



本課程已納入  
教育局  
持續進修發展計劃

## 咖啡調配師課程(中階) International Barista Course (Intermediate)

### 課程簡介

本課程是「咖啡調配師證書課程(初階)」的延續，讓學員了解更多咖啡，從種植、水洗咖啡豆、烘焙、以至沖調技巧。課程重點介紹意大利咖啡濃縮配制特點，日本手沖咖啡沖調技巧。從咖啡烹調變化更多咖啡品味，包括拉花、繪圖，多種口味的配搭等。

### 課程大綱

- 咖啡的栽培條件及過程
- 咖啡的精制和烘焙常識
- 咖啡生豆挑選技巧
- 咖啡豆與烘焙的關係
- 煮出咖啡的真味條件
- 意大利高壓咖啡機（特濃）詳談



**對象** 完成「咖啡調配師證書課程(初階)」或具相關知識人士

**報名地點** 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座 6 樓 博雅學院

**上課地點** 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學（**確實地點將於確認開課時以手機短訊通知**）

### 上課日期

授課語言 廣東話

|                   |                         |                       |           |
|-------------------|-------------------------|-----------------------|-----------|
| 課程編號：2210080150-0 | 2023 年 1 月 9、10、16、17 日 | 週一、二<br>19:00 – 22:00 | 總課時 12 小時 |
|-------------------|-------------------------|-----------------------|-----------|

\*確認成班後透過短信形式另行通知

**課程費用** 澳門幣 1,630 元（**可使用持續進修發展計劃資助**）

**收生名額** 20 人

**\* 報名注意事項 \*** **報名時間：星期一至五(9:00 - 13:00;14:30-20:00) [公眾假期除外]**

1. 首次報讀本院短期課程者，請先登入**網上報名系統**（網址：<https://scs.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do>）或掃描以下的 QR Code，選擇 **<旅館及餐飲業>** 類別，預先登記個人資料（不需上傳身份證），填妥資料後，待本院通知後，帶備身份證正、副本至本院辦理報名。
2. 所有費用一經繳交，恕不退還（本院取消開辦該課程除外）或轉讓。
3. 如課程報名人數不足，本院保留課程取消或延期的權利。
4. 如掃二維碼或無法用微信登錄報名系統，可以使用 Chrome 瀏覽器複製鏈接打開。



**查詢** 電話：8796 1998 電郵：[sla@must.edu.mo](mailto:sla@must.edu.mo)

網頁：<https://www.must.edu.mo/sla/diploma-certificate-programs>

- 如欲收到本院之課程資料，可發電郵至 [sla@must.edu.mo](mailto:sla@must.edu.mo) 並提供閣下之電郵地址，標題主旨為“加入通知群組”。
- 本院亦為機構/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。