



# 焼酎唎酒師

## タイムスケジュール

1日通学コース

※下記内容は予告無く変更させていただく場合がございます。

時間	分	内容
8:30 ~ 8:50	20	受付
8:50 ~ 9:00	10	オリエンテーション
9:00 ~ 10:30	90	真のプロフェッショナルが行うべき「もてなし」／食品、酒類(飲料)全般の基礎知識 <b>FBO 認定会員は、「第1次試験」対策講義のため、受講免除 ※受講はできません。</b> ※FBO 認定会員であっても国際唎酒師等、SSI International 認定資格のみの保有者は免除になりません。 ※料飲サービス検定合格者(合格後3年間に限る)は免除になります。
10:40 ~ 12:50	130	焼酎の基礎知識(原料 / 製法 / 表示)
12:50 ~ 13:50	60	自主トレーニングおよび休憩
13:50 ~ 16:00	130	焼酎のテイスティング
16:10 ~ 16:40	30	焼酎と料理の相性
16:50 ~ 18:00	70	焼酎のサービス(保存管理 / 提供温度 / 酒器)／セールスプロモーション

日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI)