

※行之美：葡萄酒殿堂・等您來敲門

A. 課程概要：

本課程帶領您進入葡萄酒的殿堂，讓味蕾沉浸於法式生活時尚品味中。由觀光科老師教授學員葡萄酒的標準開瓶、基本侍酒、服務流程及品酒禮儀；由英國葡萄酒與烈酒教育基金會(WSET)講師介紹葡萄酒的選擇、品嚐、收藏、辨識等，藉由葡萄酒的感官之旅探索自我，達到文化交流、品味人生的目的。

\*因酒材及場地等限制，學員人數上限20人，額滿為止。

\*本課程將品嚐含酒精飲料，對酒精過敏或有特殊疾病者請勿報名。

\*酒後不開車，請學員搭乘大眾交通工具前往上課，或由未飲酒者駕駛接送為宜，若有酒駕行為責任自負。

B.辦理時間：112學年上學期1場次（10月28日星期六辦理）

時間	教學內容	主講者/負責人	地點	備註
08:20~08:40	報到	均質化承辦人	玄關	
08:40~10:10	觀光科學什麼：葡萄酒概論、品酒步驟與服務流程	三民家商觀光科 何糧朱老師	觀光科 K305 餐服 教室	
10:10~10:20	休息	三民家商 何糧朱老師		
10:20~11:10	葡萄酒服務流程示範 與分組實作	三民家商觀光科 何糧朱老師 王希瑋老師		
11:10~11:20	休息	三民家商 何糧朱老師		
11:20~12:10	世界重要葡萄酒產區、國際 品種及選酒指南	英國葡萄酒與烈酒教育基 金會(WSET)蔡華端老師		
12:10~13:00	午餐	三民家商 何糧朱老師		
13:00~14:30	葡萄酒的感官之旅、新世界 葡萄酒品評暨葡萄酒服勤	WSET 蔡華端老師 三民家商 何糧朱老師		
14:30~14:40	休息	三民家商 何糧朱老師		
14:40~15:30	葡萄酒的感官之旅、舊世界 葡萄酒品評暨葡萄酒服勤	英國葡萄酒與烈酒教育基 金會(WSET)蔡華端老師		
15:30~15:40	休息	三民家商 何糧朱老師		
15:40~17:10	葡萄酒飲品： 葡萄酒調酒及香料熱紅酒	三民家商觀光科 何糧朱老師 王希瑋老師		
17:10~	賦歸			