

出題ポイント総ざらい！ 受験対策直前講座 2023 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。全て1時限3000円（税込3300円）、1時限毎にお申し込みいただけます。

開講日	時限数	講義内容
7/15 (土)	1	ワイン概論、酒類飲料概論 出題ポイント総ざらい
	2	フランス1 (ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュ) 出題ポイント総ざらい
7/16 (日)	3	イタリア 出題ポイント総ざらい
	4	フランス2 (その他の産地) 出題ポイント総ざらい
7/22 (土)	5	スペイン、ポルトガル 出題ポイント総ざらい
	6	ドイツ、オーストリア 出題ポイント総ざらい
7/23 (日)	7	アメリカ、カナダ 出題ポイント総ざらい
	8	オーストラリア、ニュージーランド 出題ポイント総ざらい
7/29 (土)	9	チリ、アルゼンチン、南アフリカ 出題ポイント総ざらい
	10	日本、日本酒、焼酎 出題ポイント総ざらい
7/30 (土)	11	その他の生産国 出題ポイント総ざらい
	12	その他の章 出題ポイント総ざらい

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 2022 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。
- ・ 各コマは独立した内容で、一部だけでも受講できます。全て1時限3000円（税込3300円）、1時限毎にお申し込みいただけます。

開講日	時限数	講義内容
9/2（土）	1	テイスティング理論1 品種、生産国、収穫年の見分け方（白）
	2	テイスティング理論2 品種、生産国、収穫年の見分け方（赤）
9/3（日）	3	テイスティング理論3 コメントの基礎、点が稼げるコメント（白）
	4	テイスティング理論4 コメントの基礎、点が稼げるコメント（赤）

会場

アットビジネスセンター 渋谷東口駅前（渋谷駅東口 B5出口 徒歩1分 ヒカリエ横）
東京都渋谷区渋谷 2-22-8 名取ビル

注: 9月3日（日）のみ下記の会場です

アットビジネスセンター 東京駅八重洲通り（八丁堀駅 徒歩2分）
東京都中央区八丁堀1-9-8 八重洲通ハタビル5・6階

時間割

各日共に時間割は下記の通りです。1日2時限の授業を行います。

- ・ 13:00 会場オープン（この時間より前は会場には入れません）
- ・ 13:00～14:10 自習時間（70分、常時講師は在席しています、分からないところは即質問して即解決！）
- ・ 14:10～15:10 1時限目の授業（60分）
- ・ 15:10～15:30 休憩、質問時間（20分）
- ・ 15:30～16:30 2時限目の授業（60分）
- ・ 16:30～17:00 質問時間（30分）
- ・ 17:00 会場クローズ
- ・ 18:00～ ワイン会（任意参加、実施日のみ）

お申し込みはこちらから、各日とも1ヶ月前からお受けいたします
<https://www.wine-jyuken.com/school/inscription-guide>

