



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(高階)

International Barista Certification Course (Advanced) (咖啡專業文憑系列課程)

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

- ◆ 認識巧克力飲品與優質熱巧克力飲品製作技巧
- ◆ 認識各類茶品與茶飲製作技巧
- ◆ 認識雪泥冰沙機的操作技巧與各式優質水果雪泥冰沙飲品製作技巧
- ◆ 義式半自動咖啡機講解與優質 Espresso 製作
- ◆ 認識 Cappuccino 奶泡製作原理與優質 Cappuccino 製作技巧
- ◆ 認識 Latte 奶泡製作原理與優質 Latte 製作技巧
- ◆ 認識 Latte Art 製作原理與花式 Latte 製作技巧
- ◆ 認識 Filter Coffee 過濾式咖啡製作原理與手沖咖啡製作技巧
- ◆ 相關學科與 City & Guilds 標準手冊研討
- ◆ 實習本資格課程最終考評之術科評核流程與作業標準 (須在 16 分鐘時間內製作完成本課程所學習的標準優質飲品)
- ◆ 學科測驗(共 20 題問答題，須在 1 小時內完成)
- ◆ 術科測驗(5 分鐘前置準備，16 分鐘完成七杯國際標準飲品製作測驗，5 分鐘將吧台回覆原狀)



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：1801280153-0 | 2018 年 8 月 4、11 日 | 週六 10:00 – 13:00 14:00 – 17:00 | 總課時 12 小時 |
|-------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------|

課程費用 澳門幣 1,600 元 **收生名額** 19 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。

