



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
- 虹吸壺沖煮咖啡
- 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

證書 出席率達總課時 70%並通過評核，可獲由澳門科技大學博雅學院發出的證書

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：2404050102-0	2024 年 8 月 29、30 日 & 9 月 5、6 日	週四、五 19:00 - 22:00	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 - 13:00; 14:30-20:00) 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，待本院通知後，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。
4. 如掃二維碼或無法用微信登錄報名系統，可以使用 Chrome 瀏覽器複製鏈接打開。



查詢 電話：8796 1998 / 8796 1999 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。

2023-2026 “持續進修發展計劃”

課程名稱(咖啡調配師課程(中階)) (課程編號：2404050102-0)

-課程章程-

1. 機構名稱：澳門科技大學博雅學院
2. 報讀資格：對課程有基礎之人士
3. 上課日期：2024-08-29 - 2024-09-06
4. 上課時間：星期四 19:00-22:00；星期五 19:00-22:00
5. 課 節：4 (每節 180 分鐘)
6. 學 費：1630
7. 導 師：任卓英
8. 收生名額：20
9. 雜 費：0
10. 上課地址：氹仔偉龍馬路澳門科技大學 課室：課室1

11. 課程大綱：



12. 報名方式：持有效澳門居民身份證到機構報名，並需提供本地手提電話作報名及接收驗證碼之用。
13. 電子簽到：以澳門居民身份證進行簽到及簽退，否則不計算入有效出席率內
 - 導師：課程開始前30分鐘內及課程結束後30分鐘內
 - 學員：課程開始前30分鐘至開始後15分鐘內；課程結束後30分鐘內
14. 備 註：
 - (1) 保證金為學費的30%，出席率達70%或以上（以課節計算）可獲退還；
 - (2) 如電子簽到設備故障，機構應立即致電支援熱線 6521 8801求助及報備，並透過教青局的手機簽到應用程式產生限時有效的二維碼，導師及學員於第12點所述的時段內進行手機簽到；機構應於簽到日翌日起計3日內在網上帳戶向教青局提交報告，並附同證明文件及資料。

(3) 簽到紀錄及課程資料



(4) 查詢、投訴、舉報

