

## 葡萄酒初階侍酒師 / 香檳品鑑師

### 乙級雙證照輔導密集班

中華民國應用商業管理協會 謹訂於 2020 年 06 月 27 日、06 月 28 日舉辦『葡萄酒初階侍酒師 / 香檳品鑑師』乙級雙證照輔導密集班，敬請惠予公告並鼓勵貴校師生參加，至感公誼。若有相關疑問歡迎來電洽詢 02-6617-6779。

證照名稱	證照類別	級別	發證單位
葡萄酒初階侍酒師	國內證照	乙級	中華民國應用商業管理協會
香檳品鑑師	國內證照	乙級	中華民國應用商業管理協會

一、活動時間：2020 年 06 月 27 日、06 月 28 日(週六、週日上課)

二、活動地點：德明財經科技大學(臺北市內湖區環山路一段 56 號)

三、主辦單位：中華民國應用商業管理協會

四、發證單位：中華民國應用商業管理協會

五、活動目的：

**葡萄酒初階侍酒師** - 葡萄酒在台灣的市場已日漸成熟，餐廳也明顯感受到侍酒師的重要，侍酒師受過專業的訓練，擁有對酒類廣泛的知識，專精於各式酒類服務，主要是在高檔餐廳服務時，能將餐點與葡萄酒做完美的搭配。餐廳的服務而言，Sommelier 於提供葡萄酒服務時，必須在餐桌主人的的面前施行，展示酒瓶、開酒，以及斟酒服務，服務當中，還牽涉到所謂的餐桌禮儀。葡萄酒侍者根據葡萄酒單(Wine List)之內容，提供每一瓶酒的酒質特性，建議食物與葡萄酒之恰當的搭配，同時確保每一瓶酒送到客人面前時，都處於最理想的狀況，並正確的提供服務。某些酒店或餐廳的葡萄酒侍者，還需負責編排葡萄酒單，葡萄酒之採購，以及葡萄酒庫之管理。

**香檳品鑑師** - 氣泡酒在台灣的市場已非常受歡迎，但是多數人仍一知半解，所以特別以法語教材為基礎強化中文系統之內容，開設此香檳（法語：Champagne）課程，希望學員能有對香檳有正確廣泛的知識，能於餐飲業擔任正確專業人員。

香檳在氣泡酒世界中是唯一的，論其產區土壤、氣候與葡萄品種，更無法在其他地方照單複製，它更是氣泡酒領域的最高標竿。縱使南歐多國推出號稱比擬法國香檳的頂級氣泡酒，但是香檳仍是全球最珍貴、風格最特殊的葡萄酒，其傳統釀造手法的傑出之處，是葡萄酒界摯愛重點。

證照價值	<ul style="list-style-type: none"><li>● 成為觀光餐飲相關系科的專業證照(畢業門檻)。</li><li>● 學校機構可經由本檢定做為餐飲專業相關課程之合格修課標準，有效評鑑學習成果，提升教學績效。</li><li>● 學生除可培養葡萄酒/香檳酒核心知識，並經由專業能力檢定證明，順利取得就業競爭優勢。</li><li>● 餐飲業/旅館業經由本檢定，做為人才甄選標準，提升競爭力。</li></ul>
培訓規劃	<ul style="list-style-type: none"><li>- 提升西式餐飲服務的飲食文化深度。</li><li>- 培養餐飲業的專業侍酒服勤技能應用。</li><li>- 將葡萄酒/香檳酒相關專業知識融入工作中。</li><li>- 流暢標準的侍酒程序與產品說明。</li></ul>
研習對象	<ol style="list-style-type: none"><li>1.具備符合教育部規定之高中職、大專校院教師(含兼任實習教師)。</li><li>2.具備符合教育部規定之大專校院學生，欲甄試大學、研究所相關科系者。</li><li>3.對課程有興趣或欲提升職場競爭力者。</li><li>4.因應職場績效考核，需提供佐證文件或資格證明者。</li></ol>

