



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

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 2 樓 持續教育學院

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：S190100016	2019 年 6 月 1 日	週六 10:00-13:00 14:00-17:00	總課時 6 小時
-----------------	----------------	-------------------------------	----------

課程費用 澳門幣 600 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://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、副本及相片 1 張至本院辦理報名。
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。

