

平成 29 年度

「沖縄県知事認証泡盛マイスター」「協会認定泡盛アドバイザー」

実技試験実施要領

- 1 試験実施日 平成 30 年 2 月 4 日 (日) 午前 10 時～午後 4 時 (注 1)
(注 1) サービス作法実技試験が終了次第帰宅可 (受験番号順)
- 2 試験場
沖縄会場
那覇商工会議所 【沖縄県那覇市久米 2 丁目 2 番 10 号 TEL : 098-868-3758】

東京会場
コートヤード・マリOTT銀座東武ホテル【東京都中央区銀座 6-14-10 (代)TEL : 03-3546-0111】
- 3 試験科目
ア テイスティング技術
① 銘柄別テイスティングの表現 3 銘柄
② 度数選定 5 種類
20 度、25 度、30 度、35 度、43 度 を選定
③ 原材料と酒類の選定 7 種類
琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒 を選定
④ 世界の蒸留酒選定 5 種類
琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ を選定
イ 口頭試問 : 10 問 (筆記)
① テイスティング実技に関する知識の口頭試問に対して、記述にて解答する。
ウ サービス作法実技
① 琉球泡盛のサービス実技 (一般酒・古酒のいずれかは当日発表します。)
② 琉球泡盛及び古酒、沖縄に関する問題についての質問に答える。
※ 実技試験に使用する琉球泡盛等は(一社)泡盛マイスター協会にて準備する。
- 4 受験資格
沖縄県内、県外を問わず、琉球泡盛に興味を持たれる方。但し、実技試験においては年齢、満 20 歳以上とする。(一社)泡盛マイスター協会の活動に対して理解し賛同される方。
- 5 受験手続
次に掲げる書類を認証試験を行う認証機関 (一社)泡盛マイスター協会に提出すること。
ア 受験願書 1 通
イ 写真 2 葉 写真は 3×3 cm(縦)とし、6 ヶ月以内に撮影したもので正面、無帽のものとする。
ウ 身分を証明するもの 1 通 (健康保険証・免許証・住民票等のいずれかのコピー)
- 6 願書請求先・提出先
(1) 郵便で受験願書等を請求する場合は、宛先を明記した返信用封筒 (角型 2 号 : A4 版が入る大きさ、120 円切手を貼付)を同封する。
また、受験願書については協会ホームページからもダウンロードできる。
(2) 出願者は(一社)泡盛マイスター協会(〒900-0013 沖縄県那覇市牧志 1-1-4 高良ビル 3 階)に郵送、メール送付、もしくは持参する。

7 受付期間

平成30年1月9日(火) から 平成30年1月25日(木)。(郵送の場合は当日必着)
持参の場合は、受付時間は平日午前10時から午後6時(12時～13時を除く)までとする。
土曜日、日曜日、祝日、12/28～1/3は除きます。
(注)協会に持参される方は、来社前に必ずご一報下さい。

8 受験手数料

8,640円 (税込)

(一社)泡盛マイスター協会 沖縄海邦銀行 普通預金 NO, 0889507 に納付すること。
振込手数料は受験者負担とする。なお、納付された受験料は払い戻し致しません。

