

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スティングするのが最良です。
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、テイスティング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種類のチーズテイスティングとサービス方法、模擬試験
テイスティング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11日(土) 10:00～12:00
Lesson B 9月19日(日) 10:00～12:00
Lesson C 9月25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

	INOUE
	WINE
	SCHOOL
	ワインスクール 井上塾