

咖啡調製員基礎證書

Foundation Certificate in Barista Training

- 課程對象：** 有意成為咖啡調製員或入職飲食業的失業/待業人士。
- 課程目標：** 讓學員認識基本的咖啡知識及文化，調製基本咖啡及其他飲品的技巧；以協助畢業學員入職相關的工作。
- 入讀資格：**
- 中三學歷程度；或小六學歷程度及具兩年或以上工作經驗；及
 - 具就業意欲；及
 - 對咖啡調製工作有興趣；及
 - 須通過面試。
- 時數：** 160 小時（訓練期約 8 週）
- 教學方法：** 課堂教授、示範及實習
- 畢業要求：** 學員必須達到下列畢業要求，方獲頒畢業證書：
- (i) 學員的總課程出席率須達 80%或以上；及
 - (ii) 必須於課程評估考獲整體及格分數；及
 - (iii) 必須分別於期末考試各部份（包括筆試及實務試）考獲及格分數。

訓練內容：

單元	內容	訓練時數
(一) 技能訓練	<ol style="list-style-type: none"> 1. 咖啡的文化及歷史 2. 咖啡的種類、烘焙方法 3. 咖啡沖煮與調製的方法及技巧 4. 咖啡店的運作 5. 咖啡調製員的角色 6. 茶葉種類及花茶沖泡方法 7. 其他飲品沖製技巧 8. 實地工作環境體驗 	121
(二) 急救常識及個人整潔	<ol style="list-style-type: none"> 1. 急救常識 2. 個人整潔 	6

單元	內容	訓練時數
(三) 個人素養	1. 自我認識及管理 2. 思維及情緒管理 3. 工作服務文化及技巧 4. 溝通技巧、人際關係及團隊精神	20
(四) 求職技巧	1. 求職及面試技巧 2. 相關條例簡介	12
(五) 課程評核	1. 期末筆試 2. 期末實務試*	1
合計：		160 小時

* 學員完成上述訓練時數後，須於課程以外的時間在培訓機構進行實務試。

評估：

1. 持續評估 (40%)：包括實務試及「個人素養及求職技巧」單元評核
2. 期末考試 (60%)：包括筆試及實務試

註：培訓機構會為所有完成課程的學員（即出席率達 80%的學員，包括課程評核中及格或不及格的學員）於完班後提供 3 個月的就業跟進服務。

【本課程大綱的內容或須因應香港學術及職業資歷評審局就課程進行評審時所提出的意見、相關法例的修訂、相關牌照或行業認證要求的轉變等情況而作出修訂。課程大綱以僱員再培訓局最新公佈的版本為準。】