



咖啡調配師 課程(中階)

International Barista Course (Intermediate)

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「咖啡調配師課程」的延續，讓學員了解更多咖啡，從種植、水洗豆子、烘焙、以到沖調技巧。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、劃花，多種口味的配搭等。讓學員在體驗中學習到更多的知識，是大家對咖啡的認知更進一步。

✓ 課程大綱

- 咖啡的栽培條件及過程
- 虹吸壺沖煮咖啡
- 咖啡的精制和烘焙常識
- 煮出咖啡的真味條件
- 咖啡生豆挑選技巧
- 意大利高壓咖啡機（特濃）詳談
- 咖啡豆與烘焙的關係

對象：完成「咖啡調配師課程(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O座 8樓 805室

✓ 上課日期

✓ 授課語言 廣東話

課程編號: 2604160147-0	2026年8月4、5、11、12日	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：MOP1,630(可使用持續進修發展計劃資助) 材料費：MOP160(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

- 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。