

出國報告（出國類別：受訓）

**前往英國倫敦參加 Wine and Spirit
Education Trust (WSET)所辦理 WSET
Level 3 award in wine and spirit 課程**

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：游明鳳老師

派赴國家：英國

出國期間：104 年 4 月 13 日至 104 年 4 月 18 日

報告日期：104 年 7 月 30 日

內容摘要

此次前往英國倫敦主要是參加由 WSET- Wine and Spirit Education Trust 國際葡萄酒及烈酒協會所舉辦 Level 3 的品酒認證課程。此次的課程除比以往更深入之外，其考試模式也與以往不同。除筆試外，更增加具高度挑戰性的盲試項目。除此之外，倫敦本部上課原汁原味呈現，不僅挑戰性高也讓學習學生見識到一流國際協會非常嚴謹的教學態度及系統化的經營方式。一個簡單樸實又有限的空間卻能有著極大上課能量及完美的物流運作，創造出國際認可證照，讓學員們趨之若鶩，另人佩服。

目次

壹、內容摘要.....	i
貳、目次.....	ii
參、本文.....	1
一、目的.....	1
二、執行過程.....	1
三、心得及建議(結論).....	2
四、附件照片.....	4

本文

一、目的

此次前往英國倫敦的主要目的是完成卓越計劃中子計劃的國際化證照課程。本人參加由 WSET 倫敦國際葡萄酒及烈酒協會所舉辦為期一周的 Level 3 Wine and Spirit 認證品酒課程。參與此認證考試需先具有 Level 1 和 Level 2 的證照資格方可報名參加。預計在取得 Level 3 Wine and Spirit 認證品酒課程資格後，能進一步在本校開設全英授課國際品酒進階課程。國際課程除加強旅館系同學在第二專長餐飲服務專業的訓練外，也同時增加同學的語文能力及國際觀，為同學與學校注入新的知識及視野，朝向更完整的國際化腳步邁進。

二、執行過程

此次上課的行程採密集性的上課方式，每天上滿 8 小時，一共六天。最後一天下午則分兩階段考試。

主要上課行程內容如下：

第一天

簡短介紹酒類之歷史及複習課程後，即開始上課。參加這個課程的學員幾乎除了當地的酒商、業者、侍酒師及餐旅相關行業學員外，還有來自加拿大、德國、芬蘭、西班牙、義大利、美國世界各地慕名而來的學員。所以在學習的過程中相對的比起以中文上課的酒類課程更具有挑戰性。直接接受英文講師講授英文酒類課程，更能清楚理解及吸收其中的奧妙。

第二天

除了深入講解各地產區的葡萄酒種類外，對於酒的生長環境及背景資料都一一解剖分析。在課程的進行中不似第一階與第二階證照時對酒的簡短介紹，第三階段對酒的描述就必須依照系統性的方式(systematic approach)準確的形容對酒的感覺。除此之外，第三階段的課程要求對酒的描敘除了必須清楚詳盡，也要有細節及層次。第二天的課程主要集中於西歐部分區域的紅、白酒產區內容分析。由於參加這個課程的學員幾乎都是當地的酒商、業者、侍酒師，所以在學習的過程中相對的比起我們當地學員更能夠以英文母語準確表達對該款酒的感受。上課的過程中，接受當地同儕間的挑戰，使我更能清楚理解及吸收酒類知識的奧妙。

第三天到第五天

課程安排包括了歐洲其他地區、新世界酒類種植及烈酒的分析與介紹。校方在第四天的課程中安排了長達1小時紅白兩款酒的盲試測驗檢定。因為最後一天課程測驗所需要的兩個部分都必須個別通過才授與酒類證書。盲試對於東方人的味蕾本就是一種挑戰，再加上整個課程是全英教學所以特別的膽戰心驚。深怕哪兒沒聽懂漏掉了，就會跟原來的意思相差甚遠。所以上起課來絲毫不敢掉以輕心。

最後一天的課程則是三個半小時的筆試與酒的盲試。

三、心得及建議(結論)

此次能獲得補助參加倫敦 WSET- Wine and Spirit Education Trust 國際葡萄酒及烈酒協會所舉辦 Level 3 的品酒認證課程，除收穫良多之外，更讓我深刻體會專業性國際化組織如何能在有限的資源下做最有效的運用。這樣寶貴的經驗相信可以為未來國際化的合作與跨國企業組織交流，更是向前邁進一大步。

以下是我對於此行的幾點建議。

第一，學校應該鼓勵老師多參與國際性訓練課程培養第二專長。除增進語文能力外更能與國際接軌，促進文化交流。

第二，督促老師回台後針對所學，加開國際課程實質回饋在學生身上。讓同學在國際化課程環境學習能夠增加成長。

四、附件-照片



London Wine & Spirit School



London Wine & Spirit School



London Wine & Spirit School



London Wine & Spirit School