

2021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【ライブ配信】

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。

2021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 2/14まで
132,000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、**ライブ配信のみで行う講座**です。全20回の講義は教室で行う講座と全く同じ内容で、コロナ禍で教室にお通いいただけない方、または、近くに通えるスクールがない方にお勧めです。講義パートはもちろん、ワインテイスティングも**通常クラス同様に**行います。クラスの振替も Zoom クラス間で可能です。

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・テイスティング**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.ブラインドテイスティングコンテスト」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スティング指導

一次試験（択一式/CBT方式）の後に控えている二次試験（テイスティング）の対策も万全です。**全20回で試飲するアイテム数は100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スティングプログラム**、独自の教育メソッドで的確に指導していきます。テイスティングアイテムは小瓶（スティルワイン60ml、その他のお酒30ml）にて全種類ご自宅までお送りします。

■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10,000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:55,000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、好きな時間に好きな場所で行っていただくことができます。**

★ライブ配信講座ご受講の注意点★

振替については、**ライブ配信クラス間でお振替**していただけます。

（教室クラスの受験対策講座へはお振替できません。）

ADVテキスト最新版と資料は、受講生専用WEBページ（マイページ）よりダウンロードいただけます。

ADV書籍テキストは、配送させていただきますが、毎回の講座前に必ず最新版をダウンロードください。



2021年度J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート受験対策講座【ライブ配信(Zoom)】

受講期間	約5ヶ月 講義/テイスティング：全20回
登録料	新規 5,500円(税込) 更新 2,200円(税込)
受講料	●講義/テイスティング：140,800円(税込) → 早割キャンペーン価格132,000円(税込) 2/14まで
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	ライブ配信

■クラス

クラス	時間	講師	定員
月曜日(夜)	19:30~22:00	小澤メイス謙	48名
水曜日(昼)	14:00~16:30	富田葉子	48名
土曜日(昼)	14:00~16:30	林麻由美	48名

■テイスティングアイテム発送日程

日程	曜日	対象回
3/4	木	第1回、第2回
3/18	木	第3回、第4回
4/1	木	第5回、第6回
4/15	木	第7回、第8回
4/29	木	第9回、第10回
5/13	木	第11回、第12回
5/27	木	第13回、第14回
6/10	木	第15回、第16回
6/24	木	第17回、第18回
7/8	木	第19回、第20回

*テイスティングワインは、2回分をまとめて一度にお届け致します。初回は、3月4日(木)に第1回・第2回のテイスティングワインを出荷致します。

*授業で使用するまで、未開封のまま必ず冷蔵庫で保管ください。

■講座日程

回	月曜日(夜)	水曜日(昼)	土曜日(昼)	テーマ
	19:30~22:00	14:00~16:30	14:00~16:30	
第1回	3/8	3/10	3/13	試験ガイド、合格のための勉強方法、ワイン概論1(分類、統計、ソーン区分)
第2回	3/15	3/17	3/20	ワイン概論2(ブドウ栽培)
第3回	3/22	3/24	3/27	ワイン概論3(ワインの醸造)
第4回	3/29	3/31	4/3	フランス概論、ボルドー地方
第5回	4/5	4/7	4/10	ブルゴーニュ地方、アルザス・ロレーヌ地方
第6回	4/12	4/14	4/17	シャンパーニュ地方、ロワール渓谷地方、ジュラ・サヴォワ地方
第7回	4/19	4/21	4/24	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、南西地方、新酒・酒精強化
第8回	4/26	4/28	5/1	イタリア
第9回	5/3	5/5	5/8	酒類飲料概論(ワイン以外のお酒、ミネラルウォーター) ※WEB中間テストの課題出題
第10回	5/10	5/12	5/15	日本酒・焼酎、テイスティング
第11回	5/17	5/19	5/22	ドイツ、オーストリア、ルクセンブルク
第12回	5/24	5/26	5/29	スペイン、ポルトガル
第13回	5/31	6/2	6/5	スイス、ハンガリー、スロヴェニア、クロアチア、英国
第14回	6/7	6/9	6/12	ルーマニア、モルドバ共和国、ブルガリア、ギリシャ、ジョージア
第15回	6/14	6/16	6/19	日本
第16回	6/21	6/23	6/26	アメリカ、カナダ
第17回	6/28	6/30	7/3	オーストラリア、ニュージーランド
第18回	7/5	7/7	7/10	チリ、アルゼンチン、ウルグアイ、南アフリカ
第19回	7/12	7/14	7/17	ワインの輸入・保管・熟成・販売、チーズ、ソムリエの職責とサービス実技
第20回	7/19	7/21	7/24	総ざらい、模擬試験

2021.1.19 作成

