

2018年1月開講！！

SAKE DIPLOMA 認定試験対策 プレ講座(全2回)

2018年は J.S.A. SAKE DIPLOMA を取得！

2017年から始まった、日本ソムリエ協会主催「J.S.A. SAKE DIPLOMA」の認定試験が第2回目を迎えます。

新たな資格で戸惑っていた方も、今年は前年の対策をふまえて勉強することができます！

日本酒って何を勉強すればいいの？そもそも SAKE DIPLOMA ってどんな資格？

そんな不安を解消して、日本酒の基本とテイスティングの仕方を少しでも早く身に付けることはとっても有利です。

少し早く、SAKE DIPLOMA という資格を理解して、確実に合格を目指しましょう！

【開催クラス】

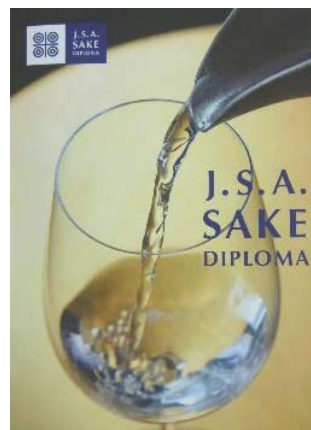
水曜・昼クラス 14:00～17:00 1/17～ 開講

土曜・昼クラス 14:00～17:00 1/20～ 開講

【担当講師】 多川 宏

(株式会社サンティール レストラン総支配人

J.S.A 認定シニアソムリエ、J.S.A SAKE DIPLOMA)



【受講料】 15,200 円(税込、オリジナルテキスト付き)★各回、テイスティングがごさいます。

特典 ※プレ講座をご受講の方が、2018年 SAKE DIPLOMA 認定試験対策講座(全10回、75,600円)
にお申込みいただく際、受講料が10,000円引きになります(*分割払の場合を除く)

【講義スケジュール】 ★同一週内で振替可能！

	水昼	土昼	講義内容
1	1/17	1/20	J.S.A. SAKE DIPLOMA とは SAKE DIPLOMA ってどんな資格？ など、日本酒の基本を早く知ろう！
2	1/31	2/3	サービス&テイスティングの仕方 香りや味わいの違いで何がわかる？ など、テイスティングの基本を早く身に付けよう！