

京都造形芸術大学 × 東北芸術工科大学

東京芸術学舎
tokyo college of art/s

2011年秋季(10~12月)講座案内

本物に出会う、感性の学舎



働く女性たちへのエール

銀座のママに学ぶ、人間力、女子力、ビジネス力 [全5回]

講座番号 1121037

全対象

夜間

【日程】10/5、10/19、11/2、11/30
12/21

【時間】水曜日19:00～21:00(120分)

【講師】白坂亜紀

【形態】講義

【受講料】20,000円

【定員】40名

【単位】有(1単位)

「自分の魅力を引き出し、自分を磨くヒント」を身につける

知識教養、営業力、接客術、人材育成、経営能力、調和力…。銀座のママには、ビジネスをする上での様々な能力に加え、人間として、女性としての魅力も必要とされます。この講座では、起業家として第一線で活躍する銀座のママの仕事とライフスタイルを知り、働く女性として求められる素養について学びます。もちろん、働く女性の生き方に学びたいという男性の受講も大歓迎です。

●10/5 第1回：なぜ「ホステス」という職業を選んだのか

「ホステス」…。昨今では、その職業に憧れを抱く女性が多いと聞きます。しかし、そんな憧れとは裏腹に現実はとても厳しい世界です。ここでは、普段なかなか明かされることのない銀座のママがホステスを選んだ決意と、トップホステスへのぼりつめたその原動力を知ります。

●10/19 第2回：銀座のママの素顔

20代で銀座に2店舗のクラブを開店し、起業家、トップホステスでありながら2児のママでもある白坂亜紀のワークライフバランスと、おもてなしの心づかいに裏打ちされた銀座マナー、モチベーションのテクニックについて学びます。

●11/2 第3回：新しい仕事への挑戦

日本を代表する繁華街で店を営むことは、常に世の中の趨勢を見極める必要に駆られます。ここでは、銀座において、クラブ経営にとどまらず、割烹、バーという新境地を切り開く挑戦や起業家としてのビジネスセンスについて学びます。

●11/30 第4回：築く人脈、つながるネットワーク

銀座に新しい風が吹いています。ニュースで話題の「銀座ミツバチプロジェクト」や「白鶴ビル屋上農園」。その中心に銀座のママがいます。地域と関わり、社会貢献の中でどのように人脈を築き、輪を広げていくのか、その方法を学びます。

●12/21 第5回：これからの女性たちの生き方、輝き方

働く場は「もうひとつのふるさと」なのかもしれません。これからの社会において、自分は何ができるのか。ここでは、「里山のような人間関係」を展望する銀座のママとともに女性たちが輝く未来について考えます。

○各回、講座終了30分前からは、銀座に由縁のあるゲストをお招きし、お酒にまつわる楽しいお話を聞く予定です。また、講座終了後は自由参加で銀座のBARをご案内します。○持参物は、受講票送付時(開講2週間前)の書類でご確認ください。



数種の試飲とともに知る

ワインの“新”基礎知識 [全5回]

講座番号 1121038

全対象

夜間

【日程】10/5、10/19、11/2、11/30
12/21

【時間】水曜日19:00～21:00(120分)

【講師】友田晶子

【形態】講義+演習

【受講料】30,000円

【定員】20名

【単位】有(1単位)

「最新の情報とともに、ワインの基礎知識」を身につける

ワインの情報は日々進化しています。基礎知識はもちろん、世界中からの新しい情報を盛り込みながら、より日常に密着した、おいしく楽しいワインライフの提案をします。毎回6種類程度のワインをテイスティングしながら(パンとチーズも付きます)、ワインにまつわるマナーやチーズと料理にも触れる盛り沢山の内容です。最終回は都内のレストランでワインディナーを開催します。

●10/5 第1回：世界のワイン、エキサイティング・ヒストリー!

ワインが生まれたのはいつ、どこなのか。その歴史を知ると、現代の世界のワインの種類や特徴が紐解けます。また初回は、「正しいテイスティングの方法」を説明とともに体験します。基本のテイスティング6種類をご用意します。

●10/19 第2回：ワインの種類、カンタン覚え方、ご伝授!

種類が多くて、自分好みのワインを選べないという方に、簡単な見分け方を伝授します。また、ワインが出来るまで(造り方)を知ることによって世界のワインも一目瞭然です。テイスティングは品種の特性のわかるもの6種をご用意します。

●11/2 第3回：賢い買い方、選び方(レストラン編・酒屋編)

レストランでの注文の仕方、メニューの読み方、ワインの選び方、酒屋での賢い買い方を学びます。ヴィンテージのことや保存方法、余った場合など、ワインライフには必須の内容です。テイスティングは熟成違いをご用意します。

●11/30 第4回：料理との相性、マリアージュの意味を知る!

