

日本酒学講師

2019年

7月13日(土)～15日(月・祝)

講習会 3日間コース

会場：FBO アカデミー東京校 東京都文京区小石川 1-15-17 TN 小石川ビル 7F

講習会プログラム ※下記内容、講師は予告無く変更させていただく場合がございます。

第1日目 受付：9:00～9:20 オリエンテーション：9:20～9:30

時間	分	内容
9:30～10:30	60	FBO 公認講師の心構えと役割 信頼ある講師を目指して
10:45～11:45	60	コミュニケーションスキル向上トレーニング フェイスストレッチングトレーニング
11:45～12:45	60	【昼食休憩】※お弁当を用意しております。
12:45～13:45	60	コミュニケーションスキル向上トレーニング 講師マナー実践トレーニング
14:00～15:00	60	コミュニケーションスキル向上トレーニング ビジネスマナーとプロトコール
15:15～16:15	60	プランニングスキル向上セミナー セミナー運営概論 マネジメント視点でのセミナー運営のポイント
16:30～17:30	60	インストラクションスキル向上トレーニング 効果的なスピーチ法と講義テクニック
17:45～18:45	90	インストラクションスキル向上トレーニング ボイストレーニング
19:00～21:00	120	実践トレーニング①【懇親会を兼ねる】 1分間スピーチ
21:00～21:10	10	オリエンテーション

第2日目 受付：8:30～8:50 オリエンテーション：8:50～9:00

時間	分	内容
9:00～10:30	90	プランニングスキル向上セミナー セミナー企画概論 売れる「セミナー」を企画する際のポイント
10:45～12:15	90	さまざまな事例に学ぶセミナー成功のポイント ※ここまでは「FBO 公認講師」と同内容になります。
12:15～13:15	60	【昼食休憩】※お弁当を用意しております。
13:15～14:15	60	エンドユーザーを対象としたセミナーのあり方① エンドユーザーの日本酒・焼酎に対する価値観と興味・関心
14:30～15:30	60	エンドユーザーを対象としたセミナーのあり方② 「日本酒の商品特性」をテーマにする際のポイント
15:45～16:45	60	エンドユーザーを対象としたセミナーのあり方③ 「日本酒の原料、製法、表示」をテーマにする際のポイント
17:00～19:00	120	エンドユーザーを対象としたセミナーのあり方④ 「日本酒のテイasting」をテーマにする際のポイント
19:15～21:00	105	エンドユーザーを対象としたセミナーのあり方⑤ 「日本酒と料理の相性」をテーマにする際のポイント
21:00～21:10	10	オリエンテーション

第3日目 受付：8:30～8:50 オリエンテーション：8:50～9:00

時間	分	内容
9:00～10:30	90	基調講演 食品・飲料を取り巻くリスク“クライシス対応”のポイント
10:45～11:45	60	エンドユーザーを対象としたセミナーのあり方⑥ 「歴史」をテーマにする際のポイント ※日本酒セミナー実践模擬
11:45～13:15	90	講義準備【昼食休憩を兼ねる】※お弁当を用意しております。
13:15～16:15	180	実践トレーニング② 日本酒セミナー実践(10分/一人)
16:15～16:30	15	オリエンテーション