

## 調味料マイスターコース（中級コース）検定試験のご案内

### 【検定試験】

- ・試験日（会場により試験日時が異なります。ご注意ください）

名古屋	1月21日(土) 10:00~12:15	※試験ガイダンス後、試験を開始いたします。
大阪	1月21日(土) 10:30~12:45	
福岡	1月21日(土) 14:00~16:15	
渋谷	1月21日(土) 15:00~17:15	
札幌	1月24日(火) 18:30~20:45	
仙台	1月29日(日) 10:00~12:15	

- ・試験会場 協会本部渋谷教室、札幌教室、仙台教室、名古屋教室、大阪教室、福岡教室
- ・試験形式 筆記試験
- ・試験時間 2時間
- ・試験範囲 テキストの中から出題されます。※テキスト等資料の持ち込みは不可となります。
- ・持ち物 筆記用具（鉛筆もしくはシャープペンシル・消しゴム）・受講票・時計（携帯電話不可）
- ・合格基準 7割以上の得点で合格となります。

### ■お申込み

- ・検定試験を受験していただくためには、お申込みが必要となります。  
お電話（03-3780-8600）にてお申込みください。
- ・お申込受付期間は **12月5日（月）** より **1月6日（金）** までです。  
※土・日・祝日及び年末年始（12/30~1/3）を除きます。
- ・お申込受付完了後にキャンセルされた場合「欠席不合格」となり、次回受験時に検定料が発生いたしますのでご注意ください。
- ・入金確認後、試験日の約1週間前に試験案内をお送りいたします。

### ■検定料

- ・検定料は10,500円です。（初回受験の方は、不要です）
- ・申込日より1週間以内に検定料をお振込みください。  
＜振込先＞**2011年4月より変更となっております。**  
三井住友銀行 渋谷支店 普通預金 8923695  
フードディスカバリー株式会社

### ■結果通知

- ・可否通知は試験日の約1ヵ月半後にご郵送いたします。試験日から約1ヵ月半を経過しても通知が届かない場合は、お手数ですが、お電話又はメールにてご連絡ください。
- ・可否や試験内容に関するお問い合わせには一切お答えいたしかねます。
- ・受講票に記載されているお名前でご合格証書を発行し、ご登録の住所宛に発送いたします。登録内容に変更がある方はご連絡願います。

### 【検定試験会場での諸注意】

- ・会場には試験開始20分前から入室いただけます。
- ・試験開始10分前にはお手洗い等を済ませご着席ください。
- ・遅刻された場合は、試験開始1時間以内であれば入室いただけます。
- ・試験開始1時間後から退室が可能です。退室希望の際は、手を挙げてスタッフにお知らせください。  
スタッフが確認後、退室可能になります。なお、一度退室すると再入室はできません。
- ・試験終了5分前から退出ができなくなります。
- ・試験用紙には必ず受講生番号と氏名をご記入ください。記名がない場合には不合格となります。

- ・会場では試験官の指示に従ってください。
  - ・試験中は筆記用具以外のもの（テキスト、携帯電話など）は全てカバン等におしまいください。
  - ・携帯電話は電源を切る、もしくはマナーモードにしてください、他の受験者の迷惑にならないようにしてください。
  - ・試験時間中の飲食は禁止です。
  - ・試験問題・解答用紙の持ち帰りはできません。
  - ・試験中に気分が悪くなった場合、問題用紙に落丁等あった場合はスタッフへお知らせください。
  - ・カンニング等の不正行為が認められた場合、失格となりその後の受験をお断りします。
- ※試験に対する妨害行為が行われた場合、
- (1) 試験官による注意・警告
  - (2) 試験途中でご退場いただき試験結果を発送しない
  - (3) 今後の受験をお断りする
- などの対応を行います。あらかじめご了承ください。
- ・試験問題に関する質問は一切お受けできません。

## 【再試験】

- ・残念ながら不合格となった場合やご入金後にキャンセルをされた場合は、検定試験料 10,500 円を別途お支払いいただくことで次回以降の試験を受験できます。
- ・検定試験は試験結果にかかわらず全科目再受験となります。

