

## 《2025年度一次試験対策講座》カリキュラム

各回3時間

回	講座内容	土	日	月
		13:00～16:00	13:00～16:00	12:00～15:00
		小出武	小出武	小出武
1	◇ワイン概論 テイスティング3～6種	3/29	3/30	3/31
2	◇フランス① テイスティング3～6種	4/12	4/13	4/14
3	◇フランス② テイスティング3～6種	4/26	4/27	4/28
4	◇イタリア、テイスティング テイスティング3～6種	5/10	5/11	5/12
5	◇酒類飲料概論、日本酒・焼酎 テイスティング3～6種	5/24	5/25	5/26
6	◇その他ヨーロッパ① テイスティング3～6種	6/7	6/8	6/9
7	◇その他ヨーロッパ② テイスティング3～6種	6/21	6/22	6/23
8	◇ニューワールド① テイスティング3～6種	7/5	7/6	7/7
9	◇ニューワールド②、日本 テイスティング3～6種	7/19	7/20	7/21
10	◇チーズ、ワインの購入、ソムリエの職責 模擬試験 テイスティング3～6種	8/2	8/3	8/4

※月曜日は6名以上のお申込がある場合のみ、開講する可能性がございます。  
 都合により開講日時が変更となる場合がありますので、予めご了承ください。