



# 咖啡調配師 課程(初階)

## International Barista Course (Foundation)

本課程已納入教育局持續進修發展計劃

### 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。課程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
- 浸泡式咖啡
- 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：18歲或以上，對調製高級咖啡有興趣人士

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樓櫃檯 博雅學院

上課地點：澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學O座8樓805室（上課前後需要前往6樓櫃檯簽到）

### 上課日期

### 授課語言 廣東話

課程編號: 2604170109-0	2026年7月21、22、28、29日	19:00-21:00 *最後一天19:00-22:00	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：MOP1,220(可使用持續進修發展計劃資助)

材料費：MOP120(不設資助)\*\*

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://sla.must.edu.mo/page/training.html?locale=zh\\_MO](https://sla.must.edu.mo/page/training.html?locale=zh_MO)

- 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。