

## 2010年度 日本ソムリエ協会認定試験 二次対策講座

2010年度・日本ソムリエ協会認定試験の二次試験を受験される方（LDV 受講生、卒業生、一般の方）対象の講座となります。本講座では、二次試験で出題される口頭試問やテイスティング試験及び、ソムリエ資格を受験される方の為のサービス実技指導を行います。テイスティングは各回10種のテイスティング！

◆開講期間：2010年9月7日(火)～10月3日(日)

◆授業料：

●口頭試問、スティルワインテイスティング全5パターン、実技指導

LDV 受講生、卒業生 ¥5,250(税込)／1コマ

★3コマ以上申込の場合 ¥5,000(税込)／1コマ

一般の方 ¥5,800 (税込)／1コマ

●蒸留酒、リキュール等 二次テイスティング試験4つめのお酒対策 1パターン

LDV 受講生、卒業生、一般の方 ¥2500／1回

★口頭試問、スティルワイン、実技等 4コマ以上お申込みの場合 ¥2000／1回で受講可能

◆申込受付：8月17日(火)～

◆クラス定員：各回の定員は時間割りに記載しております。

※先着順により、定員になり次第、締切りとさせていただきます。

※ご希望の講座が満席になりましたら、事務局よりご連絡申し上げます。

◆お申込方法：受講申込の際は、申し込み用紙(別紙)に必要事項を明記の上、スクール事務局に FAX して下さい。

※直接、スクール事務局 受付にお持ち下さってもかまいません。

※WEB 及びお電話での申し込みは受付けておりません。

◆お申込規約：受講キャンセルに伴う返金、またお申込受付後のクラス変更はご容赦願います。

◆お振込み期限：9月3日(金)までにお振込み下さい。

事務局受付でのお支払は受け付けておりませんのでご容赦願います。

◆お振込口座：三菱東京 UFJ 銀行 恵比寿支店 1892878

口座名義 レコール デュ ヴァン / 口座フリガナ レコール デュ ヴァン

平成 22 年度 ソムリエ・ワインアドバイザー・ワインエキスパート呼称資格認定試験

第二次試験 開催日 ワインエキスパート 9月20日 (月、祝日)

ワインアドバイザー 9月20日 (月、祝日)

ソムリエ 10月4日 (月)

【二次対策講座 全9テーマ】

口頭試問演習:全2パターン  
 スティルワインテイスティング:全5パターン  
 リキュール+蒸留酒などの4番目のお酒対策  
 サービス実技演習 など

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1. 口頭試問演習 ①                   | 本番の口頭試問と同様の形で口頭試問に慣れて頂きます。  |
| 2. 口頭試問演習 ②                   | ※口頭試問演習の①と②の問題内容は異なります。   |
| 3. テイスティング ①<br>白ワインのみ 10種    | 二次試験に出そうな代表的な白ワインのテイスティングになります。<br>白ワインの品種を比べ、各品種の個性を確認します。   |
| 4. テイスティング ②<br>赤ワインのみ 10種    | 二次試験に出そうな代表的な赤ワインのテイスティングになります。<br>赤ワインの品種を比べ、各品種の個性を確認します。   |
| 5. テイスティング ③<br>白・赤 Part1 10種 | 白ワイン品種と赤ワイン品種をテイスティング<br>二次試験の試飲試験(ブラインド・テイスティング)にむけ仕上げていきます。   |
| 6. テイスティング ④<br>白・赤 Part2 10種 | 白ワイン品種と赤ワイン品種をテイスティング<br>テイスティング ③、⑤とは違うワインをテイスティングし、<br>更に個性を見極める力をつけます。                                       |
| 7. テイスティング ⑤<br>白・赤 Part3 10種 | 白ワイン品種と赤ワイン品種をテイスティング<br>テイスティング ④、⑤とは違うワインをテイスティングし、<br>更に個性を見極める力をつけます。                                       |
| 8. テイスティング ⑥<br>リキュール等        | 本番での4番目の飲み物、リキュールやブランデー等を確認していきます。<br>テイスティングは10種<br>講座後:フリーテイスティングあり   |
| 9. サービス実技                     | ソムリエ二次試験を受ける方は、是非ご受講下さい。<br>本番の実技試験に向けて、抜栓⇒デカンタージュの実技に関する指導を行います。 ※試飲等はごできません。<br>※受講にあたり、ソムリエナイフとリトーは必ずお持ち下さい。 |

