

葡萄酒侍酒師國際證照研習班

課程進度表師

日期	星期	授課時間	時數	課程進度/內容
109/04/18	六	0900-1700	7	1. City & Guilds 國際侍酒師的規範及考評標準講解 2. 葡萄酒的定義 3. 葡萄酒的種類與風格 4. 主要葡萄品種的認識 5. 葡萄的生長週期與採收 6. 詳解葡萄酒的釀造過程 7. 葡萄酒的結構詳解 8. 學習專業品酒的方式 9. 香氣輪盤的運用 10. 葡萄酒品飲實作與品酒筆記練習
109/04/25	六	0900-1700	7	1. 世界葡萄酒主要產區介紹 2. 各國葡萄酒的分級制度 3. 葡萄酒的酒標認識 4. 認識各類葡萄酒的開瓶及服務器具 5. 識別各式葡萄酒專用玻璃酒杯 6. 葡萄酒杯的正確使用與保存方式 7. 學習葡萄酒之開瓶方法 8. 學習正確的葡萄酒服務流程
109/05/2	六	0900-1700	7	1. 食物與葡萄酒風味之間的交互作用 2. 常見食物搭配性建議 3. 葡萄酒的保存及儲藏 4. 識別各式香檳專用玻璃酒杯 5. 香檳開瓶方式介紹 6. 學習香檳的正確開瓶方式 7. 學習正確的香檳服務流程 8. 詳解香檳的風位與結構 9. 香檳品飲實作與品酒筆記練習
109/05/9	六	0800-考試結束	9	檢定考