

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

City & Guilds

## 國際通行的職能認證

獲頒職能導向課程品質證書/證書編號勞動發能字第 10398004409 號



目前欲從事咖啡調飲或餐飲相關工作之人士、受訓後並獲取國際級證照並可培訓自家員工提昇咖啡知識與調飲技巧，無咖啡調製經驗初學者亦可參加培訓，增加就業實力。



### 課程目標

英國國際咖啡調配師技巧資格證照課程(7102)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、顧客服務技巧。

### 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

培訓單位：社團法人台灣行業專業協會

授權考試中心：中華經營管理職能發展中心

考試單位：City & Guilds of London Institute(英國城市專業學會)

培訓時間：9:00~16:00 (中午休息 1 小時)

培訓日期：一天 6 小時，共計 30 小時

107/4/12(四)、4/13(五)、4/19(四)、4/20(五)、4/26(四)

術科考評日期：107/4/27(五)

培訓地點：C&G 咖啡學苑(高捷大東站內 B1 往 2 號出口，近大東藝術中心)

教學師資：英國城市專業學會/國際咖啡調配師資格

本課程通過考試合格後，可獲得英國 C&G 證書或 iCAP 職能證書。



### 課程查詢服務

電話：07-7190649(高雄) 04-22434709(台中)報名表網址 <https://goo.gl/hjck4N>

電子信箱：cgcafegood@gmail.com(高雄) tsoip.org@gmail.com(台中)

請先上網預約報名，或掃描 QR-code 加入 Line 詢問，可得知最新課程資訊~

### 課程內容

Day 1~Day3 國際咖啡調配師 技巧 (International Award In Barista Skills)課程	依據City&Guilds 標準手冊製作義式咖啡(Espresso)、優質奶泡原理與製技巧示範、Cappuccino、Latte Art奶泡製作技巧、濾過式咖啡(Filter Coffee)技巧、雪泥冰沙機的操作技巧、製作新鮮雪泥果汁、各式茶類認識與茶飲製作原理技巧解說示範、練習製作茶飲、製作熱巧克力飲品、認識各式手工咖啡沖煮器材之操作原理與技術。 學科:咖啡歷史、生產過程及精品咖啡豆的認識，顧客服務技巧。
Day 4~5 學員術科演練	學員術科練習: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 分鐘將吧台回復原狀 )

授權考試中心:820123

中華經營職能發展中心

Chinese Business Management & Skill Development Centre

培訓單位

社團法人台灣行業專業協會

Taiwan Society of Industry professionals

