

2020年度 ソムリエ・ワインエキスパート 呼称資格認定試験 対策講座 スケジュール シャルパンテ・カ

	月曜 午後	月曜 実技	月曜 夜	火曜 午後	火曜 実技	火曜 夜	水曜 午後	水曜 実技	水曜 夜	木曜 午後	木曜 実技	木曜 夜	土曜 実技	土曜 午後	日曜 昼	日曜 実技	講義内容 (講義+テイティング+小テスト) 水曜の午後の講義は小テストはありません。	
授業コード	T-1	J-1	T-2	T-3	J-2	T-4	T-5	J-3	T-6	T-7	J-4	T-8	J-6	T-11	T-12	J-7		
回 / 時間	13~16	18~19	19~22	14~17	18~19	19~22	14~17	18~19	19~22	14~17	18~19	19~22	12~13	13~16	10~13	13~14		
教室(予定)	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A		
講師	寺田		長谷澤	石田		石田	横山		長谷澤	横山		塚原		塚原	石田			
1	2月10日		2月10日	2月11日		2月11日	2月12日		2月12日	2月13日		2月13日		2月15日	2月16日		オリエンテーション、JSA呼称資格認定試験、ワイン概論、原料ブドウとブドウ栽培、ワイン鑑賞とその表現方法(テイティング概論)	
2	2月17日		2月17日	2月18日		2月18日	2月19日		2月19日	2月20日		2月20日		2月22日	2月23日		ワインの醸造①(白・ロゼ・赤)、ワインの醸造②(スパークリングワイン・甘口)・酒類概論①(日本酒、ビール、焼酎、ウィスキー)	
3	2月24日		2月24日	2月25日		2月25日	2月26日		2月26日	2月27日		2月27日		2月29日	3月1日		酒類概論②(ブランデー、スピリッツ、リキュール、中国酒、ミネラルウォーター、その他)、フォーティファイドワイン、フレードワイン	
4	3月2日		3月2日	3月3日		3月3日	3月4日		3月4日	3月5日		3月5日		3月7日	3月8日		日本、フランス概論	
5	3月9日		3月9日	3月10日		3月10日	3月11日		3月11日	3月12日		3月12日		3月14日	3月15日		ポルドー地方①(概要・歴史・文化・経済・地域・気候など、メドック&グラブ地区)	
6	3月23日		3月23日	3月24日		3月24日	3月25日		3月25日	3月26日		3月26日		3月28日	3月29日		1~5回目までの講義内容を補講 1時間のお昼休憩と、フリーテイティング有り	
7	3月30日		3月30日	3月31日		3月31日	4月1日		4月1日	4月2日		4月2日		4月4日	4月5日		シャンパーニュ地方、アルザス地方、ロワール深谷地方	
8	4月6日		4月6日	4月7日		4月7日	4月8日		4月8日	4月9日		4月9日		4月11日	4月12日		ブルゴーニュ地方&ボジョレ地区①(概要・歴史・文化・経済・地域・気候など、シャブリ地区、コート・ド・ニュイ地区)	
9	4月13日		4月13日	4月14日		4月14日	4月15日		4月15日	4月16日		4月16日		4月18日	4月19日		ブルゴーニュ地方&ボジョレ地区②(コート・ド・ローヌ地区、ボジョレ地区、他)	
10	4月20日		4月20日	4月21日		4月21日	4月22日		4月22日	4月23日		4月23日		4月25日	4月26日		中間テスト (前半までの範囲)	
11	4月27日		4月27日	4月28日		4月28日	4月29日		4月29日	4月30日		4月30日		5月2日	5月3日		ジュラ・サヴォア地方、コート・デュ・ローヌ地方、プロヴァンス地方およびコルシカ島、ラングドック・ルーシヨン地方、南西地方、ロワール深谷地方	
特別補講 (一)	5月4日	5月4日	5月5日	5月5日	5月5日	5月6日	5月6日	5月6日	5月7日	5月7日	5月7日	5月7日	5月9日	5月10日			前半(1~6回、7~12回の講義内容をまとめ補講 (無料) 途中で一時間の休憩時間とフリーテイティングがあります。模擬テスト (有料)	
特別模擬テスト																	前半分特別模擬テスト(2700円税込)& ティスティング(3240円税込)	
12	5月11日		5月11日	5月12日		5月12日	5月13日		5月13日	5月14日		5月14日		5月16日	5月17日		ヴァン・ド・ブリムール、ヴァン・ヌヴォー、V.D.N.、V.D.L.、フランスの地方料理	
13	5月18日		5月18日	5月19日		5月19日	5月20日		5月20日	5月21日		5月21日		5月23日	5月24日		イタリア①(概要・歴史・文化・経済・地域・気候など、ピエモンテ州~)	
14	5月25日		5月26日	5月26日		5月26日	5月27日		5月27日	5月28日		5月28日		5月30日	5月31日		イタリア②(ヴェネト州~サルデーニャ州)	
15	6月1日		6月1日	6月2日		6月2日	6月3日		6月3日	6月4日		6月4日		6月6日	6月7日		スペイン、ポルトガル、ドイツその他ヨーロッパ①(オーストリア、ブルガリア)	
16	6月8日		6月8日	6月9日		6月9日	6月10日		6月10日	6月11日		6月11日		6月13日	6月14日	6月14日	その他ヨーロッパ(クロアチア、ジョージア、ギリシャ、ハンガリー、ルクセンブルグ、モルドバ/共和国、ルーマニア、英国、スロヴェニア、スイス)	
17	6月15日		6月15日	6月16日		6月16日	6月17日		6月17日	6月18日		6月18日		6月20日	6月21日	6月21日	アメリカ、カナダ、アルゼンチン、チリ	
模擬テスト																	補講・模擬テスト・ワインリサーチア (有料)	
18	6月29日		6月29日	6月30日		6月30日	7月1日		7月1日	7月2日		7月2日		7月4日	7月5日	7月5日	オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ	
19	7月6日		7月6日	7月7日		7月7日	7月8日		7月8日	7月9日		7月9日		7月11日	7月11日	7月12日	7月12日	ワインの購入・保管・熟成・販売、ワインと料理(チーズ)、ソムリエの職責とサービス実技(座学)、日本語・視覚
20	7月13日		7月13日	7月14日		7月14日	7月15日		7月15日	7月16日		7月16日		7月18日	7月18日	7月19日	7月19日	※終了テスト(全範囲)