ワインと料理の相性を学びます。フランス料理やイタリア料理、和食や中国料理、エスニックも含まれます。“マリアージュ”とは何か、より現実的な相性とは?を考えます。テイスティングは6種類をご用意します。

●12/21 第5回：ワインレストランで、ワインディナー体験

最終回は人気のカジュアルワインレストランで、食事とともにワインを楽しみます。各種マナーなどを実際にレストランで体験しながら、学びます(最終回の飲食費のみ各自負担となります)。

○受講料には、実習材料費10,000円(テイスティングワイン、パン、チーズ、テキスト「ワインの基礎講座」などの教材費)を含みます。○第5回は外部会場(ワインレストラン)にて開催いたします。レストランでの飲食代(5,000円程度を予定)については、別途、各自負担となります。



「日本酒きき酒師」取得講座 [全5回]

全対象

夜間他

【日程】 10/12、10/26、11/9、12/7
 水曜日 19:00～22:00 (180分)
 12/18 (日)
 13:00～16:40頃 (約220分)

【講師】 友田晶子
 【形態】 演習+試験
 【受講料】 78,000円
 【定員】 20名
 【単位】 無



「きき酒師」の資格がほしい、日本酒の知識を身につける

日本酒のソムリエである「きき酒師」は、飲食業界のプロフェッショナルの方にもアマチュアの方にも大人気の資格です。通常は、資格を認定している SSI (日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会) にての講習と試験となりますが、東京芸術学舎では、同協会の専任講師が出張講習と試験サポートを行います。(試験も同校で開催します。) 通常の講習に通えない、じっくりと勉強してから試験に臨みたい、という方に最適です。

※ SSI (日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会) との共催講座です。

● 10/12 第1回：酒類の基礎知識、商品特性を知ろう

きき酒師の心得、日本酒の商品特性、酒類全般と食に関する基礎知識などを学びます。日本人を取り巻くお酒と食の文化を再認識しましょう。テイスティングは、代表的な4タイプ(試験に出題される)を体験し、表現方法を学びます。

● 10/26 第2回：日本酒の原料、醸造、表示方法を知ろう

日本酒を造る「米」とは? 「水」とは? 神秘の酒が生まれる流れを学びます。また、ラベルに関わる表示方法を知り、日本酒選びに役立てます。テイスティングは、「特定名称酒」の吟醸酒、生酒、純米酒、熟成酒などを体験します。

● 11/9 第3回：歴史、テイスティングによる品質鑑定

2000年以上の歴史を誇る国酒「日本酒」の壮大な歴史と、試験に出るテイスティングサンプルや劣化酒サンプルを使用し、チャートとポジショニングによる4タイプの本格的なテイスティングを体験します。

● 12/7 第4回：ステキな演出方法、効果的な販売方法とは

「温度」、「酒器」、「料理や季節とのマッチング」など、日本酒を楽しむ方法、サービスの極意やセールスプロモーションを学びます。テイスティングは、基本の4タイプとそれにあわせた簡単なおつまみでマリアージュを体験します。

● 12/18 第5回：日本酒きき酒師認定試験の受験(合計215分)

- 〈第1次試験 筆記40分 酒類・飲食全般における基礎知識〉
- 〈第2次試験 筆記75分 日本酒に関する専門知識〉
- 〈第3次試験 ティスティング60分〉
- 〈第4次試験 筆記40分 日本酒の季節別提案とサービス知識〉

○受講料には、使用テキスト(「もてなしの基」、「日本酒の基」、「日本酒のテイスティングノート」)、実習・試験用教材費(テイスティング日本酒、劣化酒サンプル、おつまみ代等)を含みます。○日本酒きき酒師認定試験の受験の有無、可否の如何に関わらず、受講料の返却はできません。○教材、テキストは初回に配布します。○試験合格後、別途、SSI 提携の NPO 法人 FBO (料飲専門家団体連合会) に次の費用をお支払いいただく必要があります。資格認定登録料 25,000 円(写真の認定証、認定バッジ等の認定グッズの発行、データ登録等の費用)、FBO 年会費 15,000 円、計 40,000 円。通常は、その他 FBO 入会金 18,000 円が必要となりますが、本講座での合格者については入会金は免除されます。○ SSI (日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会) web サイト <http://www.sakejapan.com/> ○ NPO 法人 FBO (料飲専門家団体連合会) web サイト <http://www.fbo.co.jp/> ○第5回目の講義は試験日となり、曜日・時間が異なりますのでご注意ください。