

※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 Thirsty Scholar Wine 醉翁堂葡萄酒介紹葡萄酒的產區、選擇與品飲，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學年下學期1場次（預定於星期六辦理）

時間	教學內容	主講者/負責人	地點	備註
08:20~08:30	報到	均質化承辦人	玄關	
08:30~10:00	觀光科學什麼 葡萄酒概論與品酒步驟	三民家商觀光科 何糧朱老師	觀光科 K305 餐服 教室	
10:00~10:10	休息	何糧朱老師		
10:10~11:00	紅白葡萄酒開瓶與服勤	三民家商觀光科 王希瑋老師 何糧朱老師		
11:10~12:00	葡萄酒的分類 認識酒標（如何從酒標選酒）	Thirsty Scholar Wine 醉翁堂葡萄酒 秦良雯 老師		
12:00~12:50	休息 & 交流	王希瑋老師		
13:00~14:30	餐酒搭配原則 葡萄酒感官之旅：國際白葡萄品種 品飲技巧及白葡萄酒服勤	秦良雯 老師 何糧朱老師		
14:30~14:40	休息 & 交流	王希瑋老師		
14:40~15:30	葡萄酒感官之旅：國際白葡萄品種 品飲技巧及紅葡萄酒服勤	秦良雯 老師 何糧朱 老師		
15:30~15:40	休息	何糧朱老師		
15:40~17:10	葡萄酒調酒	王希瑋 老師 何糧朱 老師		
17:10~	綜合座談 & 賦歸			