

# 飲料調製乙級證照班(密集班)

## 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
110/05/22	六	09:00-17:00	7	1. 介紹設備及考場規範 2. 杯器皿酒類介紹 3. 吧佈佈置 4. 酒類辨識 5. Jigger 操作 6. Bar Spoon 操作 7. 學科提醒說明	學/術	任春榮
110/05/23	日	09:00-17:00	7	1. Stir 攪拌法操作 2. Boston Shaker 操作 3. Free Pour 操作 4. 杯緣裝飾物製作	學/術	閻寶蓉 任春榮
110/05/29	六	09:00-17:00	7	1. Layer 分層法實作 2. Pour 注入法實作 3. Build 直注法實作 4. Stir 攪拌法實作	學/術	閻寶蓉 任春榮
110/5/30	日			1. Shake 搖盪法實作 2. Blend 電動攪拌法實作 3. Espresso Cocktail 式咖啡雞尾酒	學/術	任春榮
110/06/05	六	08:00-17:00	7	<b>模擬考</b> 1. 酒類試聞 2. 吧檯佈置、術科操作、酒類辨識作答	學+術科	監評教師