



本課程已納入
教青局
持續進修發展計劃

咖啡調配師課程(中階) International Barista Course (Intermediate)

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 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：2104130169-1	2021 年 12 月 2, 3, 9, 10 日	週四、五 19:30 – 22:30	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，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。

查詢 電話：8796 1998 電郵：sla@must.edu.mo

網頁：<https://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。

