

令和2年度		第34回 HBAビバッレッジハンドラー技能講習会 講義課目&講師（予定）						シニア事前講習会			
		ビバッレッジハンドラー技能講習会：【大阪会場】11月24日（火）、25日（水）【東京会場】12月7日（月）、8日（火） 【大阪】大阪国際会議場：10階 1006-1007 【東京】自動車会館 2階大会議室 受付開始：1日目 9:20~/2日目 9:00~			大阪会場 東京会場						
受講料		会員	¥20,000				大阪国際会議場 1階、10階1005				
		専門学校生	¥21,000				自動車会館 1階、2階会議室				
		非会員	¥25,000				11月24日（火） 12月7日（月）				
講義	会場日程	時間割	インターバル	講義課目	担当		講師予定（敬称略）				
1日目	11月24日（火）：大阪 (定員45名) 12月7日（月）：東京 (定員60名)	9:45 ~ 10:00	15	オリエンテーション	H.B.A.本部事務局				Aコース（1日間） ¥15,000		
		10:00 ~ 12:00	120	仮称：【Professional ISM】	H.B.A.名誉顧問 京王プラザホテル 料飲部長		渡邊 一也		Bコース（2日間） ¥20,000		
		12:00 ~ 12:40	40	昼食					CCセミナーのみ後日公募有 ¥5,000		
		12:40 ~ 14:30	110	教養講座【日本に伝わるマナーとしきたり】	大阪	日本マナー・プロトコール協会 認定講師	辻 摂子		シニア事前講習会（東京：1階） (10:00~12:10) (模擬試験・解答と対策) 講師：佐藤世一（130分） 12:10~12:50 昼食（40分）		
		14:30 ~ 14:45	15	休憩（セッティング）					東京（吉田氏）、大阪（影山氏） シニアセミナー終了後ハンドラーへ合流、 倉吉顧問講義へ（15分移動休憩）		
		14:45 ~ 16:45	120	【カクテル・基礎技術とプロのこだわり】	H.B.A.特別顧問 BAR 倉吉 オーナー		倉吉 浩二		カクテルコンペティション対策セミナー（東京：2階）12:50~14:30（100分） 講師：古澤孝之（HBA理事） アシスタント：		
		16:45 ~ 17:00	15	オリエンテーション	H.B.A.本部事務局				シニアセミナー終了後ハンドラーへ合流、 倉吉顧問講義へ（15分移動休憩）		

2日目	11月25日（水）：大阪 (定員45名) 12月8日（火）：東京 (定員60名)	9:30 ~ 9:40	10	オリエンテーション	H.B.A.本部事務局				
		9:40 ~ 11:20	100	酒類総論 蒸留酒・混成酒	H.B.A.講習会・認定試験委員		佐藤 世一		
		11:20 ~ 11:30	10	休憩					
		11:30 ~ 12:40	70	酒類総論 釀造酒（ワイン、ビール）	H.B.A.講習会・認定試験委員（H.B.A.理事）		太田 圭介		
		12:40 ~ 13:20	40	昼食					
		13:20 ~ 14:20	60	酒類総論 國酒（清酒、本格焼酎）	大阪	日本酒組合中央会 前理事	濱田 由紀雄		
					東京	日本酒組合中央会 理事	宇都宮 仁		
		14:20 ~ 14:30	10	休憩					
		14:30 ~ 15:30	60	（仮）観光立国の実現に向けた取り組み	国土交通省 観光庁 観光地機振興部 地域資源活用推進室 課長補佐		小林 誠		
		15:30 ~ 15:40	10	休憩					
		15:40 ~ 16:40	60	HBA総論～バーテンダーを磨く～	H.B.A.会長 ホテルニューオータニ エグゼクティブバーテンダー		小森谷 弘		
		16:40 ~ 17:00	20	修了証授与 オリエンテーション	H.B.A.本部事務局				

東京会場：自動車会館（市ヶ谷） 貸会議室（〒102-0074 東京都千代田区九段南4-8-13 TEL:03-3264-4719）

大阪会場：大阪国際会議場（〒530-0005 大阪市北区中之島5-3-51 TEL:06-4803-5555）