



澳門科技大學

MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

持續教育學院

School of Continuing Studies

社交葡萄酒課程 – 初階

Socializing through Wine - Elementary



Wines Cellar
賓利酒世界

合辦機構

課程簡介

葡萄酒已成為第二社交文化的國際語言，是身份、品味及優質生活的象徵。現今日常生活對葡萄酒的應用越來越多，如何在餐廳中有品味地挑選一支葡萄酒，已成為了不少都市人感興趣的課題

本課程由專業葡萄酒導師任教，適合社會各層面所需。使學員能在社交場合上應用到葡萄酒知識，以打開社交之門及認識食物和葡萄酒的配搭。課程將會在科大教學餐廳進行，學員可於第三節課中，一邊享用晚餐，一邊體驗學習到的

技巧。

教學目標

本課程輕鬆介紹葡萄酒知識，讓學員輕易打開社交之門。內容包括釀製、酒標籤的認識、品酒之程序及禮儀、餐桌上選酒技巧及與食物配搭的技巧等，使課堂上的知識可運用到實際的社交領域上。

課程大綱

選擇一：

堂數	課程內容	備註	時數
第一堂	<ul style="list-style-type: none">➢ 客觀了解葡萄酒常識➢ 各大產區之分佈、酒質特性介紹➢ 了解世界葡萄酒之分佈➢ 酒標籤之法律管理及如何分別級數、產區等	包括5~8 款紅/白葡萄酒之試酒環節	3
第二堂	<ul style="list-style-type: none">➢ 品酒之正確程序及禮儀➢ 觀酒之技巧及評估方法➢ 互動交流，輕鬆了解葡萄酒，讓學員輕易打開社交之門➢ 初部品試：好酒、壞酒、老酒及新酒	包括5~8 款紅/白葡萄酒之試酒環節	3
第三堂	<ul style="list-style-type: none">➢ 餐桌禮儀之講述➢ 餐桌上選酒之技巧➢ 享受配搭之成效，能昇華食物及葡萄酒之質素➢ 精選不同食物配搭葡萄酒例子，能令學員更容易掌握配搭之技巧	科技大學教學餐廳體驗美酒配佳餚的教學旅程 (佳餚由科技大學餐廳提供)	3

選擇二：

堂數	課程內容	備註	時數
第一堂	<ul style="list-style-type: none">➢ 客觀了解葡萄酒常識➢ 各大產區之分佈、酒質特性介紹➢ 觀酒之技巧及評估方法➢ 基本分級制度➢ 互動交流，輕鬆了解葡萄酒，讓學員輕易打開社交之門➢ 初部品試：好酒、壞酒、老酒及新酒	包括5~8 款紅/白葡萄酒之試酒環節	3
第二堂	<ul style="list-style-type: none">➢ 品酒之正確程序及禮儀➢ 餐桌禮儀之講述➢ 餐桌上選酒之技巧➢ 基本配搭原理➢ 精選不同食物配搭葡萄酒例子，能令學員更容易掌握配搭之技巧	包括5~8 款紅/白葡萄酒之試酒環節	3

對象 對葡萄酒知識有興趣之人士

導師簡介 **崔啓榮先生 專業葡萄酒導師**

澳門賓利酒世界的創辦人

歷任中、港、澳不少大學、大機構及銀行專業培訓的講師

曾獲法國半官方組織 MSGB Commanderie du Bontemps 頒授「國際親善大使」

曾獲法國右岸 St.Emillion 協會頒授為會士，成為澳門首位雙院士。



授課語言 中文為主，輔以英文或法文

上課日期

選擇一	8月22日至8月29日	週二、四	19:00 – 22:00	總課時為 9 或 6 小時 (每節 3 小時)
選擇二	9月10日至9月12日	週二、四	19:00 – 22:00	

上課地點 澳門科技大學教學餐廳
澳門氹仔偉龍馬路

收生名額 20 人

課程費用 **選擇一 MOP 2,250** (原收費 MOP 4,500) {總課時: 9 小時; 第三課堂之晚餐由教學餐廳提供, 學員自費參加}
選擇二 MOP 1,650 (原收費 MOP 3,000) {總課時: 6 小時}

所有費用一經繳交, 恕不退還或轉讓 (本院取消開辦該課程除外)。因此, 報讀者於報名前, 請考慮清楚上課時間及視乎個人具體情況而決定報讀與否。

查詢 電話: 8796 1999 / 8796 1998 電郵: scs@must.edu.mo

網頁: <http://www.must.edu.mo/scs-tw/admission/diploma-certificate-programs/news>

持續教育學院致力開拓終身學習機會, 如欲收到本學院之課程資料, 可發電郵至 scs@must.edu.mo, 並提供閣下之電郵地址, 標題主旨為 “加入通知群組”。

我們亦為機構/政府部門/學校等提供內部培訓, 按各機構不同之要求(主題/時間/地點/對象)而訂定培訓內容。請與我們聯絡。