2021 健行科大高中職教師 日本清酒 Sake Navigator 證照研習

日本酒又稱清酒,已有 2000 年以上的釀造歷史,可稱之為日本的國酒。而台灣因地理上與日本鄰近,以及雙方貿易與文化交流之頻繁,國人對日本清酒並不陌生,日本清酒在台灣酒類市場上也獨佔一格。

「獺祭」、「久保田」都是台灣人熟悉的品牌,而全日本有酒造一萬多家,再加上純米大吟釀、本釀造等各種不同製造手法的日本酒種類,使得在搭餐選酒上增加了不少難度。為此,本次課程將複雜的日本酒製程以系統化教學,並在品評過程了解日本酒特色及適合搭配之餐點。

Sake Navigator 是由日本日本酒廿一ビス研究會·酒匠研究會連合會(簡稱 SSI) 發證,該組織成立逾 30 年,致力推廣日本酒文化,主辦各式研習活動及認證課程。

【研習課程內容】

包括以下單元及品飲 10 款日本酒,總時數 12 小時(含測驗 60 分鐘)。

- ◆ 日本酒的魅力/日本酒的歷史文化
- ◆ 日本酒的原料/日本酒的釀造製程
- ◆ 日本酒的分類與酒標/日本酒的品飲
- ◆ 日本酒侍酒技巧(含品飲溫度與搭餐原則)

【研習課程講師】

包睿敏老師

- ◎SSI【日本酒サービス研究會・酒匠研究會連合會認定】
 - 日本酒學講師
 - 日本酒唎酒師
 - 燒酎唎酒師
- ◎坐著做居酒屋唎酒師
- ◎酒展專業翻譯

徐秀珍老師- Vinnie Hsu

- ◎ 都市百貨股份有限公司 日本酒課程講師暨酒類部門業務經理
- ◎ SSI 日本酒學講師
- ◎ SSI 國際唎酒師
- © WSET Level 3 Award in Wines

【研習日期】

110年1月23日(六) 9:00-16:30 1月24日(日) 9:00-16:00

【研習地點】健行科技大學民生與設計學院(桃園區中壢市衡陽街 95 號)

【主辦單位】宇曜科技股份有限公司

【承辦單位】健行科技大學餐旅管理系

- ★採取事前寄發講義及模擬題,學員可事先自習
- ★全程參與,核發研習證明
- ★測驗合格可取得日本酒サービス研究會・酒匠

研究會連合會(SSI)之清酒侍酒證書,包含

Sake Navigator 認證卡(日本發卡)

Sake Navigator 證書 (日本發證)

【報名訊息】

報名資格:全國高中職教師,以餐飲科、觀

光科、應日科等相關教師為優先

報 名 費:健行校園價 2500 元 (市價 8900 元)

含考照費、上課教材、中午便當

報名截止:12月27日(額滿將提早截止)

報名名額:36名

報名流程

(1)採線上報名,報名網址如下

https://forms.gle/5zpcuPWWdcgxLvVj7

或自下方 QR CODE 連結,亦可前往健行科大餐旅系系網(http://www.hm.uch.edu.tw)報名

- (2) 將以 Email 通知報名結果及繳費方式
- (3)線上填寫考證報名資料及繳費帳號後5碼
- (4)完成第二階段報名後,寄發教材



【聯絡窗口】03-4581196 內線 6601(溫小姐) bw85@uch. edu. tw



