

SSE 國際咖啡師證照輔導班

目的	促使飲料調製從業人員對咖啡飲料之產品有正確認知，提供消費者衛生、安全的咖啡飲料調製及服務，保障消費者權益。推廣餐飲相關通行於全球餐旅界國際權威認證，必能與國際同步接軌。		
	內容	課程名稱	預計開課時間
期別		SSE 國際咖啡師證照輔導班	6/22(六) 上課 7 小時 6/29(六) 上課 7 小時 6/30(日) 上課 6 小時 週六日 9:00~17:00
報名方式	學費	5500 元、另外加國際認證費 4500 元	
	上課內容：	<p>→SSE 證照與課程講解、義式半自動咖啡機操作</p> <p>→熱咖啡系列、拿鐵系列教授與練習</p> <p>→冰咖啡系列、咖啡冰沙系列教授與練習術科模擬練習</p>	
師資	銘傳大學觀光事業學系碩士/中國科技大學專案專技級助理教授—韋桂珍老師		
	專業領域：觀光餐旅管理、飲料調製與管理實務、餐飲服務技術、餐旅服務技術		
課程說明	★ 咖啡機與磨豆機使用與操作 ☆ 意式濃縮的標準製作 ★ 牛奶的介紹與打發九 ☆ 咖啡機的維護		
	★ 咖啡生豆的認知與烘焙 ☆ 學習分辨濾杯構造與沖煮技巧 ★ 學習分辨咖啡豆特性與沖煮關聯		
報名繳費方式	☆ 學習設計與實行 配置產品結構與沖煮條件		
	1.至本校繳交現金(如下欄) 2.若無法親自辦理，可以如下 a 或 b 方式 a.可開立支票或郵政匯票，抬頭註明「財團法人中國科技大學」，連同「報名表」，電子郵件回傳或傳真至本校研發處推廣組收。(以實際本校收到件為完成報名) b.以匯款或 A T M 轉帳繳交(並請電子郵件回傳或傳真至 2935-2077) 銀行：台灣土地銀行 文山分行 戶名：財團法人中國科技大學 帳號：093-005-08327-1 (銀行代碼：005) 請註明:姓名及“ OO 班” 字樣(如：王小民, 品牌故事微電影製作學士學分班第 04 期)		
(於台北校區報名)地點 & 時間: (週一至週五): 9:00~12:00 及 13:30~17:00 研發處推廣組 (格致樓 810 室) 電話:2931-3416 轉 2608 電子郵件:cec1@cute.edu.tw 傳真:(02)2935-2077 本校地址：中國科技學-台北市文山區興隆路三段 56 號 (捷運萬芳醫院站)			
備註	1.學員自報名繳費至實際上課日前退費者，退還已繳學分費之九成，自實際上課之日算起未逾上課時數 1/3 者，退還已繳學分費之百分之五十，在班時間已逾上課時數 1/3 者，不予退費。 2.因故未能開班上課，退還已繳全額費用。 3.依據教育部專科以上學校辦理推廣教育，為維護學員上課安全，若人事行政局已公告停課，本校即停止上課，該課程結訓日期順延一週。		

每週六日開課~歡迎報名~

★6/22.29.30

課程大綱" DDE 國際咖啡師證照輔導班" \$5500

日期	上課時間	星期	課程內容	學/術科	上課地點	授課講師
6/22	09:00~12:00	六	SSE 證照與課程講解、 網路註冊 義式半自動咖啡機等 設備、器具及材料	學、術科	自強樓 303 503	韋桂珍
6/22	13:00~17:00	六	熱咖啡系列、 拿鐵系列教授與練習	術科	自強樓 303 飲調教室	韋桂珍
6/29	09:00~12:00	六	冰咖啡系列、咖啡冰沙系 列教授與練習	術科	自強樓 303 飲調教室	韋桂珍
6/29	13:00~17:00	六	術科模擬練習	術科	自強樓 303 飲調教室	韋桂珍
6/30	09:00~16:00	日	學/術科認證測驗	學、術科	自強樓 303 503	韋桂珍

洽詢專線:中國科技大學研發處推廣組(02)2931-3416#2608