



澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

博雅學院
School of Liberal Arts

咖啡調配師課程(初階)

International Barista Course (Foundation)

本課程已納入
教青局
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。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
- 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	授課語言	廣東話
導師資歷	澳門國際咖啡師暨文化協會會長兼導師／中國咖啡出品師 CCP、中國咖啡品鑒師 CCT、中國咖啡烘焙師 CCR 高級認證兼導師／精品咖啡協會 SCA 高級認證		
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（具體地點將於上課前短信通知）		
上課日期	課程編號：2607070225-0		

2026 年 11 月 17、18、24、25 日(週二、三)

19:00 - 21:00

*最後一天 19:00-22:00

總課時：9 小時

課程費用 澳門幣 1,220 元（另有材料費 澳門幣 120 元，不受資助）

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. 報讀時，請先訪問網上報名系統（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）。填妥資料待本院通知後，帶備身份證正、副本至本院辦理報名。

*如手機無法訪問，請問使用電腦瀏覽器複製鏈接打開。

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 / 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。

