

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人士
- 課程目標：** 讓學員認識基本的咖啡知識及文化，掌握調製基本咖啡種類的技巧，以入職咖啡調製員工作。
- 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：** 92 小時（訓練期約 6 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(50%)；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(50%)。

訓練內容：

| 單元 | 內容 | 時數 |
|----------|---|----|
| (一) 行業概況 | 1. 咖啡行業的發展趨勢及咖啡店概況 2. 咖啡調製員的工作範疇、職責及道德操守 3. 食物安全與衛生 4. 飲食業的職業安全及健康 | 4 |

| 單元 | 內容 | 時數 |
|-------------------|--|-----------|
| (二) 技能訓練 | 1. 咖啡的文化及歷史 2. 咖啡的基本知識 3. 咖啡品種及咖啡精製過程 3. 咖啡烘焙的介紹 4. 咖啡的職業用語詞彙 5. 沖煮咖啡的器具 6. 基本咖啡種類的沖煮方法及技巧 7. 半自動咖啡機的操作 8. 花式咖啡的調製 | 79 |
| (三) 職涯規劃 | 1. 職涯規劃基礎知識及終身學習概念 2. 認識自我及設定個人職業目標 (S.M.A.R.T) | 8 |
| (四) 求職及面試 基本技巧 | 1. 認識求職途徑及程序 2. 面試基本認識及技巧 3. 角色扮演 | |
| (五) 課程評核 | 1. 期末筆試 2. 期末實務試* | 1 |
| 合計： | | 92 |

* 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。

課程評估：

(A) 持續評估 (40%)：實務試及職涯規劃知識評核

(B) 期末考試 (60%)：筆試及實務試

備註：

- 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。】