



咖啡調配師課程(初階) International Barista Course (Foundation)

課程簡介

本課程是為初學者提升沖製咖啡技術的實際技巧。本課程的特點在於學員需親自調製咖啡，導師將從旁指導。在課程中，學員可了解意大利式半自動咖啡機的操作與磨豆機的配合，牛奶奶泡的沖煮方法及溫度的配合。

課程大綱

- 咖啡歷史文化
- 咖啡常識
- 咖啡的調配過程以及不同沖煮咖啡的方法，如：以濾紙沖煮的基本技術、咖啡蒸餾法
- 虹吸式咖啡
- 滴漏式咖啡
- 咖啡師的職業形象及素養
- 意大利高壓咖啡機操作 – Espresso, Cappuccino & Latte Art 咖啡製作技巧



對象 對調製高級咖啡有興趣人士

證書 出席率達總課時 70%，並通過評核，可獲由澳門科技大學博雅學院發出的證書

報名地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座 6 樓櫃檯 博雅學院

上課地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座 8 樓 805 室（上課前後需要前往 6 樓櫃檯簽到）

上課日期

授課語言 廣東話

課程編號: 2307080113-1	2023 年 10 月 19、25、26 日	週三、四 19:00-22:00	總課時 9 小時
--------------------	------------------------	---------------------	----------

*確認成班後透過短信形式另行通知

課程費用 澳門幣 1,220 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。



查詢 電話：8796 1998 / 8796 1999 電郵：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 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。

2020-2023 “持續進修發展計劃”

課程名稱(咖啡調配師課程(初階)) (課程編號：2307080113-1)

-課程章程-

1. 機構名稱：澳門科技大學博雅學院
2. 報讀資格：對課程有基礎之人士
3. 上課日期：2023-10-19 - 2023-10-26
4. 上課時間：星期三 19:00-22:00；星期四 19:00-22:00
5. 課 節：3 (每節 180 分鐘)
6. 學 費：1220
7. 導 師：任卓英
8. 收生名額：20
9. 雜 費：0
10. 上課地址：氹仔偉龍馬路澳門科技大學 課室：課室1
11. 課程大綱：
12. 報名方式：持有效澳門居民身份證到機構報名，並需提供本地手提電話作報名及接收驗證碼之用。
13. 電子簽到：以澳門居民身份證進行簽到及簽退，否則不計算入有效出席率內
 - 導師：課程開始前30分鐘內及課程結束後30分鐘內
 - 學員：課程開始前30分鐘至開始後15分鐘內；課程結束後30分鐘內
14. 備 註：
 - (1) 保證金為學費的30%，出席率達70%或以上（以課節計算）可獲退還；
 - (2) 如電子簽到設備故障，機構應立即致電支援熱線 6521 8801求助及報備，並透過教青局的手機簽到應用程式產生限時有效的二維碼，導師及學員於第12點所述的時段內進行手機簽到；機構應於簽到日翌日起計3日內在網上帳戶向教青局提交報告，並附同證明文件及資料。
 - (3) 簽到紀錄及課程資料
 - (4) 查詢、投訴、舉報

