

國際通行的職能認證

C&G 7102-62 『國際咖啡調配師技巧』
International Award in Barista Skills

獲頒職能導向課程品質證書/證書編號勞動發能字第 10398004409 號



職能導向課程認證標章



國際職業資格認證機構



歐盟證明文件標章

職能課程：指因應產業或特定組織之需要，透過職能分析所建構的職能模型為依據所發展之訓練課程。其規劃需明確對應至全部或部分職能單元。學習者可習得所對應職能應具備之職能內涵，並具備能展現所對應行為指標之能力水準。



本課程通過勞動部勞動力發展署職能導向課程品質認證，
標章編號 TFBT0023-17，職能導向課程查詢

https://icap.wda.gov.tw/Resources/resources_Class_Content_3.aspx?C=TFBT0023-17



發證單位：英國城市專業學會
City & Guilds of London Institute



授權考試中心：中華經營管理職能發展中心
Chinese Business Management & Skill Development Centre
英國城市專業學會授權考試中心編號 820123



培訓單位：社團法人台灣行業專業協會
Taiwan Society of Industry Professionals

簡介(平日班)

具有139年歷史之英國倫敦城市行業協會(City & Guilds)，為全球最大國際職業證照認證機構，擁有七千多位課程研發專業人員，「7102-62國際咖啡調配師技巧證照班」是英國城市專業學會(City & Guilds of London Institute)針對咖啡專業行業、從事咖啡教育培訓與調飲現場工作的人員所設計的國際性職業資格認證(英文證書)，取得認證終生有效，適用於台灣、大陸、香港、新加坡、澳洲等一百多國家，可作為國外就業及移民之技術資歷，取得「國際就業及工作通行證」。通過考試後，中心免費替學員申請Europass歐洲技能護照。

何謂 Europass 歐洲技能護照? 是用以清晰證明出國工作或學習的人員所擁有技能及證書的綜合性文件。如何使用 Europass ?不管您要出國打工、留學、遊學等等，你的 City & Guilds 證書能證明你有相關的技能，Europass 將幫助雇主正確了解你獲得的技能及程度，對您簡歷是一個超價值的附加籌碼。

課程目標

英國國際咖啡調配師技巧資格證照課程(7102-62)包括以下四個學習目標：產品知識介紹、檢查及清潔器具、咖啡及飲料調製的技巧、顧客服務。

資格考評

- 1.學科測驗 (共20題問答題，須在1小時內完成)
- 2.國際咖啡調配師課程術科演練(15分鐘前置準備，16分鐘完成七杯國際標準飲品製作測驗，15分鐘將吧台回覆原狀)

課程時數&費用

- ◆考試單位：City & Guilds of London Institute(英國城市專業學會)
- ◆授權考試中心：City & Guilds Approved Examinations Centre 820123 Taiwan 中華經營管理職能發展中心
- ◆培訓單位：社團法人台灣行業專業協會
- ◆培訓日期：2020/01/10(五)、01/17(五)、01/31(五)、02/07(五)、02/14(五)、02/21(五)、03/06(五)、03/13(五)、03/20(五)、共計 30 小時。
- ◆術科考評日期：2020/03/27(五)
- ◆培訓時間：星期五，18:00~21:00
- ◆培訓費用：請電洽協會【內含講義費、30H 上課材料費及考試認證費】
- ◆培訓地點：請電洽協會【04-22434709、0980369156】
- ◆教學師資：英國城市專業學會/國際咖啡調配師/註冊咖啡師
- ◆參加人數：採小班教學每班 10~12 人
- ◆本課程通過考試合格後，可獲得英國 C&G 證書、europass 歐盟證明文件、勞動部 iCAP 職能課程證書。

先備條件

學員在參加本課程之前應具備下列所述之先備條件：

- 1.年齡滿18歲以上。
- 2.學員有興趣及意願充實該領域之專業知識與技能。
- 3.具備該課程授課所需之當地語文能力。

主要對象

- 1.希望提升咖啡調配技能，以勝任咖啡師職務於職場的學員。
- 2.希望提升咖啡調配技能，以作為就業準備的學員。
- 3.希望提升咖啡調配技能，以作為創業準備的學員。

聯絡方式

連絡電話：(04)22434709 傳真：(04)22434707 E-Mail：tsoip.org@gmail.com 聯絡人：電洽秘書處
協會地址：406 台中市北屯區大連路三段 10 號 4 樓之 1

課程介紹

課程介紹	內容大綱
第一單元： 產品原理與相關產品 知識介紹	<ul style="list-style-type: none">● C&G 歷史及組織構造● 咖啡調配師課程結構介紹及學習流程與目標● 咖啡調配師考評及給分標準● 咖啡歷史、生長過程● 精品咖啡豆的認識● 茶類認識與茶飲原理● 熱巧克力飲品技巧說明
第二單元： 設備及器具之清潔與 檢查	<ul style="list-style-type: none">● 半自動咖啡機歷史、構造與原理介紹● 各式手沖咖啡器具之操作原理與技術● 過濾式咖啡原理與技巧● 雪泥冰沙機的操作技巧說明● 半自動義式咖啡機設備清潔與檢查● 各式手工咖啡沖煮器材設備的清潔與檢查● 認識過濾式咖啡設備的清潔與檢查● 過濾式咖啡設備的清潔與檢查● 各式製作咖啡器具與設備清潔與檢查● 蒸氣管等設備的清潔與檢查
第三單元： 調製咖啡飲品的技巧	<ul style="list-style-type: none">● 學員依據標準流程製作義式咖啡(Espresso)● 學員依據標準流程製作卡布奇諾(Cappuccino)● 學員依據標準流程製作拿鐵咖啡(Latte Art)● 學員依據標準流程製作過濾式咖啡● 學員依據標準流程製作雪泥冰沙● 學員依據標準流程製作茶飲● 學員依據標準流程製作熱巧克力飲品● 製作優質義式咖啡(Espresso)與示範● 製作優質卡布奇諾(Cappuccino)奶泡原理與製作技巧示範● 製作優質拿鐵咖啡(Latte Art)奶泡原理● 過濾式咖啡(Filter Coffee)製作技巧示範● 雪泥冰沙機的製作技巧示範● 各式茶類與茶飲製作技巧示範● 製作熱巧克力飲品技巧示範
第四單元： 顧客服務與客訴處理	<ul style="list-style-type: none">● 顧客飲用咖啡方式說明● 如何服務顧客令顧客滿意● 如何處理顧客抱怨與客訴● 處理不同付款方式

