

1日目

※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
9:30 ~		受付
9:50 ~ 10:00	10	オリエンテーション
10:00 ~ 11:30	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 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。 ※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。
11:30 ~ 12:30	60	休憩・自習(お弁当をご用意しています)
12:30 ~ 13:20	50	第1次試験
13:30 ~ 15:40	130	焼酎の基礎知識(原料 / 製法 / 表示)
15:55 ~ 17:35	90	焼酎のテイスティング①
17:45 ~ 18:15	30	焼酎と料理の相性体験
18:15 ~ 18:30	15	休憩・自習・個人指導(任意)
18:30 ~ 20:00	90	焼酎のサービス(保存管理 / 提供温度 / 酒器)とセールスプロモーション
20:00 ~ 20:05	5	オリエンテーション / 第一次試験の合格発表【不合格者は補講・再試験 20:30 ~ (最終終了予定 21:40)】

2日目

8:30 ~		受付
9:00 ~ 9:50	50	第2次試験
10:00 ~ 12:00	120	焼酎のテイスティング②
12:00 ~ 13:00	60	休憩・自習(お弁当をご用意しています)
13:00 ~ 13:50	50	第3次試験
14:00 ~ 14:50	50	第4次試験
15:00 ~ 15:50	50	焼酎唎酒師としての今後の課題
15:50 ~ 16:20	30	合否発表および認定式 ※参加人数によって前後する場合がございます。