

國際咖啡調配師技巧資格

(7102-62)

City & Guilds



國際咖啡調配師技巧資格 (7102-62)

設立資格目的

在餐旅業中，與顧客接觸最頻繁的一環就是飲料選購。顧客在外品嚐不同飲料的情況在過去十年間有顯著增長。而咖啡調配師是餐旅業中與顧客接觸最頻繁的前線人員之一。

咖啡調配師會調製不同種類的飲料，一般包括咖啡、巧克力、茶及雪泥果汁 (smoothies)，並親自或經由侍應生呈上給顧客。因此顧客對咖啡調配師的印象是顧客會否再次光臨或惠顧的決定性因素。為了讓顧客留下一個愉快的體驗，咖啡調配師必須具備的專業的知識和技巧，以及提供優質的服務。

要成為咖啡調配師並沒有特定的途徑。雖然業內有不少的培訓課程，但卻沒有統一的標準去衡量這些課程。有志從事咖啡調配師的人士，可能要在業內由初級職務做起，或通過考取其他 City & Guilds 的相關資格入行。現在，學員終於能考取一個專為咖啡調配師而設的資格。

要成為咖啡調配師可報考什麼資格？

國際咖啡調配師技巧資格能讓學員學習到調配不同飲料的技巧，使學員在不同場合皆能盡取所長。本資格內容包括調製飲料所需的產品知識，以及正確處理及儲存產品的技巧。學員將會學習如何安全操作設備，如何保持設備清潔及如何妥善編排工作次序。同時，學員會學到調製、介紹及呈上飲料的專門技巧。這些都有助學員為顧客營造出「最佳飲料體驗」。

大綱簡介

資格包括以下四個學習目標：

- 展示產品知識
- 清潔及檢查設備
- 展示調製飲料的技巧
- 服務顧客

資格適用對象

國際咖啡調配師技巧資格可作為投身餐旅業的踏腳石，或讓已擁有餐旅業資格的學員增進額外的專業技巧。

資格級別

此國際職業資格參照英國「咖啡調配師技巧」資格內容，達到第2級的專業水平。

Europass 證書補充文件 (Europass Certificate Supplement)

City & Guilds 是英國首家開始實施 Europass 證書補充文件的認證機構。City & Guilds 國際咖啡調配師技巧資格兼備 Europass 證書補充文件。

Europass 證書補充文件描述 City & Guilds 畢業生所獲得的技能，且以清晰及方便使用者的方法補充職業證書上的資料。它讓學員更易在海外尋找工作或接受培訓，也幫助僱主挑選最適合企業的員工。

指導學習時間

建議利用20個指導學習小時來完成國際咖啡調配師技巧資格。此外，學員應利用其他時間練習調製及呈現不同種類飲料的技巧。

評核形式

City & Guilds 職業資格強調理論與實踐並重。考生必須完成實操及理論知識考核，並取得及格成績，方可獲頒「國際咖啡調配師技巧」資格。

其他相關資格

食物準備及烹飪藝術 (8705)、餐飲服務 (8706)、接待運作及服務 (8707)、客房運作及服務 (8708)

如何提供國際咖啡調配師技巧資格？

咖啡館及食肆以僱主身份申請成為註冊項目及考試中心，作為內部員工培訓。

學校及培訓中心可申請成為註冊項目及考試中心，招收及培訓學生。

參考資料

備有資格手冊、考評綱要、建議參考資料等，請與我們聯絡。

歡迎查詢

City & Guilds 香港分部
香港灣仔莊士敦道181號
大有大廈13樓1303-5室
電話：(852)2832 5833
傳真：(852)2832 9961
電郵：info@cityandguilds.com.hk
網址：www.cityandguilds.com.hk

我們已盡最大努力確保本資料於發放時屬真實無誤。然而，City & Guilds 致力不斷發展及改善其產品和服務，有關新產品和服務的資訊不時更新及發放。如因使用本資料而造成損失或損害，City & Guilds 一概不予負責。

© Apr 2008 The City and Guilds of London Institute.
版權所有

City & Guilds 乃 The City and Guilds of London Institute 之註冊商標。City & Guilds 是一所註冊慈善團體 (註冊號碼 312832)，致力推廣教育及培訓工作。

