咖啡師國際證照研習班(週六)

課程進度表

日期	星期	授課時間	時數	課程進度/內容	學/術科	任課教師
109/11/14	六	09:00-17:00	7	1. 分組及學科講解 ◎**學科測驗**：共 20 題問答題，在1小時內完成 ◎**術科測驗**：15分鐘前置準備，16分鐘內完成七杯國際標準飲品製作，15分鐘回覆吧台作業。 2. 認識國際咖啡調配師技巧資格 3. 義大利濃縮咖啡 Espresso 製作	學/術	任春榮
109/11/21	六	09:00-17:00	7	1. 牛奶發泡-乾及濕奶泡的形成法 2. 完美比例 Cappuccino 製作技巧 3. 完美比例 Latte 製作技巧 4. Filter Coffee 過濾式手沖咖啡製作技巧 5. 花草水果茶的原理及製作技巧	學/術	任春榮
109/11/28	六	09:00-17:00	7	1. 熱巧克力飲品製作技巧 2. 雪泥冰沙飲品製作技巧 3. City & Guilds 學科複習 4. City & Guilds 標準考試流程演練與研討(學員實操練習)	學/術	任春榮
109/12/5	**六**	**08:00-17:00**	**7**	**City & Guilds 咖啡師檢定**	**學+術科**	**咖啡師 評審老師**