

チーズプロフェッショナル認定試験 二次対策講座

チーズの味わいを理解するには、外観や味わいを比較しテイastingするのが最良です。
今回は3回の授業で計36種類のチーズを比較しながら味わうことにより、その違いを探ってまいります。
また、テイastingのみならず二次試験の学科の対策講座も授業内容に含まれます。
是非、ご参加をお待ちしております。

最低開講人数(3名)に達しない場合、開講を取り消しする場合があります。

内容： 各回12種類のチーズテイastingとサービス方法、模擬試験
テイastingチーズ並び模擬試験内容はLesson A～C全て異なります

会場： 京都本校：ワインバー 井上塾京都本校

日程： Lesson A 9月20日(日) 10:00～12:00
Lesson B 9月26日(土) 10:00～12:00
Lesson C 10月3日(土) 10:00～12:00

講師： 和泉 夕加里

受講料： 井上塾 受講生 (LessonA～C 3回ご受講) ￥30,000
※ 単発ご受講の場合 1授業あたり ￥12,000
一般の方 (LessonA～C 3回ご受講) ￥36,000
※ 単発ご受講の場合 1授業あたり ￥14,000

お振込先：三井住友銀行 四条支店
(普通)1920051
口座名 ワインスクールイノウエジユク イノウエ トミオ

お申込み、ご入金は開講一週間前までにお願い致します。
前々日以降のご自身の都合によるキャンセルは、受講料の全額を頂きます。

ワインスクール井上塾

075-251-0818

inoue-wineschool@ezweb.ne.jp

