

インストラクター養成コース

【2017年第19期】

2016年10月

主 旨	中国茶専門講師の基礎育成、中国茶専門店長の育成、茶藝師の基礎育成、評茶師の基礎育成、茶藝館の店長の育成、国際茶文化交流人材の育成				
コース内容の概要	中国茶講師の必須知識、中国茶授業の方法論と問題、美味しい淹れ方の科学、美しい茶藝の表現方法、茶藝各流派の入れ方、茶藝の発展と変革、中国茶と健康、中国茶ティーパーティーの開催と実習、中国茶茶器の発展と変革、茶道具の設計、泡沫紅茶・泡沫烏龍茶の作り方と実習、中国茶と水の関係、中国茶テーブルセッティング、お茶作りの理論と実践、焙煎の理論と実践、茶藝館の経営と変遷、中国茶文化と風習、茶ソムリエの鑑定・・・など ※品評会入賞茶や特選茶の味わい、毎回のオリジナル茶請け付き				
●受講日● 月一回 日曜日 11:00~14:00	1 / 8	2 / 5	3 / 5	4 / 2	5 / 1 4
	6 / 4	7 / 2	8 / 6	9 / 3	1 0 / 1
	1 1 / 5	1 2 / 1 0	2 0 1 8 / 0 1 / 1 2 (卒業の茶藝試験)		
実習旅行	2017/04/14~04/18 春茶作り		2017/09/8~09/12 秋茶作り		
採点方法	※基本的に毎月、筆記試験とテイスティング。 ①総合筆記試験1回 ②テイスティング試験 ③総合茶藝試験1回 ④研究論文 (A4サイズ20ページ) ⑤70%以上の出席率				

申し込み方法: 申込書に必要事項をご記入の上、下記までご持参又はご郵送ください。

〒150-0043 渋谷区道玄坂 1-18-6 華泰茶荘渋谷店

お申し込み締め切り: 第一次 2016年12月4日(日)・第二次 2016年12月24日(土) 【必着】

※定員人数を超えた場合は、第一次締め切り時申し込みの方を優先に受付致します。

参加資格: 下記条件のいずれかに当てはまる方

1. 華泰主催の中国茶講習会 初級・中級・上級コースを全て受講済み(予定)の方
2. 中国茶プロ養成集中講座+所定講座を受講済み(予定)の方
3. 中級茶藝師、中級評茶員以上の資格所持の方
4. NPO 法人中国茶文化協会アドバイザー3級認定講座+<鳳凰単叢><清茶・添加茶>修了の方
その他、条件に満たない場合もご相談ください

ガイダンス・説明会 : 2016年12月25日(日) 14:30~16:00 (参加無料)

- 卒業時の成績により、修了書または卒業証書に分かれます。
- 3回以上欠席の場合には、コース終了とは認められません。
- 成績: 70点以上の方に「卒業証書」を発行。将来、お茶の教室など文化活動を行う際に、中国茶・茶道具類を特別割引価格にて購入可能。
- 中国茶インストラクター協会に入会可能。また、成績優秀な方はNPO 特定非営利活動法人中国茶文化協会(J.C.C.A) コーディネーター講師として入会推薦する。

華泰茶荘

www.chinatea.co.jp

tel:03-5728-2551