



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

本課程已納入  
教育局  
持續進修發展計劃

## 咖啡調配師課程(初階) International Barista Course (Foundation)

### 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 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:2104130167-2	2021 年 9 月 23,28,30 日	19:30-22:30	總課時 9 小時
-------------------	-----------------------	-------------	----------

\*確認成班後透過短信形式另行通知

**課程費用** 澳門幣 1,220 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://sla.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](mailto:sla@must.edu.mo)

網頁: <http://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](mailto: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。