<p>研習大綱</p>	<p><b>葡萄酒初階侍酒師: 課程大綱 (第一天上課)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>一、葡萄酒概論、葡萄品種</li> <li>二、瞭解各國葡萄酒的產生與優點</li> <li>三、香味感官概論</li> <li>四、產地與分級</li> <li>五、品酒侍酒標準服務與禮儀</li> <li>六、呼吸/醒酒(Breathing)</li> <li>七、葡萄酒之開啟(Opening The Bottle) / 過酒換瓶(Decanting)</li> <li>八、葡萄酒之點選(Order) / 葡萄酒杯之認識(Glasses)</li> <li>九、食物與葡萄酒之搭配(Food and Wine Matching)</li> <li>十、剩餘葡萄酒(Leftover Wine) / 葡萄酒之貯存之處理事宜</li> <li>十一、葡萄酒的空距(Ullage) / 儲酒專業知識</li> <li>十二、侍酒標準操作呈現</li> </ol> <p><b>香檳酒品鑑師:授課大綱 (第二天上課)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>一、學習酒標(法語發音): 認識酒標示意與關鍵名詞</li> <li>二、風土條件: 介紹北法地理位置、氣候條件, 香檳品種特性、釀造工藝與法規</li> <li>三、風格辨識: 品飲多款精典香檳, 比較與區分香檳的品種與品飲感覺</li> <li>四、氣泡酒侍酒技巧: 介紹香檳金刀會 (Confrerie du Sabre d'or)、適飲溫度、正確星級酒店的開瓶操作、各式杯型與侍酒標準動作</li> <li>五、選購要領: 如何在餐廳與酒類販售處挑選適合您的香檳</li> </ol> <p><b>* 兩天研習課程將至少品嚐精選 6 款葡萄酒、4 款香檳酒, 並搭配巧克力、法式麵包、乾果等食材, 依實際上課提供為準)</b></p>
<p>報名方式</p>	<p>一律採取線上報名, 請點選連結: <a href="http://www.17learn.com.tw/curriculum/1/2">http://www.17learn.com.tw/curriculum/1/2</a></p>
<p>研習費用</p>	<p><b>葡萄酒初階侍酒師 +香檳品鑑師 (2 天 16 小時研習), 早鳥優惠價:NT\$ 12800</b>  <b>單選: 葡萄酒初階侍酒師 (1 天 8 小時研習), 單場早鳥優惠價格:NT\$ 6800</b>  <b>單選: 香檳品鑑師 (1 天 8 小時), 單場早鳥優惠價格:NT\$ 8000</b>          * 費用包含課程研習+證照檢定費+講義+午餐茶點+材料費、酒杯</p>
<p>檢定方式</p>	<p><b>葡萄酒初階侍酒師</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 考試時間: 六十分鐘。滿分為 100 分, 七十分(含)為通過標準。學科與術科成績經加權計算達 70 分(含)以上者, 授予合格證書。</li> <li>● 學科(佔 50%) - 採中文筆試測驗; 學科題型: 選擇題(共 50 題, 每題 2 分, 總分 100 分, 單選題, 答錯不倒扣)</li> <li>● 術科(佔 50%) - 品酒侍酒標準服務與禮儀</li> </ul> <p><b>香檳品鑑師</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 考試時間: 六十分鐘。滿分為 100 分, 七十分(含)為通過標準。學科與術科成績經加權計算達 70 分(含)以上者, 授予合格證書。</li> <li>● 學科(佔 100%) - 採中文筆試測驗; 學科題型: 選擇題(共 20 題, 每題 4 分, 總分 80 分, 單選題, 答錯不倒扣)+簡答題(共兩題, 每題 10 分)。</li> </ul>
<p>結訓頒發</p>	<p>凡完成研習者, 將授予研習證明; 通過認證考試者, 並頒發檢定合格證書。</p>

繳費方式	報名完成後，本會將以簡訊寄發繳款通知。收到通知後再依繳款帳號完成繳款。 繳費方式可利用 ATM、網路銀行、銀行櫃台轉帳或匯款。惟匯款手續費需由匯款人自行負擔，手續費金額依各金融機構規定。
退費辦法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本課程因故未能開課(例:報名人數未達開課標準)，將全額退還已繳費用。</li> <li>● 本課程自完成繳費至寄發體驗題庫之前，申請退費者，扣除行政處理費 200 元，其餘全額退費。</li> <li>● 本課程自寄發體驗題庫之日起算申請退費者，扣除行政處理費 200 元，退還已繳費用之 75%。</li> <li>● 開課當天，恕不予辦理退費。</li> <li>● 退費申請: 請 <a href="#">點選連結</a></li> </ul>
校園包班	本課程歡迎校園包班授課/證照檢定，可依據需求與預算，量身設計研習課程，請 <a href="#">點選連結</a> 填寫聯絡資料，將有專人聯繫。
服務電話	(02) 6617-6779 (林小姐)；(週一至週五:上午 09:30-12:30,下午 13:30-17:30)
其它說明	以上師資、課程內容、時間及場地等，開課單位保留變更之權利。 上課教室: 開課前 3 天將另行通知

研習日期 / 時間	研習內容、議題 第一天 (週六)
09:00 - 09:30	報到、領取資料
09:30 - 10:20	葡萄酒概論、葡萄品種
10:20 - 10:30	Break Time
10:30 - 11:20	瞭解各國葡萄酒的生產與優點、香味感官概論
11:20 - 11:30	Break Time
11:30 - 12:20	產地與分級、品酒侍酒標準服務與禮儀
12:30 - 13:30	午餐時間
13:30 - 14:20	呼吸/醒酒(Breathing)、葡萄酒之開啟(Opening The Bottle) / 過酒換瓶(Decanting)、葡萄酒之點選(Order) / 葡萄酒杯之認識(Glasses)
14:20 - 14:30	Break Time
14:30 - 15:20	食物與葡萄酒之搭配(Food and Wine Matching)、剩餘葡萄酒(Leftover Wine) / 葡萄酒之貯存之處理事宜
15:20 - 15:30	Break Time
15:30 - 16:20	葡萄酒的空距(Ullage) / 儲酒專業知識、侍酒標準操作呈現
16:30 - 17:30	葡萄酒初階侍酒師認證考試

研習日期 / 時間	研習內容、議題 第二天：(週日)
09:30 - 10:20	學習酒標(法語發音)：認識酒標示意與關鍵名詞
10:20 - 10:30	Break Time
10:30 - 11:20	風土條件：介紹北法地理位置、氣候條件，香檳品種特性、釀造工藝與法規
11:20 - 11:30	Break Time
11:30 - 12:20	風格辨識：品飲多款精典香檳，比較與區分香檳的品種與品飲感覺
12:30 - 13:30	午餐時間
13:30 - 14:20	氣泡酒侍酒技巧：介紹香檳金刀會 (Confrerie du Sabre d'or)、適飲溫度
14:20 - 14:30	Break Time
14:30 - 15:20	氣泡酒侍酒技巧：正確星級酒店的開瓶操作、各式杯型與侍酒標準動作
15:20 - 15:30	Break Time
15:30 - 16:20	選購要領：如何在餐廳與酒類販售處挑選適合您的香檳
16:20 - 16:30	Break Time
16:30 - 17:30	香檳品鑑師 認證考試