

初心者も安心！ 基礎からの受験対策講座 2020 日程表

- この講座のポイント: レベルの低いところから、ゆっくりと進みます。理解が必要なところ（資格を取った後も役に立つ）には時間をかけ、どうでも良いところ（試験が終わったら忘れてOK）は流します。各コマは独立した内容で、一部だけでも受講できます。

開講日（日曜日）	開講日（土曜日）	時限数	講義内容	教本該当ページ
4/12（日）	4/18（土）	1	ワイン概論1 ワインとは	P.1～11, 30
		2	フランス概論	P.323～328
4/19（日）	4/25（土）	3	ワイン概論2 ブドウ栽培	P.11～17
		4	ボルドー地方1 AOC	P.433～450
4/26（日）	5/2（土）	5	ワイン概論3 醸造	P.17～29
		6	ボルドー地方2 格付け、 小瓶交換会	P.433～450
5/3（日）	5/9（土）	7	酒類飲料概論	P.31～55
		8	ブルゴーニュ地方1 生産地区と村	P.342～365
5/10（日）	5/16（土）	9	アメリカ	P.285～322
		10	ブルゴーニュ地方2 畑	P.342～365
5/17（日）	5/23（土）	11	イタリア1 概論、品種、ワイン法	P.512～595
		12	シャンパーニュ地方、 小瓶交換会	P.9, 26～27, 329～335
5/24（日）	5/30（土）	13	イタリア2 DOC、DOCG	P.512～595
		14	アルザス地方、ジュラ・サヴォワ地方、新酒、VDN、VDL	P.336～341, 366～375, 470～472
5/31（日）	6/6（土）	15	オーストラリア1	P.157～185
		16	ローヌ渓谷地方	P.376～386
6/7（日）	6/13（土）	17	オーストラリア2、ニュージーランド	P.157～185, 605～619
		18	ロワール地方、 小瓶交換会	P.451～469
6/14（日）	6/20（土）	19	スペイン	P.245～284
		20	フランスその他の地方	P.387～432
6/21（日）	6/27（土）	21	ドイツ	P.113～143
		22	チリ、アルゼンチン、南アフリカ	P.224～238, 144～156, 102～112

開講日 (日曜日)	開講日 (土曜日)	時限数	講義内容	教本該当ページ
6/28 (日)	7/4 (土)	23	ポルトガル、各国のチーズ	P.620～641, 692～704
		24	テイasting、ワインの購入・保管・熟成・販売、ソムリエの職責とサービス実技、 小瓶交換会	P.680～691, 705～735
7/5 (日)	7/11 (土)	25	日本酒、焼酎	P.736～744
		26	日本	P.56～101
7/12 (日)	7/18 (土)	27	その他の国1	教本全て
		28	その他の国2、ソムリエ協会セミナー情報と補足説明、 小瓶交換会	教本全て

出題ポイント総ざらい！ 受験対策直前講座 2020 日程表

- この講座のポイント: 出題ポイントを本当にもれなく解説します。出遅れてしまいあせっている人、独学や他のワインスクールで勉強してきたが勉強が進まず挫折しそうな人に向けています。各コマは独立した内容で、一部だけでも受講できます。

開講日	時限数	講義内容	教本該当ページ
7/23 (木・祝)	1	ワイン概論、酒類飲料概論	P.1～55
	2	フランス1 (ボルドー、ブルゴーニュ)	P.323～472
7/24 (金・祝)	3	フランス2 (ボルドー、ブルゴーニュ以外)	P.323～472
	4	イタリア	P.512～595
7/25 (土)	5	スペイン、ポルトガル	P.245～284, 620～641
	6	ドイツ、オーストリア	P.113～143, 186～208
7/26 (日)	7	アメリカ、カナダ	P.285～322, 214～223
	8	オーストラリア、ニュージーランド	P.157～185, 605～619
8/1 (土)	9	アルゼンチン、チリ、南アフリカ	P.144～156, 224～238, 102～112
	10	日本、日本酒、焼酎	P.56～101, 736～744
8/2 (日)	11	残りの章 その1	教本全て
	12	残りの章 その2、試験に関する最新情報と補足説明	教本全て

二次試験対策はここから始めよう！ テイスティング理論講座 2020 日程表

- この講座のポイント: 独学で勉強し一次試験は突破したが、二次試験対策をどうすれば良いか分からない方に向いています。ワインのテイスティングはありませんが、二次試験を突破するための理論（メソッド）とコメントの作法をきちんと勉強します。

開講日	時限数	講義内容	教本該当ページ
8/29 (土)	1	主要品種と生産国の見分け方 (白)	P.680~691
	2	主要品種と生産国の見分け方 (赤)、 小瓶交換会	P.680~691
8/30 (日)	3	コメントの基礎、点が稼げるコメント (白)	P.680~691
	4	コメントの基礎、点が稼げるコメント (赤)、 小瓶交換会	P.680~691

全て1時限3000円、1時限毎にお申し込みいただけます

お申し込みはこちらから: <https://www.wine-juuken.com/school/inscription-guide>

