



《Masterclass 證書系列》 調酒學基礎技巧證書

《MASTERCLASS 證書系列》

學員完成該課程並達到課程要求*

可獲「青年會專業書院」
頒發之《完成證書》乙張

完成《MASTERCLASS 證書系列》
中任何6個課程**即可獲「青年會專業書院」
頒發之《完成證書》乙張

(* 通過評核並達80%或以上出席率)



課程特色

- 由五星級酒店專業調酒師教授
- 教授六大基酒特性、調酒技巧、裝飾技巧、調酒器具及各款酒杯的運用
- 學員於模擬酒吧環境中學習技巧
- 可銜接進階課程

學習內容

- 示範及實習各種調酒方法
- 調製多款經典雞尾酒
- 裝飾技巧基礎認識
- 品嚐多款雞尾酒及無酒精雞尾酒
- 學習基礎品評
- 認識酒吧基本運作



上課日期

22/6, 29/6, 7/7 & 13/7

(週一)

上課時間

7:00-10:00pm

每堂 3 小時

(4 堂 共 12 小時)

學費

每位\$3,000

早鳥(15/6 前報名)、2人同行、COC校友、
香港烘焙及咖啡從業員協會會員或
港九勞工社團聯會會員

優惠每位\$2,850

*優惠不能同時使用

課程查詢



地點：九龍油麻地窩打老道23號
青年會專業書院
1/F 實習餐廳

☎ 2783 3515
☎ 6743 3557
f @ ymcacoc

圖片只供參考