### \* 検定試験に関する重要なお知らせ \*

マイスターコースのカリキュラムが一部改訂となりました。

- |                      |   |                       |
|----------------------|---|-----------------------|
| ①世界の調味料（渋谷 1 期）      | → | 調味料の科学-うま味-（渋谷 2 期以降） |
| ②調味料と調理技術（渋谷 1、2 期）  | → | スパイスとハーブ（渋谷 3 期以降）    |
| ③調味料の科学-うま味-（渋谷 3 期） | → | みりん（渋谷 4 期以降）         |

検定試験の科目も今後は渋谷 4 期のカリキュラムに合わせた試験となります。

（砂糖・塩・酢・醤油・味噌・だし・油脂・みりん・スパイスとハーブ・

ビジュアルマーチャンダイジング・調味料とビジネスコミュニケーション、以上 11 科目）

ご不明な点、詳細につきましては協会までお問い合わせください。

### 【お問い合わせ先】

日本野菜ソムリエ協会 調味料マイスター養成講座事務局

営業時間 10:00~18:00(土・日・祝休)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-9-5 渋谷スクエア A 12 階

TEL:03-3780-8600 FAX:03-5489-2831

※ご連絡の際は必ず会員番号とご氏名をお伝えください。

## 調味料マイスターコース 検定試験会場のご案内

■検定試験 / 試験日	1月21日(土) 10:00~12:15 (名古屋)
	1月21日(土) 10:30~12:45 (大阪)
	1月21日(土) 14:00~16:15 (福岡)
	1月21日(土) 15:00~17:15 (渋谷)
	1月24日(火) 18:30~20:45 (札幌)
	1月29日(日) 10:00~12:15 (仙台)

**希望者は、以下の会場にて受験が可能です。**

受付期間中<12/5(月)~1/6(金)>にお電話にてお申込みください。

### 渋谷会場 協会本部渋谷教室

【住所】 渋谷区道玄坂 1-9-5 渋谷スクエア A12F

#### 【アクセス】

- ・ JR 山手線、東急東横線、  
地下鉄銀座線「渋谷駅」西口より徒歩約5分
- ・ 京王井の頭線「渋谷駅」西口より徒歩約5分
- ・ 地下鉄半蔵門線、副都心線、東急田園都市線  
「渋谷駅」5番出口より徒歩約7分  
☆国道246号沿いのビルです。

試験日時 1月21日(土) 15:00~17:15



### 札幌会場 協会本部札幌教室

【住所】 札幌市中央区大通西5丁目11 大五ビル2F

#### 【アクセス】

- ・ 地下鉄「大通駅」2番出口から60m北。
- ・ 地下鉄「大通駅」5番出口から110m西

試験日時 1月24日(火) 18:30~20:45



### 仙台会場 協会本部仙台教室

【住所】 仙台市青葉区国分町 2-2-11

オパール仙台ビルディング 5階

#### 【アクセス】

- ・ JR 仙台駅西口より徒歩 15分
- ・ 地下鉄広瀬通駅下車西5番出口より徒歩 5分

試験日時 1月29日(日) 10:00~12:15



## 名古屋会場 協会本部名古屋教室

### 【住所】

名古屋市中区栄 3-4-22 エフジー伊勢町ビル 5階

### 【アクセス】

- ・東山線・名城線「栄駅」下車。  
西改札口より南（三越方面）へ  
＜サカエチカ7番出口＞より直進。  
au ショップを右折、徒歩1分

試験日時 1月21日(土) 10:00~12:15



## 大阪会場 協会本部大阪教室

### 【住所】

大阪市北区梅田 1-12-17 梅田スクエアビル 6階

### 【アクセス】

- ・JR「大阪」駅より徒歩3分
- ・JR東西線「北新地」駅より徒歩3分
- ・阪急電鉄「梅田」駅より徒歩7分
- ・阪神電鉄「梅田」駅より徒歩3分
- ・地下鉄「梅田」「西梅田」「東梅田」各駅より徒歩4分

試験日時 1月21日(土) 10:30~12:45



## 福岡会場 協会本部福岡教室

### 【住所】

福岡市中央区天神 3-4-2 高橋天神ビル5階

### 【アクセス】

- ・地下鉄「天神」駅 徒歩8-9分

試験日時 1月21日(土) 14:00~16:15



※ご連絡の際は必ず会員番号とご氏名をお知らせください。

日本野菜ソムリエ協会 調味料マイスター養成講座事務局

〒150-0043 渋谷区道玄坂 1-9-5 渋谷スクエア A 12階

TEL (03)3780-8600 営業時間：10:00~18:00 (土・日・祝休)