

CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO MARZO 2016 夜間コースプログラム

Data/スケジュール	Orario / 時間	Lezione/レッスン
3月13日(日)	10:00-10:15	開講式/オリエンテーション
	10:15-10:30	初めてのテイスティング
	10:30-11:00	オリーブオイルソムリエの役割
	11:00-12:30	オリーブオイルの歴史
	14:00-16:00	テイスティングについて -オリーブオイルの特徴や感覚的な分析の方法 -テイスティング表の使い方
3月14日(月)	18:00-20:00	ディフェットオイル
	20:00-21:30	-オリーブオイルの構成および化学分析について -オリーブオイルの分類、法律、証明書等の理解の仕方 -DOP,IGP とオリーブオイルの格付け
3月15日(火)	18:00-20:00	オリーブの栽培について -栽培方式、気候及び土地環境について -木の生長とその生育の仕方 -オリーブの木の生長サイクル -剪定、病気、収穫について
	20:00-21:30	フロントイオ(搾油所)での製造行程
3月16日(水)	18:00-21:30	食材のテイスティング方の追求
3月17日(木)	18:00-20:00	イタリア各地のオリーブ品種 世界のオリーブ品種
3月18日(金)	18:00-20:00	料理の中でのオリーブオイル、他の油脂、 料理による味わいの違い
	20:00-21:30	健康とオリーブオイル レストランでのオリーブオイル、オイルリスト
3月19日(土)または 3月20日(日)	10:30-11:30	試験
	12:00-14:00	料理とオリーブオイルの組み合わせを学ぶ食事会

受講料金：290,000円 ※レッスン料金、教材、専用バッグ、最終試験受験費用等が

※詳細は、Jsolioソムリエオリーブオイル www.jsolio.com をご覧ください

※レッスンの順番等は、都合により変更となる場合がございますことを、予めご了承ください。

お申し込み方法

メールまたはFAXにてお申込書をお送りください。お申込書は別途ご用意いたします。

メール：info@accademiadellolio.com

FAX：03-6800-2493

お問合せ先 Accademia Dell'Olio事務局

メール：info@accademiadellolio.com

Skype: [accademiadellolio](https://www.skype.com/ja/contacts/accademiadellolio)

Facebook: <https://www.facebook.com/Accademiadellolio/>

会場：イタリア文化会館-大阪

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島2-3-18
中之島フェティバルタワー17F

姉妹コース AIS (イタリアソムリエ協会) ソムリエ養成コースレベル2 同時開催!

3月14日から18日まで開催予定です。随時無料体験レッスンを承っておりますので、ご興味のある方はぜひお問合せください。

お問合せ先：Accademia Dei Vini事務局

メール：info@accademiadeivini.com

共催：イタリア文化会館-大阪

