



Award in Barista Skills

致理科技大學推廣教育中心

服務諮詢電話：(02)2257-6167 分機 1218

服務地址：新北市板橋區文化路一段 313 號



TQUK Award in Barista Skills 國際咖啡師

來自英國的 TQUK(Training Qualifications UK, 英國特許資歷培訓處)的國際咖啡師證照(Award in Barista Skills)，是英國評核及考試規例局(Ofqual)認可的資歷課程，此國際咖啡師證照課程在 Ofqual 嚴格控管下，將優化您的學習品質，熟練您的標準化操作流程，更搭配全國首創咖啡職場實習制度，在本校咖啡職人研究所專業且高度教學熱忱的咖啡師資群引領下，相信能夠讓對咖啡產業有興趣的您一步步具備相關職場基礎知能與技能，逐步成為專業的 Barista。

- 課程目標：**
- 1.學習產品/飲品基礎知能
 - 2.提升產品/飲品製作的技能
 - 3.熟練咖啡吧檯設備與器具使用
 - 4.學習吧檯基礎清潔與管理
 - 5.提高優質服務認知
 - 6.激盪創意咖啡研發能力



課程時數：共 43 小時(含課程 30、實習 4、練習 9)

課程日期：2021.04.10~2021.05.15(週六班)

檢定方式：學科與術科註※1、2、3

研習費用：新台幣 14,000 元(含課程研習、檢定、證照費)，另於開課日當天繳交材料費(註※5)3,500 元。於開課日前一個月完成報名並繳費者，享 1,000 元早鳥優惠折扣；開課日前兩週完成報名並繳費者，享 500 元早鳥優惠折扣。

開課人數：8~12 人【本教室共有 4 套獨立咖啡機組/吧檯可供操作，提供充分作】

週次/日期	上課時間	課程內容
一 04/10(六)	AM 09:30~ PM 16:30	TQUK Award in Barista Skills 簡介 吧檯設備、器材、器具講解、Barista 基礎知能(1) Espresso、Latte、Cappuccino & Chocolate 實務
二 04/17(六)	AM 09:30~ PM 16:30	Espresso、Latte、Cappuccino & Chocolate 綜合實務 Filter Coffee、Tea & My style coffee 實務、術科綜合示範
三 04/24(六)	AM 09:30~ PM 16:30	Barista 基礎知能(2)、優質奶泡與基礎拉花、術科綜合解析
四 05/01(六)	AM 09:30~ PM 16:30	學科知能總複習、烘豆觀摩、術科綜合練習與解析
五 05/08(六)	AM 09:30~ PM 16:30	術科模擬考、基礎拉花
六 05/15(六)	AM 09:30~ PM 13:30	學科檢定 術科檢定

- ※1：本證照 TQUK Award in Barista Skills 核發自英國 TQUK(Training Qualifications UK, 英國特許資歷培訓處)，可由學員選擇該張證照是否具有 ofqual 認證，如需 ofqual 認證者，證照檢定通過標準包含學科、術科與作業，除學科與術科需同時通過及格標準，並需於課程結束後 2 週內繳交 1 份英文服務品質認知作業方可取得該證照。如不需 ofqual 認證者，證照檢定通過標準包含學科與術科，兩者需同時通過檢定標準。取得證照時間約為通過學、術科檢定考試後的 3~4 個月。
- ※2：為提升學員咖啡技術實務能力，學員除需通過學科、術科檢定與完成作業繳交外，並需於檢定日後 1 個月內完成咖啡職場實習 4 小時，本教室會提供目前合作咖啡店供學員選擇，但每個店家以 2 人為限。
- ※3：學科重考費用為 800 元，術科重考費用為 1,500 元。
- ※4：如上課與檢定之日期遇不可抗拒因素，如颱風、地震等，則日期變更由本教室調整安排。
- ※5：材料費：含課程研習期間與練習時段，每位學員共可填 3 個練習時段(自第三週起每週一次)，練習時段預計規劃開放時間為每週四或五下午(14:00~17:30)或晚上(18:00~21:30)時段，於課程研習與練習時段由本教室提供義式綜合豆、單品豆、濾紙、茶包、水果及可可粉等材料與咖啡杯組、鋼杯、附件等器具，每位學員於練習時段總共可領用 3 瓶練習奶(936ml)，如使用不足者則需自備牛奶與水果(亦可向本教室購買)。

