



咖啡調配師 課程(高階)

International Barista
Course (Advanced)

本課程已納入教育局持續進修發展計劃

✓ 課程簡介

課程為咖啡愛好者或有意投身咖啡行業人士提供專業知識。課堂強調提供實踐及體驗機會，使學員能掌握實務咖啡沖煮技巧，提升對咖啡行業的認識。

✓ 課程大綱

- 咖啡生豆處理
- 對咖啡生豆不同的加工處理進行品鑒
- 咖啡調配及各類咖啡沖煮方法
- 特色飲品沖煮方法(如熱朱古力、抹茶、朱古力咖啡)
- 課堂實習
- 調配手沖咖啡、濃縮咖啡、奶泡咖啡及鮮奶咖啡
- 鮮奶咖啡拉花

對象：曾修讀咖啡調配師中階課程或具同等資歷

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: 2604160148-0

2026年8月18、19、25、26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。