

《Masterclass 證書系列》 調酒學及品鑒證書

《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》乙張及
「香港烘焙及咖啡從業員協會」
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
- 講解專業品評標準及風味平衡理論
- 聚焦導師示範創意雞尾酒設計概念
- 讓學員親手調製多款特色雞尾酒，全面提升調酒技術與創作能力
- 設置專業酒吧環境及設備
- 歡迎任何對調酒學有基礎認識及對酒吧運作有興趣人士報讀

學習內容

- 調酒學 (Mixology) 與風味平衡理論
- 示範及實習創意雞尾酒調製
- 經典與現代雞尾酒的分類及風格演變
- 花式調酒介紹
- 專業品評標準
- 裝飾與感官的整合影響
- 創意雞尾酒的設計思路與風味搭配原則



上課日期

14/9, 21/9, 28/9, 12/10/2026
(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\$3,500

早鳥(開課前7天或之前報名)、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\$3,325

*優惠不能同時使用

課程查詢



2783 3515
6743 3557
ymcacoc

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