

各 位

NPO 法人  
プロフェッショナル・バーテンダーズ機構  
資格認定試験委員会

## プロフェッショナル・バーテンダー資格認定試験開催のご案内

謹啓 PBO メンバーの皆様方には、日頃から PBO に対しての深いご理解とご協力を戴きまして有難うございます。

今年で 19 回目を迎える「プロフェッショナル・バーテンダー資格認定試験」を開催いたします。

この試験は「バランスのとれたバーテンダーの育成」と「バーテンダーの資質の向上」を目指した認定試験です。また PBO 主催全国バーテンダーズコンペティション MVB カップへの出場は、この認定試験に合格していることもエントリー条件となります。

この認定試験はメンバーおよびビジター（バーテンダーまたはバーテンダーを目指す方）も受験を歓迎いたします。まだ資格取得をされていない方は、是非チャレンジしてみてください。

末筆ながら皆様の益々のご活躍を心よりお祈り申し上げます。

謹白

### ◆ 開催日時

2021 年 11 月 28 日（日）14：00 より（13：30 集合）

### ◆ 試験内容について

一般常識を含むバーテンダーとして必要とされる筆記による知識試験とカクテル調合による技術試験を行い、知識・技術ともに合格点をクリアすることが合格の条件です。但し、一般常識問題の得点が無い場合には不合格となります。

### ◆ 知識試験について

問題の全体の 80%が酒類に関する問題です。酒類全般に関する出題は「新バーテンダーズマニュアル」（柴田書店 初版発行 2011 年 10 月 5 日）を参考に構成され、全体の残り 20%が一般常識問題です。必ず筆記用具と電卓を持参してください。

### ◆ 技術試験について

シェイクとステアの技法によるスタンダードカクテルを二杯ずつ、制限時間 4 分以内に作ります。2 種類のカクテルを作る際、手際のはきはきは審査対象となりますがメジャーカップを使用する、使用しないなど、技術のスタイルは問いません。器具の扱い、調合の正確性、プアリング（注ぎ分け）の正確性、味覚審査などが審査対象となります。

調合するカクテルは、「新バーテンダーズマニュアル」中から課題カクテルとして 2 品出題いたします。シェイクとステアの調合に必要なバー・ツールは必ず持参して下さい。

注：プアリングについては、注ぐ回数は特に問いません。グラスに均等に適正量を注いでいるかが審査対象となります。

◆ お問い合わせとお申込みについて

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 2-23-13 渋谷 DELITOWER9 階  
PBO 総務・事務局 鈴木宛  
✉office@pbo.gr.jp ☎03-5784-5868

◆開催会場

北海道会場 CAFE&BAR Confluence  
北海道札幌市南区澄川四条 2-3-9 若井ビル 1 階  
☎ 011-376-1643

東京会場 バー・アドニス  
東京都渋谷区道玄坂 2-23-13 渋谷 DELITOWER9 階  
☎03-5784-5868

九州会場 バー・カペル  
福岡県福岡市中央区西中洲 2-25  
☎092-734-3222

沖縄会場 BarThe Authentic 坂梨  
沖縄県那覇市久茂地 3-16-17 エステート久茂地Ⅱ 2 階  
☎098-867-1923