

CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO NAGOYA MARZO 2016

日中コースプログラム 名古屋 2016年3月

Data/スケジュール	Orario/時間	Lezione/レッスン
3月21日 (月・祝)	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asting
	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asting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asting表の使い方
3月22日 (火)	10:00-12:30	ディフェットオイル
	14:00-16:00	-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23日 (水)	10:00-12:30	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
	14:00-16:00	フラントイオ (搾油所) での製造行程
3月24日 (木)	10:00-12:30	食材のテイasting方の追求
	14:00-16:00	イタリア各地のオリーブ品種 世界のオリーブ品種
3月26日 (土)	10:00-12:30	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
	14:00-16:00	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27日 (日)	11:00-12:00	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 等が含まれます

CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO NAGOYA MARZO 2016

夜間コースプログラム 名古屋 2016年3月

Data/スケジュール	Orario/時間	Lezione/レッスン
3月21日 (月・祝)	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asting
	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asting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asting表の使い方
3月22日 (火)	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23日 (水)	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	フラントイオ (搾油所) での製造行程
3月24日 (木)	18:00-21:00	食材のテイasting方の追求
3月25日 (金)	18:00-21,00	イタリア各地のオリーブ品種 世界のオリーブ品種
3月26日 (土)	10,00-12,30	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
	14,00-16,00	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27日 (日)	11,00-12,00	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

※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。