**各回10種のテイスティング！各テーマ違うワインが出ます。**

- ・ご自分の弱い箇所、ご不安な箇所に沿った講座をお選び下さい。
- ・ソムリエで受験される方は、1回の実技指導で2本の抜栓を行います。

◆お問い合わせ先◆\*

ワインスクール レコール・デュ・ヴァン <http://www.duvin.jp> 平日 13:00-22:00、土日 11:00-20:00、月曜定休  
 〒150-0011 東京都渋谷区東 3-21-14 鈴木ビル1F TEL:03-3499-1101 FAX:03-3499-1102  
 e-Mail [lounge@duvin.jp](mailto:lounge@duvin.jp) アクセス <http://www.duvin.jp/map.html>

## 【2010年度 二次対策講座 講座スケジュール】9月7日(火)～10月3日(日)

9月	7日	8日	9日	10日	11日	12日	14日	15日	16日	17日	18日	19日
	火	水	木	金	土	日	火	水	木	金	土	日
11:00						口頭試問演習 ②						
13:00						田辺講師 40名						
13:30					テイスティング ① 代表的な白	テイスティング ② 代表的な赤					テイスティング ④ 白・赤 Part2	テイスティング ⑤ 白・赤 Part3
15:30					剣持校長 25名	信国講師 40名					剣持校長 40名	信国講師 40名
16:00					テイスティング ⑥ リキュール等	テイスティング ③ 白・赤 Part1					口頭試問演習 ①	テイスティング ⑥ リキュール等
18:00					剣持校長 25名	信国講師 40名					塩入主幹 20名	信国講師 40名
19:00	テイスティング ① 代表的な白	口頭試問演習 ①	テイスティング ③ 白・赤 Part1	テイスティング ⑤ 白・赤 Part3			テイスティング ⑥ リキュール等	テイスティング ④ 白・赤 Part2	テイスティング ② 代表的な赤	口頭試問演習 ②		
21:00	田辺講師 25名	塩入主幹 20名	高丸講師 20名	塩入主幹 20名			田辺講師 20名	塩入主幹 20名	高丸講師 20名	塩入主幹 20名		

9月～ 10月	21日 火	22日 水	23日 木	25日 土	26日 日	28日 火	29日 水	30日 木	1日 金	2日 土	3日 日
11:00					口頭試問 演習①					口頭試問 演習②	テイステイング ④ 白・赤 Part2
13:00					田辺講師 20名					塩入主幹 20名	信国講師 20名
13:30	テイステイング ④ 白・赤 Part2	口頭試問演習 ①	口頭試問 演習①	テイステイング ② 代表的な赤	テイステイング ① 代表的な白	テイステイング ② 代表的な赤	テイステイング ⑤ 白・赤 Part3	テイステイング ④ 白・赤 Part2		サービス実技	サービス実技
15:30	田辺講師 20名	塩入主幹 20名	田辺講師 20名	剣持校長 20名	信国講師 20名	田辺講師 20名	塩入主幹 20名	田辺講師 20名		剣持校長 20名	信国講師 20名
16:00	口頭試問演習 ①	テイステイング ③ 白・赤 Part1	テイステイング ① 代表的な白	テイステイング ⑥ リキュール等	テイステイング ③ 白・赤 Part1	サービス実技	サービス実技	サービス実技		テイステイング ⑤ 白・赤 Part3	テイステイング ⑥ リキュール等
18:00	田辺講師 20名	塩入主幹 20名	高丸講師 20名	剣持校長 20名	信国講師 20名	田辺講師 20名	塩入主幹 20名	高丸講師 20名		剣持校長 20名	田辺講師 20名
19:00	テイステイング ③ 白・赤 Part1	テイステイング ⑥ リキュール等				テイステイング ⑥ リキュール等	口頭試問 演習①	テイステイング ⑤ 白・赤 Part3	口頭試問 演習②		
21:00	田辺講師 20名	塩入主幹 20名				田辺講師 20名	塩入主幹 20名	高丸講師 20名	塩入主幹 20名		