

## 葡萄酒初階侍酒師 / 威士忌品酒師

### 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 2022 年 01 月 22 日、01 月 23 日舉辦『葡萄酒初階侍酒師 / 威士忌品酒師』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。  
證照介紹: 登錄於教育部『全國技專校院校務基本資料庫』

證照名稱	證照代碼	證照類別	級別	發證單位
葡萄酒初階侍酒師	8380	國內證照	乙級	中華民國應用商業管理協會
威士忌品酒師	10567	國內證照	乙級	中華民國應用商業管理協會

- 一、活動時間：2022 年 01 月 22 日、01 月 23 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。

**威士忌品酒師** - 您知道水、大麥、酵母這三種簡單的原料，是如何轉變成這種擁有豐富層次與口感的好酒?威士忌此字，是古時居住在愛爾蘭和蘇格蘭高地的塞爾特人的語言，古愛爾蘭人稱此酒為 VISAGE-BEATHA，而古蘇格蘭人稱為 VISAGE BAUGH。經過千年的不斷變遷，才逐漸演變成 Whiskey。不同國家地區對威士忌的寫法也有差異，愛爾蘭和美國寫為 Whiskey，而蘇格蘭和加拿大則寫成 Whisky，尾音有長短之別。

烈酒在台灣的市場已日漸成熟，餐廳也明顯感受到酒類專業的重要。威士忌酒威士忌是以大麥、黑麥、燕麥、小麥、玉米等穀物為原料，經發酵、蒸餾後放入橡木桶中陳釀、勾兌而成的一種酒精飲料。主要生產國為英語國家。廣義解釋，“威士忌”是所有以穀物為原料所製造出來的蒸餾酒之通稱。雖然在傳統觀念上，許多人都認為威士忌是以大麥為原料製造，但實際上卻不是如此。為配合政府施政目標，為六大新興產業及十大重點服務業儲備專業人才。滿足台灣未來觀光市場需求，一方面與國際證照接軌，並增加本身職能競爭力，進而能夠為自己開創一專業！

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葡萄酒/乳酪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/乳酪核心知識，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/威士忌相關專業知識融入工作中。</li></ul>

	– 流暢標準的侍酒程序與產品說明。
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>
研習大綱	<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>威士忌品酒師:授課大綱 (第二天上課)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>一、瞭解威士忌世界的五大步驟</li> <li>二、國產威士忌介紹</li> <li>三、日本威士忌介紹</li> <li>四、蘇格蘭三大品牌介紹</li> <li>五、麥卡倫威士忌 / 波摩威士忌 / 百齡罈威士忌介紹</li> <li>六、蘇格蘭巡禮</li> <li>七、威士忌極品酒譜</li> </ol> <p><b>* 兩天研習課程將至少品嚐精選 8 款葡萄酒、8 款威士忌酒，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>
報名方式	一律採取線上報名，請點選連結： <a href="http://www.17learn.com.tw">http://www.17learn.com.tw</a>
研習費用	費用：NT\$ 13,600 <b>早鳥優惠價 NT\$ 11,000</b> 費用包含 16 小時研習+兩張乙級證照檢定費+講義+午餐茶點+材料費、酒杯
檢定方式	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <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%) - 葡萄酒侍酒標準服務與禮儀、威士忌盲測 (blind test)</li> </ul>
結訓頒發	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。
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。

# ABMA Applied Business Management Association

## 中華民國應用商業管理協會

	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	一、瞭解威士忌世界的五大步驟 / 二、國產威士忌介紹

10:20 - 10:30	Break Time
10:30 - 11:20	三、日本威士忌介紹
11:20 - 11:30	Break Time
11:30 - 12:20	四、蘇格蘭三大品牌介紹
12:30 - 13:30	午餐時間
13:30 - 14:20	五、麥卡倫威士忌 / 波摩威士忌 / 百齡罈威士忌介紹
14:20 - 14:30	Break Time
14:30 - 15:20	六、蘇格蘭巡禮
15:20 - 15:30	Break Time
15:30 - 16:20	七、威士忌極品酒譜
16:20 - 16:30	Break Time
16:30 - 17:30	威士忌品酒師 認證考試