



澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
持續教育學院
School of Continuing Studies

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

咖啡調配師證書課程(進階) International Barista Certification Course (Intermediate) (咖啡專業文憑系列課程)

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 座二樓 O204 室

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：1801280152-0	2018 年 6 月 23 & 30 日	週六 10:00 – 13:00 14:00 – 17:00	總課時 12 小時
-------------------	----------------------	-----------------------------------	-----------

課程費用 澳門幣 1,380 元

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)、星期六(9:00 - 13:00) [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://coes-stud.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，帶備身份證正、副本至本院辦理報名。
2. 報讀者可以現金/本票或劃線支票（抬頭請寫“澳門科技大學持續教育學院”或“SCHOOL OF CONTINUING STUDIES MACAU UNIV. OF SCIENCE AND TECHNOLOGY”）繳付學費及材料費，**現金收費上限為澳門幣/港幣 5,000 元**。
3. 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。
4. 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 電郵：scs@must.edu.mo

網頁：<http://www.must.edu.mo/scs/diploma-certificate-programs>

- 如欲收到本院之課程資料，可發電郵至 scs@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。

