

報道関係各位

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社
代官山校広報担当 葉山久美子

忙しい方にピッタリ！ワイン一日集中講座で資格取得
～ル・コルドン・ブルーで、1 月 22 日(土)10:00～18:00 開講 ～

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社(代表取締役 シャルル・コアントロ 〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町 28-13 ROOB-1)では、代官山校で新春 2011 年1月 22 日(土)に、ワインの国際資格 WSET®レベル1の一日資格取得講座を開講することをご案内申し上げます。

ル・コルドン・ブルーでは、WSET®認定プログラムをレベル 1～3 まで開講しており、ご自分にあったレベルからチャレンジしていただき、応用力の広い実践的なワインの知識とテイasting技術を身につけ、ワインをさらに楽しむことができる内容になっております。

ル・コルドン・ブルーのワイン講座: <http://www.cordonbleu.edu/tokyo/wine-about/>

WSET®は、ワインとスピリッツに関する質の高い教育訓練を提供する場として英国に 1969 年に創設されました。以後、50 カ国以上の国々で適用され、その資格は世界中のアマチュア愛好家からプロフェッショナルまでもが目指すところとなりました。

WSET®はレベル1から段階を経て無理なくワインの知識をつけて行きますので、全くワインの初心者の方でもこれからワインのエキスパートを目指す事は夢ではありません。ワインの知識を詰め込む方式ではなく、ワインについて理解することにより、応用がきく知識を蓄積していく方法で学んでいきます。

WSET について: <http://www.cordonbleu.edu/tokyo/wine-wset/jp>

「WSET®レベル1」は、ワイン初心者のための 8 時間の 1 日講座です。講座の最後に、資格取得試験(マークシート式)を受験して頂きます。ワインを飲むのは好きだけれど、よく知らない方、飲食業界で初めてお仕事される方のビジネススキルアップとしてもおすすめします。

ワインについて知っているとさらにワイン選びに自信が持て、楽しくワインを味わうことができるようになります。充実した 1 日講座でぜひ学んでみませんか。

WSET 1 講座について: <http://www.cordonbleu.edu/tokyo/wine-wset1/jp>

<講座内容>

1. ワインとは？
2. ワインのスタイル
3. ぶどうの品種
4. ワインの生産方法
5. 体系的な WSET®のワインテイスティング法
6. ワインのサービスと準備
7. ワインと食べ物の組み合わせ入門（酸、塩、甘、香辛料、燻製などの各味覚を代表する食材とワインの組み合わせを検証します）

<日程>

会場：代官山校

日時：2011 年 1 月 22 日（土） 10 時～18 時（昼食：13 時 15 分～50 分。※状況により前後する場合があります。）

講座時間：8 時間

受講料：35,000 円

※WSET®レベル1テキスト、WSET®レベル1テスト試験料 10,000 円、7 種類のワインテイスティングと教材となる食材を含む。

申込締切り：2011 年 1 月 6 日（木）

定員：8～20 名

お申込：www.cordonbleu.co.jp

Tel: 0120-454840（平日 9:15～19:00 土・日・祝 9:15～18:00）

但し、12 月 23 日～12 月 28 日の受付時間は 18 時まで、2010 年 12 月 29 日～2011 年 1 月 4 日は年末年始のためお休みです。

* 受講資格

講座の中でワイン等のアルコール類をテイスティングしていただきますので、20 歳以上の方。

飲酒後運転される方はご受講できません。

* 認定資格を取得するには：

試験問題は 30 問の解答選択式（マークシート式）で 70%以上取得。（試験時間は 45 分）

料理とワインの組合せ（授業の中で行います）

テイスティングノート（授業の中で行います）

※試験終了後約 1 ヶ月で試験結果が届きます。合格された方は WSET®合格証とピンバッジをお渡しいたします。

ル・コルドン・ブルー代官山校へのアクセス:

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町28-13 ROOB-1

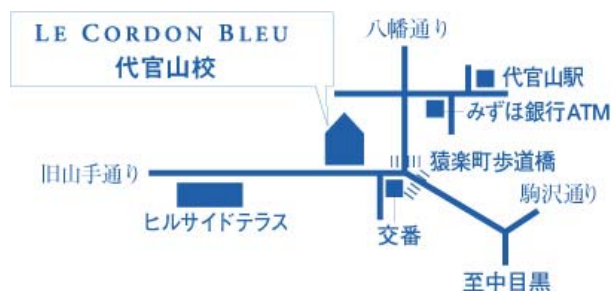
フリーダイヤル: 0120-454840

<http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo>

学校には、駐車・駐輪スペースはございませんので、ご来場には、公共の交通機関をご利用ください

東急東横線 代官山駅下車 徒歩 2 分

JR線 恵比寿駅下車 徒歩 10 分



ル・コルドン・ブルーについて (<http://www.cordonbleu.co.jp>)

ル・コルドン・ブルーは、1895 年にパリに創設された、フランスの料理学校です。

以来 1 世紀の年月をかけ「最高のものは、たゆまぬ研鑽と向上心によってのみ得られる」という哲学のもと、パリの料理学校から、数ある教育機関の中でも料理・ホスピタリティ教育における世界的なリーダーとして認められるまでに発展、現在では世界 17 カ国に 30 以上の学校があり、年間 2 万人、70 カ国を超える国籍の生徒が集う、ユニークで多文化的な環境を醸成しています。

また、ル・コルドン・ブルーは、その伝統に、時代に即した革新性と創造性を加えることによって、次代のサービス・ホスピタリティ産業を担う人材の育成のため、インターナショナルホテル＆リゾート、レストラン＆ケータリング、コンベンション＆イベントにおけるマネージメントにフォーカスした経営学士課程、MBA(経営修士課程)のプログラムを、大学との提携でオーストラリア、韓国などで提供しています。

このプレスリリースに関してのお問い合わせ先:

ル・コルドン・ブルー代官山校 (www.cordonbleu.co.jp/tokyo/): 広報担当 葉山久美子

E-mail: khayama@cordonbleu.edu TEL 03-5489-0143(直通) FAX 03-5489-0552

URL: <http://www.cordonbleu.co.jp>