(受講料色分け)

座学

実技

短期・履修

エクセレンス座学

エクセレンス実技

- ※同一内容の講座(筆記のみ)は、何れでも受講可能です(事前予約制です)。復習にお役立てください。【テイティングは別途3000円(税込)掛かります。】入校時、事務手数料5000円(税込)
- ※同一内容の講座(筆記のみ)は、何れでも受講可能です(事前予約制です)。復習にお役立てください。【テイティングは別途3000円(税込)掛かります。】
- ※同一内容の講座が振替可能です。(事前予約制です。お席が満席の場合はお断りする場合がございます。)
- ※試験合格に向け講師陣が研究を重ねておりますので、講義内容は変更になる場合があります。
- ※振替、再受講のお申し込みは、前日19時までに、カレッジ予約専用サイトにてお申し込み下さい。
- ※講師は変更になる場合があります。
- ※天災や天候不良、講師急病、その他により、授業が中止になる場合がございます。その際は別日の講座をご受講ください。中止の場合は、当日の朝8時までに、公式HPおよびフェイスブックページにてお知らせいたします。
- ※クラス会となっている週は、夜の授業後に講師を交えた懇親会を行う予定です。
- ※テイクアウト日→テイクアウト物認定1次試験 / 18~31日までの希望日。 ※呼称資格認定2次試験(アイムアインジ) / 1月7日開。 ソムリエ3次試験(実技) / 1月20日開
- ※講義内容は、試験傾向などを精査・検証・研究を行なった上で、変更になる場合がございます。