

(政府補助勞工每人3年7萬元之訓練費用，敬請善加利用！)

手沖咖啡及拉花特調飲品實作班第01期(課程名稱代號:155218)

- 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、分類(義式、澳式、手沖、賽風…)。
2.手沖技巧實作。3.隨時沖杯好咖啡-掛耳包沖煮技法。4.手沖技巧實作。
 - 二、精品咖啡豆認識與瑕疵豆辨別：
1.咖啡沖煮分類(義式、手沖、賽風…)。2.手沖技巧實作。
1.咖啡沖煮器具介紹。2.如何選擇適合的工具。
3.手沖實作-體驗不同產區精品咖啡豆、羅布斯塔豆。
 - 三、進階手沖咖啡職人：1.咖啡處理方式(水洗、日曬、蜜處理風味差異)。
2.精品咖啡產地風味辨識與沖煮手法解析及實作。3.沖煮原理。
4.手沖實作-體驗不同處理法差異。5.選擇自己喜歡的咖啡豆輕鬆上手。
 - 四、1.精品咖啡豆 6 款不同處理方式與風味差異與器具選擇。2.手沖技巧實作。
1.聰明濾杯沖煮法。2.手沖技巧實作。
 - 五、花式特調咖啡：1.漸層原理。2.冰奶泡製作。3.冰拿鐵實作。4.焦糖瑪奇朵。
5.泡泡咖啡。6.焦糖脆脆咖啡實作。
 - 六、花式特調咖啡應用：1.不織布濾袋(萃成濃縮)。2.水果咖啡與冰釀咖啡實作。
3.拿鐵咖啡與奶泡分層應用。4.拿鐵藝術技法實作。

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：3/24、3/31、4/28、5/5、5/12、5/19(星期日)上午 9:00~16:00，計 36 小時

招訓人數：補助生 22 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：8,220 元 ▶政府補助(80%) 6,576 元；學員自付(20%) 1,644 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(2/23) 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://shorturl.at/cxEGM>

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