

(政府補助勞工每人3年7萬元之訓練費用，敬請善加利用！)

手沖咖啡及花式特調實作班第01期(課程名稱代號：152548)

- 課程大綱：一、1.從業人員衛生管理 2.用水衛生管理(1)食品良好衛生規範 GHP
(2)食材溯源管理基本概念(3)消毒化學用品與清潔消毒衛生管理(4)廢棄物處理
新手必備咖啡入門攻略：1.咖啡文化。2.咖啡分類(義式、澳式、手沖、賽風...)
3.精品咖啡定義。4.沖杯好咖啡其實很簡單-掛耳包沖煮技法。
- 二、實用手沖咖啡技法-小白也能變咖啡職人：
1.咖啡產區與風味介紹。2.實作-聰明濾杯沖煮技法。
- 三、進階手沖咖啡職人(一)：1.咖啡處理方式(水洗、日曬、蜜處理風味差異)。
2.咖啡風味品飲辨識。3.實作-經典手沖技法。
- 四、進階手沖咖啡職人(二)：1.咖啡沖煮器具介紹。2.如何選擇適合的工具。
3.沖煮原理。4.手沖實作。5.冰釀咖啡。
- 五、義式咖啡必學基礎課：1.義式咖啡之種類與比例。2.義式咖啡製作密技。
3.濃縮咖啡 espresso 萃取解析。4.咖啡實作-奶泡與分層拿鐵。
- 六、創意咖啡：1.實作-西西里冰咖啡。2.實作-冰咖啡雕花。3.實作-雪碧咖啡。
4.實作-焦糖瑪奇朵。5.適合搭配咖啡的水果風味輪。6.風味比例完美搭配。
- 七、花式特調咖啡-我家就是咖啡館：1.實作-焦糖脆脆咖啡。2.實作-焦糖瑪奇朵。

授課講師：陳佩禎老師

學歷：國立高雄師範大學(事業經營)碩士

上課時間：9/3、9/10、9/17、10/15、10/22、10/29、11/19(星期日)上午9:00~16:00，計42小時

招訓人數：補助生21人；自費生4人

招訓對象：年滿15歲以上，具勞農漁保身份之在職勞工

課程費用：9,260元 ▶政府補助(80%)7,408元；學員自付(20%)1,852元；特殊身分全額補助

供餐：不供餐(可代訂便當)

訓練單位及上課地點：屏東縣工業會(屏東市自由路736-1號4樓)

報名辦法：請於開課前一個月(8/4)中午12時起自行上網報名(額滿為止)

1.先加入會員：[台灣就業通](#) → [加入會員](#) 確認 → 開始填寫會員基本資料。

(有*號欄必需填寫，請記住密碼往後都會用到)。

2.報名網址：<https://is.gd/xqNp6>

3.若有不解之處歡迎來電08-7320711洽詢鍾或宋小姐。



報名 QR



工業會 LINE