

ワインの実践力養成研修**応用**プログラム

研修時間・回数： 2時間/1研修 x 4回

研修期間： 半日x2日間、もしくは1日(午前、午後の通し)

	ワインの実践力養成研修 応用 プログラム A (品種) 内容	ワインの実践力養成研修 応用 プログラム B (栽培・醸造) 内容
研修 第1回	ソーヴィニヨン ブラン テイスティング応用 A-I	栽培 I (気候、天候、土壌) テイスティング応用 B-I
研修 第2回	シャルドネ テイスティング応用 A-II	栽培 II (栽培技術) テイスティング応用 B-II
研修 第3回	ピノ ノワール テイスティング応用 A-III	醸造 I (醸造技術) テイスティング応用 B-III
研修 第4回	カベルネ ソーヴィニヨン テイスティング応用 A-IV	醸造 II (熟成) テイスティング応用 B-IV

定員	双方向性を重視するために 数人～25名様 位までとさせていただきます。
研修料金 講師派遣料 (会場、教材ワイン、 並びにグラス等の備 品類費用は含まず)	20万円(消費税別)/1プログラム (@50,000/1研修 x 4回) * 1グループあたりの価格です。参加人数が多くなるほどお得になります。
お支払方法	当月末日締め、翌月末日銀行振り込み。
ご依頼方法	ご相談並びにご予約はメールにて承ります。その後、簡単な契約書にサインを頂く場合もございます。
キャンセル料	開催日の1か月前までは無料。それ以降1週間前までは研修料金の30%。3日前までは50%。それ以降当日までは100%を規定のキャンセル料としていただきます。 * お客様のご都合による研修日程のご変更は、希望された日時でお引き受けできない時には、キャンセル扱いになる場合もございますのでご注意ください。
研修会場	貴社指定場所へ出張します。 * 会場のお手配は貴社で行っていただくようお願い申し上げます。
出張費用	東京都、並びに神奈川県内は出張費無料で伺います。 それ以外の都道府県は交通費の実費をいただきます。
研修期間	2日間 (2時間/1研修 x 各2回/半日) もしくは 1日 (2時間/1研修 x 4回/午前、午後)のいずれかをお選びください。
お打ち合わせ方法	基本的にメールを中心にお電話でお打ち合わせさせていただきますが、ご相談の上、貴社ご指定の場所にて打ち合わせすることも可能です。 * 研修担当講師が打ち合わせさせていただきますので、研修日程の都合上、メールとお電話のみの打ち合わせになる時もあります。ご了承ください。
試飲ワイン	貴社とご相談の上決定します。尚、 教材ワインは貴社のお手配でお願いいたします。 * 通常は、貴社お取り扱いワインがよろしいかと思います。
グラス並びに 備品等	貴社のお手配でお願いいたします。 * グラスレンタルの業者をご紹介することも可能な場合があります。
その他	こちらに記載されていないことは、必要に応じてご相談の上決定いたします。ご質問がございましたら、メールにて何でもお問い合わせください。