



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

咖啡調配師課程(高階) International Barista Course (Advanced)

本課程已納入
教育局
持續進修發展計劃

課程簡介

按照 City & Guilds 英國倫敦城市專業學會咖啡專業培訓課程：國際咖啡調配師技巧資格 (International Award In Barista Skills) 課程結構而編制，為學員考取咖啡專業作準備。

課程大綱

本課程按照 City & Guilds 英國倫敦城市專業學會咖啡專業培訓課程：國際咖啡調配師技巧資格 (International Award In Barista Skills) 課程結構而編制，為學員考取咖啡專業作準備。讓學員在高標準中學習，讓自身的技能的到最快的提升，充分學習了解到咖啡調配師所需要的技能義式半自動咖啡機講解與優質 Espresso 製作

對象 曾修讀咖啡調配師進階課程或具同等資歷

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: 2201150060-0	2022-05-30~2022-06-07	週一,週二 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 - 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/學校提供內部培訓，按機構不同要求(主題/時間/地點)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(高階)) (課程編號：2201150060-0)

-課程章程-

1. 機構名稱：澳門科技大學博雅學院
2. 報讀資格：從事相關專業人士
3. 上課日期：2022-05-30 - 2022-06-07
4. 上課時間：星期一 19:00-22:00；星期二 19:00-22:00
5. 課 節：4 (每節 180 分鐘)
6. 學 費：1630
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

