

《2018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

《第1部》テイasting *全3回

各回150分

回	講座内容	日		月	
		16:30	13:00	19:00	19:00
1	◇テイasting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	8/19		8/20	
2	◇二次試験形式のテイasting10種と解説 5種×2セット	8/26		8/27	
3	◇二次試験形式のテイasting10種と解説 5種×2セット	9/2		9/3	

《第2部》テイasting *全3回

各回150分

回	講座内容	土		日		月		火		水		木	
		16:30	11:30	16:30	13:00	19:00	13:00	19:00	13:00	19:00	13:00	19:00	
1	◇テイasting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	9/15		9/16		9/17		9/18		9/19		9/20	
2	◇二次試験形式のテイasting10種と解説 5種×2セット	9/22		9/23		9/24		9/25		9/26		9/27	
3	◇二次試験形式のテイasting10種と解説 5種×2セット	9/29		9/30		10/1		10/2		10/3		10/4	

《二次試験対策》ハードリカー テイasting講座

各回90分

講座内容	日		月	火		水	木
	13:30	17:00	13:30	13:30	19:00	19:00	19:00
◇ワイン以外のアルコール飲料30種 各種の特徴とテイasting	9/9		9/10		9/11		9/12 9/13

《二次試験対策》直前フリーテイasting

各回120分

講座内容	土	日		月		火	
	18:00	12:00	17:00	13:30	19:00	13:30	19:00
◇スティルワイン20種(フリーテイasting) ◇その他のアルコール飲料30種(ブラインドテイasting)	10/6		10/7		10/8		10/9