3/29		
5	4/2	4/3	4/4	4/5	4/7	4/8
6	4/9	4/10	4/11	4/12		
7	4/16	4/17	4/18	4/19	4/21	4/22
8	4/23	4/24	4/25	4/26		
9	5/7	5/8	5/9	5/10	5/12	5/13
10	5/14	5/15	5/16	5/17		
11	5/21	5/22	5/23	5/24	5/26	5/27
12	5/28	5/29	5/30	5/31		
13	6/4	6/5	6/6	6/7	6/9	6/10
14	6/11	6/12	6/13	6/14		
15	6/18	6/19	6/20	6/21	6/23	6/24
16	6/25	6/26	6/27	6/28		
17	7/2	7/3	7/4	7/5	7/7	7/8
18	7/9	7/10	7/11	7/12		
19	7/16	7/17	7/18	7/19	7/21	7/22
20	7/23	7/24	7/25	7/26		



◆サービス実技クラス

クラス名	受講時間	担当講師	定員
月曜日(昼)	16:40~17:40	品川誠二	12名
月曜日(夕)	17:40~18:40	栗本明博	12名
火曜日(昼)	16:40~17:40	藤次洋貴	12名
水曜日(昼)	12:50~13:50	太田信也	12名
木曜日(夕)	17:40~18:40	塚元 晃	12名
土曜日(夕)	17:40~18:40	高宮聖児	12名
日曜日(夕)	17:40~18:40	藤次洋貴	12名

回	月曜日[昼・夕]	火曜日[昼]	水曜日[昼]	木曜日[夕]	土曜日[隔週]	日曜日[隔週]
1	3月12日	3月13日	3月14日	3月15日	3月10日	3月11日
2	3月26日	3月27日	3月28日	3月29日	3月24日	3月25日
3	4月9日	4月10日	4月11日	4月12日	4月7日	4月8日
4	4月23日	4月24日	4月25日	4月26日	4月21日	4月22日
5	5月14日	5月15日	5月16日	5月17日	5月12日	5月13日
6	5月28日	5月29日	5月30日	5月31日	5月26日	5月27日
7	6月11日	6月12日	6月13日	6月14日	6月9日	6月10日
8	6月25日	6月26日	6月27日	6月28日	6月23日	6月24日
9	7月9日	7月10日	7月11日	7月12日	7月7日	7月8日
10	7月23日	7月24日	7月25日	7月26日	7月21日	7月22日

