

2021年SAKE Diploma 二次対策講座

【大阪校】

講座日	曜日	開始時間	終了時間	テーマ (仮)	講師名
9月19日	日曜	14:30	- 15:50	【1】日本酒テイastingの基礎	小池講師
		16:30	- 17:50	【2】アルコール添加の見極め方を学ぶ	
9月20日	月曜・祝	13:00	- 14:20	【1】日本酒テイastingの基礎	小池講師
		15:00	- 16:20	【2】アルコール添加の見極め方を学ぶ	
9月26日	日曜	14:30	- 15:50	【3】香りの特徴を掴む	小池講師
		16:30	- 17:50	【4】酒母による違い	
9月27日	月曜	13:00	- 14:20	【3】香りの特徴を掴む	小池講師
		15:00	- 16:20	【4】酒母による違い	
10月3日	日曜	14:30	- 15:50	【5】焼酎、その他の酒	小池講師
		16:30	- 17:50	【6】本番シミュレーション①	
10月4日	月曜	13:00	- 14:20	【5】焼酎、その他の酒	小池講師
		15:00	- 16:20	【6】本番シミュレーション①	
10月10日	日曜	14:30	- 15:50	【7】本番シミュレーション②	小池講師
		16:30	- 17:50	【8】本番シミュレーション③	
10月11日	月曜	13:00	- 14:20	【7】本番シミュレーション②	小池講師
		15:00	- 16:20	【8】本番シミュレーション③	