

## 葡萄酒初階侍酒師 / 乳酪鑑賞師

### 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 107 年 11 月 10 日、11 月 11 日舉辦 『葡萄酒初階侍酒師 / 乳酪鑑賞師』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 林小姐。

- 一、活動時間：中華民國 107 年 11 月 10 日、11 月 11 日(週六、週日上課)
- 二、活動地點：國立台北科技大學推廣教育中心 (臺北市忠孝東路三段一號)
- 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。

**乳酪鑑賞師** - 19 世紀早期法國美食家畢雅-薩伐杭曾說：「甜點不搭配乳酪，就像是美女缺了一隻眼。」顯見乳酪被視如藝術創作般的美學必需品。全世界目前初步統計乳酪種類多達 4,000 種，在歐洲，依據起司質地、製作方法、乳源等發展出「8 大家族」，使每款乳酪如同藝術品般。本研習課程教您認識乳酪的起源、製造過程，並介紹各種知名乳酪的產地，以及乳酪的選購與保存秘訣。感受乳酪逐漸熟成的奧祕，掌握提升乳酪口感的美味關鍵。

#### 證照價值

- 成為觀光餐飲相關系科的专业證照(畢業門檻)。
- 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。
- 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。
- 餐飲業/旅館業經由本檢定，做為人才甄選標準，提升競爭力。

<p>培訓規劃</p>	<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/乳酪相關專業知識融入工作中。</li> <li>- 流暢標準的侍酒程序與乳酪產品說明。</li> </ul>
<p>研習對象</p>	<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 (11/10 上課)</b> 葡萄酒概論、葡萄品種、瞭解各國葡萄酒的產生與優點、香味感官概論、產地與分級、品酒侍酒標準服務與禮儀、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)、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、葡萄酒的空距(Ullage) / 儲酒專業知識、侍酒標準操作呈現</p> <p><b>乳酪鑑賞師:授課大綱 (11/11 上課)</b> 何謂乳酪?何謂起司?真假乳酪特色、如何享用乳酪板、如何保存、歐洲法定產區制 AOC、DOC、PDO 介紹、乳酪 7 大分類介紹、知名乳酪介紹、製作工法介紹</p> <p><b>* 兩天研習課程將至少品嚐精選 10 款葡萄酒款 精選 10 乳酪、5 款精選，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">http://www.17learn.com.tw/curriculum</a></p>
<p>研習費用</p>	<p>費用：NT\$ 12,800 <b>早鳥優惠價 NT\$ 9,800</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</p>
<p>檢定方式</p>	<p><b>葡萄酒初階侍酒師</b> 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。 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) 術科(佔 50%) - 品酒侍酒標準服務與禮儀</p>

	<p><b>乳酪鑑賞師</b></p> <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> <p>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)</p> <p>術科(佔 50%) - 乳酪盲測</p> <p>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>
<b>結訓頒發</b>	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。
<b>繳費方式</b>	完成線上報名後，請務必於課前完成繳費，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。
<b>服務電話</b>	(02) 6617-6779 (林小姐)；(週一至週五:上午 09:30-12:30,下午 13:30-17:30)
<b>其他</b>	喝酒不開車，開車不喝酒，請學員搭乘大眾交通工具。 未滿 18 歲以上之學員請勿報名本課程。

\* 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。

\* 諮詢電話：02-6617-6779 (週一至週五；上午 09:30-17:30)

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	何謂乳酪?何謂起司?
10:20 - 10:30	Break Time
10:30 - 11:20	真假乳酪特色、如何享用乳酪板
11:20 - 11:30	Break Time
11:30 - 12:20	如何保存、歐洲法定產區制 AOC、DOC、PDO 介紹
12:30 - 13:30	午餐時間
13:30 - 14:20	乳酪 7 大分類介紹
14:20 - 14:30	Break Time
14:30 - 15:20	知名乳酪介紹
15:20 - 15:30	Break Time
15:30 - 16:20	製作工法介紹
16:20 - 16:30	Break Time
16:30 - 17:30	乳酪鑑賞師 認證考試