9 合格発表

実技試験

平成30年2月27日(火)午前10時に(一社)泡盛マイスター協会ホームページに受験番号のみを掲載する。尚、受験者全員への合否を当日発送の文書にて通知する。

(注)電話による問い合わせ不可

10 台風・災害時の対応

試験当日に沖縄本島、又は関東地方のいずれか、または両地域に警報等が発令された場合、沖縄、東京会場とも延期とする。

延期となった場合、一ヶ月以内に試験を実施する(日時、場所はおって通知する)。

また、公共交通機関の運行中止の場合も同様とする。

11 受験番号

受験番号は願書受付順(受験手数料納付済み)とする。

12 実技試験に必要な物品

実技試験の銘柄別テイスティングには、受験者各自で持参したグラス3脚を使用する。

*ISO(国際規格)テイスティンググラス(容量215±10ml)を推奨する。

(注)指定以外のグラスを使用した場合、テイスティングの結果が異なり、採点に影響を与える可能性が有ります。

筆記用具(鉛筆又はシャープペンシル・消しゴム等)、水も各自ご持参下さい。

平成 29 年度

「沖縄県知事認証泡盛マイスター」「協会認定泡盛アドバイザー」

実技試験実施要領

1 実技試験

銘柄別テイスティングの表現、度数選定、原材料と酒類選定、世界の蒸留酒選定
口頭試問、サービスおよび作法実技【接遇、対人説明】技術について試験認証審査委員 12 名で
協議して作成する。

2 試験問題の配点と合否基準

(1) 実技試験 (190 点満点)

- 1 銘柄別テイスティングの表現 3 銘柄 各 35 点 合計 105 点
- 2 度数選定(20 度、25 度、30 度、35 度、43 度) 5 種類 各 3 点 合計 15 点
- 3 原材料と酒類選定(琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒) 7 種類
※配点 (原材料:米/泡盛 7 点) , (その他の原材料/6 種類 各 3 点) 合計 25 点
- 4 世界の蒸留酒選定 5 種類
(琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ) 各 3 点 合計 15 点
- 5 ティスティング実技に関する知識の口頭試問 (10 問) 各 1 点 合計 10 点
- 6 サービス作法実技 5 分以内 合計 20 点

(2) 合否判定基準

- ア 原則として実技試験において総合点で 133 点以上であること。
- イ 合否判定は、試験認証審査委員会の協議により決定する。

3 試験の採点方法

原則として試験認証審査委員がそれぞれ採点するが、サービス等の採点は試験官がそれぞれ受験者毎に採点する。

4 実技試験の方法

(1) 銘柄別テイスティングの表現 (3 銘柄)

それぞれの銘柄の外観、香り、味わい、鼻に抜ける香り、個性、特性、適した料理とその理由等を
解答する。

(2) 度数の選定 (5 種類)

20 度、25 度、30 度、35 度、43 度 それぞれの度数を識別し、解答する。

(3) 原材料と酒類選定 (7 種類)

琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒のテイスティングをして
原材料と酒類を識別し、解答する。

(4) 世界の蒸留酒選定 (5 種類)

琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラを識別し、解答する。

(5) 琉球泡盛とテイスティングに関する知識の口頭試問

テイスティング実技に関する知識の口頭試問を記述にて解答する。

(6) サービス作法実技

琉球泡盛(一般酒及び古酒)、沖縄に関する問題等に的確に答えるサービス実技を一人ずつ試験する。

5 タイムスケジュール

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| (1) 銘柄別テイスティングの表現 (3 銘柄) | 10:00～11:00 (試験時間 60 分) |
| (2) 度数選定 (5 種類) | 11:20～11:25 (試験時間 5 分) |
| (3) 原材料と酒類選定 (7 種類) | 11:40～11:50 (試験時間 10 分) |
| (4) 世界の蒸留酒選定 (5 種類) | 12:00～12:05 (試験時間 5 分) |
| (5) 口頭試問：10 問 (筆記) | 12:15～12:25 (試験時間 10 分) |
| (6) 昼食、休憩 | 12:25～13:40 |

沖縄会場 : 会場への昼食の持ち込み可能
東京会場 : 会場への昼食の持ち込み可能

*近隣の飲食店をご利用の方は、午後の試験に遅れないように会場にお戻りください。

*会場内での飲食は昼食時のみ可能です。

*テイスティング実技試験前の会場内での飲食は固く禁じます。

*13:20 からサービス作法試験会場設営のため、一旦全員に退室していただきます。

(7) サービス作法実技

※泡盛マイスター受験者のみ

13:40～16:00 (受験者 1 名当り試験時間目安 5 分)

泡盛アドバイザー受験者は作法実技無し

(注) サービス作法実技試験が終了次第帰宅可 (試験は受験番号順)

(注) 特別の理由により試験の順番を早めて欲しい方は事前にお知らせ下さい。

