

SCA 基礎單元證書班



BARISTA
SKILLS

咖啡師(濃縮咖啡)



BREWING

咖啡沖煮



GREEN
COFFEE

咖啡生豆



ROASTING

咖啡烘焙



SENSORY
SKILLS

感官品鑒



課程特色

- ☞ 完成課程及通過考核，將獲得由「精品咖啡協會」(SCA) 頒發的單元證書及5個SCA學分
- ☞ 累計滿100個學分，便可獲得由SCA頒發的咖啡文憑*
- ☞ 課程由精品咖啡協會認可的專業咖啡導師教授
- ☞ 配置專業咖啡製作設備，讓學員在完善的環境中學習

*學分詳情可參考SCA課程表



BARISTA
SKILLS

咖啡師(濃縮咖啡)

1. 精品咖啡介紹
2. 認識半自動咖啡機操作、了解咖啡研磨、萃取及沖煮的關係
3. 濃縮咖啡製作
4. 奶泡打發的技巧及知識
5. 咖啡及飲品製作衛生與安全
6. 半自動咖啡機的日常清理、保養與疑難排解

SCA02



BREWING
咖啡沖煮

1. 精品咖啡介紹
2. 咖啡豆品種認識及不同處理方法
3. 認識磨豆機及研磨度對咖啡風味的影響
4. 了解影響咖啡萃取的因素
5. 掌握萃取技巧
6. 運用不同沖煮工具萃取優質咖啡

SCA01



GREEN
COFFEE
咖啡生豆

1. 精品咖啡介紹
2. 介紹咖啡種植學、農務
3. 咖啡豆不同處理法及咖啡因去除法
4. 咖啡豆儲存及運輸
5. 咖啡產量與相關認證及期貨市場

SCA07



ROASTING
咖啡烘焙

1. 精品咖啡及咖啡豆品種介紹
2. 咖啡豆烘焙介紹
3. 咖啡豆烘焙的原理及基本概念
4. 烘焙機的基本操作
5. 認識咖啡豆烘焙過程、烘焙度及記錄方法
6. 烘焙機的安全運作及保養

SCA04



SENSORY
SKILLS
感官品鑒

1. 精品咖啡及咖啡豆品種介紹
2. 感官品鑒介紹
3. 感官分析對咖啡品鑒的重要性
4. 咖啡風味輪的認識
5. 咖啡杯測之原理及規則
6. 感官品鑒的裝置及設施認識

SCA03

