



2019年度の資格試験合格をコミットする

## ソムリエ・ワインエキスパート 受験対策講座

難関試験に合格するため、万全のサポート体制を整えています。

2019年3月スタート

- オンライン学習で強力サポート
- 1回150分 全20回
- 早割<sup>1/31まで</sup> 129,600円 (税込)

一般社団法人日本ソムリエ協会の呼称資格「ソムリエ」「ワインエキスパート」の認定試験合格を勝ち取るための対策講座です。長年蓄積されたノウハウとデータに基づき開発された独自のカリキュラムは、1993年のプログラム開設以来、毎年多数の合格者を輩出してきました。各回の授業は、理解・暗記のツボを効果的に伝える講義と、理論習熟と分析コメント重視の訓練によって飛躍的に試飲能力を高めるブラインド・テイastingから成り、最大限の学習効果があがるように設計されています。

## アカデミー・デュ・ヴァンの受験対策講座は、ここが違う！

### ■重要ポイントを網羅したオリジナルテキスト

毎回の講義部分は、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に沿って進行します。この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。

### ■ポイントを知り尽くした講師陣が、きめ細かくフォロー

本講座を担当する講師は、「J.S.A.ワインエキスパートコンクール」優勝者、「J.S.A.ブラインドテイastingコンテスト」優勝者など精鋭揃い。最高の経歴・実力をもつ講師陣が、キメ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。

### ■合格に直結する丁寧なテイasting指導

一次試験（択一式／CBT方式）の後に控えている二次試験（テイasting）の対策も万全です。全20回で試飲するアイテム数は120銘柄以上。過去問題の徹底分析と近年の配点傾向に基づいた分析コメント重視のテイastingプログラム、独自の教育メソッドで的確に指導していきます。

### ■CBT対策に最適なオンライン学習サイトを無料で使用可能

豊富な問題データベース（全5000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）に取り組める独自のオンライン学習サイトは、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、無料でご利用いただけます。\*一般利用料/1シーズン:54,000円（税込）

### ■復習を何度でもオンラインで

オンライン学習サイトでは、受験対策講座のレッスンを、全回スト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、好きな時間好きな場所で行っていただくことができます。

### ■安心のチューター制度

各クラスを有資格の事務局スタッフがチューター（副担任）としてサポートします。習熟度のチェックや勉強方法のアドバイスはもちろん、スクールに関するありとあらゆる疑問・質問にお答えします。お気軽にご相談ください。

### ■通いやすく環境の整った学習拠点

本講座は全国3都市・5ヶ所（青山・銀座・新宿・名古屋・大阪）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、異なるスクールでの振替受講も可能です。

### ■豊富なオプション・プログラム

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」や「夏季テイasting集中講座」一次試験直前の総ざらいなどブラッシュアップ講座も充実しています。



## 2019年度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：138,240円(税込) → <b>早割キャンペーン価格129,600円(税込) 1/31まで</b> ●サービス実技指導：54,000円(税込) <b>*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)</b>
お支払い方法	クレジットカード、銀行振込
振替制度	あり

### ■カリキュラム

第1回	ガイダンス、酒類飲料概論 1 (分類、統計)、テイスティング
第2回	酒類飲料概論 2 (ブドウ栽培)
第3回	酒類飲料概論 3 (ワインの醸造)
第4回	フランス概論 (料理・品種など、地図、歴史)、ボルドー地方、ブルゴーニュ地方
第5回	シャンパーニュ地方、ロワール渓谷地方、アルザス・ロレーヌ地方、ジュラ地方、サヴォワ地方
第6回	南西地方、コート・デュ・ローヌ地方、ラングドック・ルーシヨン地方、プロヴァンス地方・コルシカ島、新酒・酒精強化
第7回	酒類飲料概論 4 (ワイン以外の酒類)
第8回	イタリア
第9回	ドイツ、ルクセンブルク
第10回	中間試験、日本酒
第11回	スペイン
第12回	ポルトガル、オーストリア、スイス
第13回	ハンガリー、スロヴェニア、ルーマニア、ブルガリア、モルドバ共和国
第14回	ギリシャ、ジョージア、英国、クロアチア
第15回	日本
第16回	アメリカ、カナダ
第17回	オーストラリア、ニュージーランド
第18回	チリ、アルゼンチン、南アフリカ
第19回	輸入・保管・熟成・販売、チーズ、サービス実技
第20回	総ざらい、模擬試験



■ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座・クラス（講義&テイスティング）

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	24名
月曜日(夜)	19:00-21:30	栗本明博	24名
火曜日(昼)	14:00-16:30	藤次洋貴	24名
水曜日(昼)	14:00-16:30	太田信也	24名
水曜日(夜)	19:00-21:30	藤次洋貴	24名
木曜日(夜)	19:00-21:30	塚元晃	24名
土曜日(隔週)	奇数回 12:00-14:30/偶数回 15:00-17:30	高宮聖児	24名
日曜日(隔週)	奇数回 12:00-14:30/偶数回 15:00-17:30	藤次洋貴	24名

■日程

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	3/4	3/5	3/6	3/7	3/9	3/10
2	3/11	3/12	3/13	3/14		
3	3/18	3/19	3/20	3/21	3/23	3/24
4	3/25	3/26	3/27	3/28		
5	4/1	4/2	4/3	4/4	4/6	4/7
6	4/8	4/9	4/10	4/11		
7	4/15	4/16	4/17	4/18	4/20	4/21
8	4/22	4/23	4/24	4/25		
9	5/6	5/7	5/8	5/9	5/11	5/12
10	5/13	5/14	5/15	5/16		
11	5/20	5/21	5/22	5/23	5/25	5/26
12	5/27	5/28	5/29	5/30		
13	6/3	6/4	6/5	6/6	6/8	6/9
14	6/10	6/11	6/12	6/13		
15	6/17	6/18	6/19	6/20	6/22	6/23
16	6/24	6/25	6/26	6/27		
17	7/1	7/2	7/3	7/4	7/6	7/7
18	7/8	7/9	7/10	7/11		
19	7/15	7/16	7/17	7/18	7/20	7/21
20	7/22	7/23	7/24	7/25		



## 2019年度 J.S.A.ソムリエ受験サービス実技指導

ソムリエ資格受験者に三次試験で課せられる、サービス実技審査のトレーニングを行う講座です。試験時に行うボトルプレゼンテーション、パニエ抜栓とデキャンタージュ、ホストテイस्टィングに至る一連のサービスを、全10回(各回60分)のプログラムの中で段階的に身に付けていきます。「ソムリエ」資格受験者の方はもちろん、ソムリエナイフでの抜栓やデキャンタージュなどプロのワインサービス技術を身に付けたい「ワインエキスパート」受験者の方も歓迎します。受講の際は、毎回ご自身のソムリエナイフとリトー(白色のサービス用ナブキン)をご持参ください。

●受講料：21,600円(税込)

※J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座とセット申し込みの場合、21,600円(税込)となります。

※サービス実技指導のみのお申込みは、受講料54,000円(税込)となります。お申込みご金額訂正させていただきますので、宜しくお願い致します。

### ■サービス実技指導(ソムリエ三次試験対策)

クラス名	受講時間	担当講師	定員
月曜日(夕)	16:40-17:40	品川誠二	14名
月曜日(夕)	17:40-18:40	栗本明博	14名
火曜日(夕)	16:40-17:40	藤次洋貴	14名
水曜日(昼)	12:50-13:50	太田信也	14名
水曜日(夕)	17:40-18:40	藤次洋貴	14名
木曜日(夕)	17:40-18:40	塚元晃	14名
土曜日(夕)	17:40-18:40	高宮聖児	14名
日曜日(夕)	17:40-18:40	藤次洋貴	14名

### ■日程

時間帯/回	月曜日(夕)	火曜日(夕)	水曜日(昼・夕)	木曜日(夕)	土曜日(夕)	日曜日(夕)
1	3/11	3/12	3/13	3/14	3/9	3/10
2	3/25	3/26	3/27	3/28	3/23	3/24
3	4/8	4/9	4/10	4/11	4/6	4/7
4	4/22	4/23	4/24	4/25	4/20	4/21
5	5/13	5/14	5/15	5/16	5/11	5/12
6	5/27	5/28	5/29	5/30	5/25	5/26
7	6/10	6/11	6/12	6/13	6/8	6/9
8	6/24	6/25	6/26	6/27	6/22	6/23
9	7/8	7/9	7/10	7/11	7/6	7/7
10	7/22	7/23	7/24	7/25	7/20	7/21

