

J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座 夏季テイasting集中講座

日本ソムリエ協会の二次試験(テイasting)対策に特化したテイasting専門クラスです。毎回120分のレッスン中に、8~12種類の試飲を行います。体系的な指導と反復訓練により、自信を持って二次試験に臨めるテイasting力が身につきます。さらに試飲ワインはすべてJ.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座と異なるアイテムですので、同講座受講生の皆様のブラッシュアップにもご活用いただけます。

全12回のコースはパート1(基礎編/5回)、パート2(実戦編/5回)、パート3(その他の酒類編/2回)に分かれており、別々の申込みが可能です(回ごとの受講は不可)。

テイastingを基礎から学びたい方はパート1から、テイastingの力をさらに伸ばしたい方はパート2からご受講ください。蒸留酒・リキュール・酒精度強化ワインの試飲に苦手意識がある方は、ぜひパート3をご受講ください。

◆クラス

・青山校のみとなります。

クラス名	受講時間	担当講師	定員
月曜日(夜)	19:00~21:00	大塚美咲	12名
水曜日(朝)	11:00~13:00	富田葉子	12名
木曜日(昼)	14:30~16:30	佐々木健太	12名
日曜日(朝昼)	11:00~13:00 14:30~16:30 ※回により受講時間が異なります。 詳しくは裏面スケジュール表をご参照ください	紫貴あき	12名

※クラス定員は予告せずに変更となる場合がございます

◆日程：裏面スケジュール表参照

◆担当講師紹介



大塚 美咲 Misaki OTSUKA

都内ホテルのバンケットサービス責任者を務め、現在はホテル・ウエディング関係の専門学校講師として「レストランサービス実務」「ウエディングサービス演習」「飲料解説」等の科目を担当、業界の次世代人材教育を行う。年間1000アイテムを超えるブラインドテイastingで日々感覚を磨き、先入観なくワインの個性、特性を理解することを心掛けている。

佐々木 健太 Kenta SASAKI

渡仏後フォーシーズンズホテル丸の内東京のソムリエを経て、現職の南青山「L'AS」のソムリエとなる。目下ソムリエコンクールに挑戦中。正確で膨大な知識を武器に、受験生を最短で合格へと導く。



紫貴 あき Aki SHIDAKA

入門者を楽しませ、上級者をうならせる明快で密度の高いレッスンには、グローバルに学んだ本物の知識・技能がふんだんに生かされている。

かつては大手ワイン専門輸入商社にてマーケティングを担当し、世界中のワインに触れた。退社後渡米し、カリフォルニアでのワイン修行を経て帰国。現在はアカデミー・デュ・ヴァンの教壇および各種メディアで、ワインの魅力伝える活動を積極的に展開している。

富田 葉子 Yoko TOMITA

レストラン勤務時代にMWの元で働き、アカデミー・デュ・ヴァンに通い、ワインの魅力の奥深さととりつかれる。とにかく楽しい初歩的な講座から密度の高い専門講座、熱血指導の資格受験対策講座、レストラン勤務時代の経験を生かしたマリアージュ講座など幅広く講座を担当。

クラスが一体となる明るい雰囲気、溢れる熱意と分かりやすい資料に定評がある。



※各講師の詳細プロフィールはウェブサイトをご覧ください

◆受講期間:約4ヶ月 全12回修了(パート1～3)

◆登録料: 5,000円(税別)

◆受講料: パート1(基礎編) 42,000円(税別)

パート2(実戦編) 42,000円(税別)

パート3(その他の酒類編) 16,000円(税別)

※提携ローンによる分割支払いも可能です。ご希望の方はお申し出ください。

(パート3のみお申込時には、ご利用いただけません。)

◆講座催行確定期限:各パート 初回1週間前

※上記期限前でも催行人数に達し次第、催行が確定します。詳細な申込状況につきましてはウェブサイトをご覧ください。

◆振替制度:あり。

※同パート内・別の曜日・時間帯に開講されている同じテーマのクラスに振替出席していただくことが可能です。講座の性質上、次回開催講座への振替は出来ません。振替申込は各クラス講座初回1週間前から行っていただけます。

曜日		月曜日 (夜)	水曜日 (朝)	木曜日 (昼)	日曜日 (朝昼)	テーマ
担当講師		大塚	富田	佐々木	紫貴	
パート	回/時間	19:00～ 21:00	11:00～ 13:00	14:30～ 16:30	下記参照	
基礎編	1	5/28	6/6	5/31	7/22 [11:00～13:00]	テイस्टイングの基本1 ～流れ・基本語彙を知る～
	2	6/4	6/13	6/7	7/22 [14:30～16:30]	テイस्टイングの基本2 ～推論プロセス1～
	3	6/11	6/20	6/14	7/29 [11:00～13:00]	テイस्टイングの基本3 ～推論プロセス2～
	4	6/18	6/27	6/21	7/29 [14:30～16:30]	重要品種攻略 ～白ワイン編～
	5	6/25	7/4	6/28	8/5 [11:00～13:00]	重要品種攻略 ～赤ワイン編～
実戦編	1	7/2	7/11	7/5	8/5 [14:30～16:30]	産地別比較試飲1 ～ヨーロッパの白ワイン～
	2	7/9	7/18	7/12	8/12 [11:00～13:00]	産地別比較試飲2 ～ヨーロッパの赤ワイン～
	3	7/16	7/25	7/19	8/12 [14:30～16:30]	産地別比較試飲3 ～新世界のワインその1～
	4	7/23	8/1	7/26	8/19 [11:00～13:00]	産地別比較試飲4 ～新世界のワインその2と甘口ワイン～
	5	7/30	8/8	8/2	8/19 [14:30～16:30]	スティールワインの試飲 総まとめ 本番形式の試飲
その他の 酒類編	1	8/6	8/22	8/9	8/26 [11:00～13:00]	蒸留酒の判別方法指南
	2	8/20	8/29	8/23	8/26 [14:30～16:30]	リキュール&酒精強化ワインの 判別方法指南

※テーマ、内容は変更になることがあります。

※講師の都合により、やむを得ず代わりの講師が授業を行う事があります。