



咖啡拉花藝術基礎證書（兼讀制）

Foundation Certificate in Latte Art (Part-time)

課程對象： 咖啡行業從業員

課程目標： 讓學員認識基本咖啡拉花技巧及原理，掌握基本圖案及打奶技巧，以提高學員的就業能力。

入讀資格：

- 現職咖啡調製工作的從業員；或
- 完成僱員再培訓局「咖啡調製員基礎證書」或具同等資歷

時數： 20小時

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) 學員的總出席率須達課程之最低要求(80%)；
- (ii) 必須於課程評估考獲整體及格分數；及
- (iii) 必須於期末實務試部份考獲及格分數。

訓練內容：

單元	內容	訓練時數
(一) 技能訓練	1. 認識咖啡沖調及拉花的設備 2. 咖啡豆及牛奶的選用 3. 咖啡拉花的基本原理及動作 4. 打奶技巧 5. 意式濃縮咖啡的沖調 6. 咖啡拉花基本圖案技巧	20
(二) 課程評核	期末實務試*	-
合計：		20

* 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：

- 持續評估(40%)：功課
- 期末考試(60%)：實務試

【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。】