

チーズプロフェッショナル認定試験 二次対策講座

CPAの合格には製造、販売・サービス、栄養・・・と多様な知識が求められます。

そして適切に文章にして答えられることが重要です。

この講座ではCPA2次試験に向け毎回10種類以上のチーズを比較テイスティングを通し、その製法から造られるチーズの組織の特徴や、熟成による味わいの変化を表現して頂けるように記述問題を通して解説します。

また、時事情報や販売、サービス、料理、飲料とのマッチングといった様々な角度から傾向と対策をレクチャー致します。

各回、テイスティングのチーズ、記述問題は異なります。

最低開講人数(4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10種類以上のチーズテイスティング、記述問題

会場： ワインスクール井上塾 京都本校

日程： Lesson A 8月29日(火) 15:00～17:00

Lesson B 9月12日(火) 15:00～17:00

Lesson C 9月26日(火) 15:00～17:00

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をお願い致します。

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