

チーズのプロを目指して

CPA認定チーズプロフェッショナル 受験対策コース

テイスティングを交えながら、全世界のチーズをレクチャーします。

最新のチーズ受験事情に精通した講師が、製造プロセスからホスピタリティに至るまで、ポイントを突いた講義で、チーズのプロを目指すための知識習得をきめ細やかにサポートします。テキストは「チーズプロフェッショナル教本」を使用します。各自お求めください。

授業内容	授業内容が2021年度分から新しくなりました。
1 ミルク〜チーズ チーズ製造のプロセス フレッシュタイプの製造	6 世界のチーズ ヨーロッパ 非加熱圧搾・加熱圧搾タイプ
2 品質保証システム、日本の食品表示 白カビタイプの製造	7 世界のチーズ イギリスからアメリカ・オセアニア CHEDDAR・カードウォッシングの製法
3 世界のチーズ フランス シェブルタイプの製造	8 世界のチーズ アジア諸国と日本 チーズの生産と流通、販売 ウォッシュタイプの製造
4 世界のチーズ イタリア チーズの文化史 パスタフィラータタイプの製造	9 チーズのサービス、多彩なマリアージュとチーズ料理 青カビタイプの製造
5 中間試験 チーズの機能性	10 一次試験前の総まとめ

全10回 **64,000円** 税別
70,400円 (税込)

お得な割引 割引併用可能です
早割 2月末までの入金で3,000円引
紹介割 受講生ご本人 講師・OB紹介で2,000円引

3〜7月開講	京都1クラス / 1クラス11名まで
対象者	飲料サービス従事者 / 食品・流通業界勤務者 愛好家

40種類以上のチーズをご用意致します



サービスのグローバル化への第一歩

英語でのレストランサービス入門コース



外国の方の来店。言いたいことが言えず、相手の言うことが聞き取れず、困ったことはありませんか。講師は海外のトップレストランで10年間ソムリエとして活躍。単なる英会話教室ではない、コミュニケーション能力、ホスピタリティを磨くコースです。

講師 長谷川 憲輔 日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ

13年間流通・販売分野で経験。2010年に著名なシェフ、アンドレ・チャン氏のレストラン・アンドレのシェフ・ソムリエに就任。世界各国から集うVIPを接客し、ミシュラン・シンガポールにて二つ星獲得、サンペレグリノ世界ベスト50レストランにて第14位、同じくアジアベスト50レストランにて第2位獲得に貢献。現在はフリーランスとしてソムリエ、レストランコンサルティング、そして日本の優れたシェフを発掘し海外に紹介する事業などを手掛ける。

全5回 **33,000円** 税別
36,300円 (税込)

お得な割引 割引併用可能です
早割 2月末までの入金で2,000円引
紹介割 講師・OB紹介で2,000円引

3〜7月開講	1クラス11名まで ●京都1クラス
対象者	飲料サービス従事者 / 酒類業界勤務者 一般または飲料サービス経験者 / 愛好家 etc.

毎回2アイテム以上のワインテイスティング

申込・受講までの流れ

1 受講枠の確認

お電話もしくはメールにて受講枠の空き状況を問い合わせ、ご確認ください。

4 受講料お支払い

受講料をお振込もしくは、京都本校まで直接ご持参ください。ご入金後、当塾より確認のEメールもしくはお電話を差し上げます。お支払は開講1週間前までお願いいたします。

三井住友銀行 四条支店 (普) 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

※振込手数料は、ご負担ください。
※振込後3日以内に連絡がない場合は、お手数ですがご連絡ください。
※入金後から開講前まで、ご本人様の都合による受講キャンセルにともなうご返金につきましては、事務手数料2,000円(税別)を頂戴いたします。

2 お申し込み

パンフレット同封の申込書に必要事項及びお支払予定日をご記入の上、京都本校へFAXか郵送、またはご持参頂くか、ホームページのメール申込みページよりお手続き下さい ※申込書はホームページからダウンロードも可能です。

5 受講開始

初回講習日の開始15分前に、テキストと筆記用具を持参のうえご来塾ください。

☆日本ソムリエ協会 教本 2021 ※2021年3月発行予定
(JSA資格受験対策コース/JSAイクセレンス資格受験対策コース)

☆チーズプロフェッショナル 教本
(CPA認定チーズプロフェッショナル受験対策コース)

☆JSA SAKE DIPLOMA 教本
(JSA SAKE DIPLOMA受験対策コース)

教本は各自ご用意ください。
教本の入手方法は別途ご案内いたします。

3 受付のご連絡

※当塾では、入塾費は一切いただいておりません。

6 開講について

お申込人数が開講1週間前までに最低開講人数(5名)に満たない場合は、クラスにより開講を見合わせる場合がございます。この場合、お支払いいただいた受講料は全額返金させていただきます。尚、開講後ご本人様の都合による退塾に関しましては、ご返金は致しかねますのでご了承ください。

お申込み・お問い合わせ

TEL.075-251-0818
E-mail tastevin@titan.ocn.ne.jp