



澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
博雅學院
School of Liberal Arts

合辦機構：

啡廚學院

本課程已納入
教育局
持續進修發展計劃

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

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:2201150058-2	2022 年 8 月 24, 25, 31 日	週三、四 15:00-18:00	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 - 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

網頁：<http://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。