

《2020年 二次試験対策講座 カリキュラム》



Koenji Wine School
高円寺ワインスクール

《二次試験対策》テイスティング *全3回

各回150分

回	講座内容	土	日		月	火		水	
		16:30	13:00	17:30	13:30	13:30	19:00	13:30	19:00
1	◇テイスティングの方法と解答のポイント 主要白ブドウ品種6種・主要黒ブドウ品種6種	9/19	9/20		9/21	9/22		9/23	
2	◇二次試験形式のテイスティング10種と解説 5種×2セット	9/26	9/27		9/28	9/29		9/30	
3	◇二次試験形式のテイスティング10種と解説 5種×2セット	10/3	10/4		10/5	10/6		10/7	

《二次試験対策》ハードリカー ティスティング講座

各回100分

講座内容	土	日		月	火		水
	17:00	13:00	17:00	13:30	13:30	19:00	19:00
◇ワイン以外のアルコール飲料30種 ◇テスト2種(選択式)	9/5	9/6		9/14	9/15		9/16
	9/12	9/13					

《二次試験対策》直前フリーテイスティング

各回120分

講座内容	木	金	土	日	
	19:00	19:00	16:30	13:30	18:00
◇スティールワイン20種(フリーテイスティング) ◇その他のアルコール飲料30種(ブラインドテイスティング)	10/8	10/9	10/10	10/11	