

(政府補助勞工每人3年7萬元之訓練費用，敬請善加利用！)

## 手沖咖啡及咖啡館花式特調實作班第01期(課程名稱代號：158942)

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

**【新手入門咖啡全攻略(上)】** 1.咖啡概論-咖啡歷史文化背景與咖啡革命之演進

2.耳掛咖啡沖煮原理&比例解析 3.沖煮實作 4.世界咖啡沖煮分類綜覽 5.如何在咖啡館點咖啡 6.何謂單品豆&配方豆? 7.掛耳包技巧沖煮實作 8.咖啡感官品評

二、**【新手入門咖啡全攻略(下)】** 1.何謂精品咖啡&咖啡品種介紹 2.從咖啡豆聞見辨識到挑選咖啡豆的行家 3.精品咖啡豆品質層級 4.感官品飲與實作 5.沖煮實作-

水粉比對於沖煮風味之差異 6.咖啡帶(南北迴歸線)介紹 7.金杯萃取理論解析 8.手沖咖啡四大沖煮要素解說 9.以金杯理論與沖煮要素讓學員分組沖煮實作

10.感官品飲與沖煮實作 11.沖煮實作-斷水與不斷水沖煮法練習

三、**【專業咖啡師入門實作】** 1.手沖咖啡沖煮器具介紹 2.分組沖煮實作-品飲不同咖啡濾器沖煮風味差異 3.如何選擇適合自己的手沖器具 4.咖啡生豆處理法介紹 5.分組沖煮實作 6.沖煮原理常見問題解析 7.聰明濾杯沖煮實作

四、**【專業咖啡師進階實作(上)】** 1.義式咖啡介紹 2.半自動義式咖啡機構造與操作

3.濃縮咖啡萃取流程與辨識優質濃縮咖啡 4.牛奶成分大不同，如何看懂標示選擇好牛奶? 5.特調咖啡實作-冰釀咖啡 6.冰奶泡製作原理 7.日式咖啡館花式特調咖啡實作(1)漸層冰拿鐵 (2)焦糖瑪奇朵掛杯技巧(3)萬丹紅豆咖啡(4)泰式綠拿鐵

五、**【專業咖啡師進階實作(下)】** 1.夏季水果特調咖啡比例技巧 2.特調飲品實作-(1)檸檬氣泡冰咖啡(2)桂花氣泡冰咖啡(3)和歌山冰梅咖啡 3.日本必訪巷弄咖啡館介紹 4.日系咖啡館創意特調實作(1)哈密瓜冰淇淋汽水(2)皇家奶茶(3)阿法奇朵

六、**【夢想中的咖啡館規劃】** 1.咖啡館藍圖規劃 2.咖啡館飲品設計 3.咖啡館營運分析 4.奶泡雕花技巧 5.淋醬盤試技巧 6.分組實作 7.頒發結業證

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：8/18、8/25、9/1、9/8、9/15、9/22(星期日)上午9:00~16:00，計36小時

招訓人數：補助生24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：8,530元 ▶政府補助(80%)6,824元；學員自付(20%)1,706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(7/19)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/ctV4bG>

3.若有不解之處歡迎來電08-7320711洽詢鍾或宋小姐。



工業會 LINE



報名 QR