

檔 號：RND 0399
保存年限：3

台南家專學校財團法人台南應用科技大學 函

地址：71002台南市永康區中正路529號

聯絡人：林君梅

電子信箱

：s00167@mail.tut.edu.tw

聯絡電話：(06)5100721

傳真電話：(06)2433113

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國103年12月11日

發文字號：台南科大研字第1030011539號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：隨文（簡章及報名表-第2梯..DOC，共1個電子檔案）

主旨：本校推廣教育中心舉辦英國City - Guilds 國際咖啡師證照第2梯培訓課程研習，敬請 惠予公告並鼓勵貴校教師踴躍報名參加。

說明：

- 一、研習時間：104年1月31日、2月1日共計2天。
- 二、模擬時間：104年2月6日、2月7日共計2天。
- 三、考試日期：104年2月8日。
- 四、上課地點：台南應用科技大學。
- 五、英國城市專業學會(City - Guilds)為全球最大國際職業專業證照認證機構，在台灣已導入管理系列證照以及國際咖啡師國際證照，且獲得教育部證照代碼。取得該機構之專業證照可作為提升教師與學生具備職業資格與工作實務能力的配套措施之一。
- 六、交通路線：本校位於新市(永康)交流道下高速公路往台南市區方向約1公里，約3分鐘車程。
- 七、相關資料及報名表詳如附件。

正本：公私立大專校院

副本： 擬辦：

第二層決行

103/12/11
15:15:41

一、將來文上傳本校公文系統，

公告週知。

教授兼研發長林佑昇

二、文陳閱後存。

約用許孟瑜

副教授兼研發處第一組組長林佑昇

共1頁

103年12月11日暨收文總字第

1030015916 號

決代
行為

教授兼研發長林佑昇

1/6



4938-7325





英國 City & Guilds 國際咖啡師證照班—第 2 梯

(International Award in Barista Skills)

一、目的：

英國城市專業學會(City & Guilds)，為全球最大國際職業證照認證機構，提供 28 個職業領域，500 多項證照考試，每年考試達 180 萬人次，在 100 多個國家使用認可。City & Guilds 是重視「能力為本」的考試，取得其國際資格即具備「職業資格」與「工作實力」雙重保證。2009 年更取得歐盟國際職能標準認證—凡持 City & Guilds 證照可同時申請歐盟國際就業工作通行證(Europass)證明。

City & Guilds 在台灣已導入管理系列證照，如國際企業管理師、行銷管理師(銷售)、顧客關係管理師(顧客服務)、衝突管理專業人才等且都已取得教育部證照代碼；為提昇台灣觀光飯店及餐飲業服務品質與國際接軌，曾與晶華飯店合辦「英國 City & Guilds 國際餐飲、前台、客房等經理級國際資格認證班」。2009 年 11 月再度導入「國際咖啡師」國際證照—台灣觀光學院及景文科大餐飲系也合作開辦多場教師考照專班。本次再度針對高中職以上學校教師開辦考照專班，除教師個人取得國際證照專業資歷外，且讓各校能導入學程或開設國際證照考試專班以輔導學生。

二、取得「國際咖啡師」國際認證的好處：

1. 全球認可國際咖啡師專業證照—台灣、大陸、香港、新加坡、澳洲... 等 100 多國家適用，可作為國外就業及海外技術移民之專業證照。
2. 台灣唯一「國際咖啡師」證照—為國內咖啡界國際專業技術依據。

三、教師考照價值：

1. 教師順利通過考照者成為 City & Guilds 在台合格授課講師；可於各校系所導入學程或外聘於各大學推廣中心考照專班之專任講師，台北、台中、新竹、高雄等地可就近上課。
2. 合格講師如再通過 City & Guilds 國際培訓師資格考試，將取得 City & Guilds 全球資歷，可通行台灣、香港、大陸或其他國家，是教職專業最高加值。

四、參加對象：學校技術教師、餐飲科系相關人員、咖啡專業技術者或對飲品調製有興趣者。

五、主辦單位：台南應用科技大學

協辦單位：英國倫敦專業學會 City & Guilds 國際職業證照中心

※TRI 中華研究發展服務公司

※南區辦公室電話(06)205-2565 楊小姐，傳真(06)205-8371

※北部辦公室電話(02)2361-5269、(02)2361-3158 陳小姐

※E-mail: city2052565@yahoo.com.tw 網址: www.intledu.com.tw



六、研習日期：104 年 1 月 31 日(星期六)、2 月 1 日(星期日) 9:00~17:00 止 (16 小時)

模擬日期：104 年 2 月 6 日(星期五)、7 日(星期六) 9:00~17:00 止

考試日期：104 年 2 月 8 日(星期日) (4 小時)

【上午場 9:00~13:00 或下午場 12:30~16:30】

七、研習、模擬及考照費用：

研習費：每人研習費用為新台幣 8,000 元。

(含講師費、講義費、場地費、午餐費及材料費)

模擬費：每人每日模擬費用為新台幣 2,000 元；兩日模擬費用為新台幣 4,000 元。

(含講師費、場地費、午餐費及材料費)

考照費：每人考照費用為新台幣 3,500 元。(含證書費)

※報名研習活動時，請確定是否參加考照或模擬訓練，若欲參加考照或模擬訓練，其相關費用請一併繳交，如考試當日因個人原因無法應試者，考照費恕不退還。

八、研習及考試報名方式：

網路報名：<http://192.192.3.161/eec/> 或將報名表傳真至(06)2433-113。

九、繳費方式：

1. 臨櫃繳費：至推廣教育中心現金繳費(教育大樓 E108)。

2. 郵政匯票：抬頭「台南應用科技大學」郵寄至本中心。

(地址：71002 台南市永康區中正路 529 號，收件人：台南應用科技大學推廣教育中心)

※轉帳後請務必回本系統登錄匯款帳號相關資料，或請以電話告知轉出帳號後 5 碼以便對帳，收據於第一次上課發給。

3. 諮詢電話：

※英國倫敦專業學會 City & Guilds 國際職業證照中心：(06)205-2565 楊小姐。

※台南應用科技大學推廣教育中心：(06)5100-721 林小姐。

十、備註：

1. 報名繳費人數達 12 人，即可開班。

2. 報名考照研習者，可取得 20 小時之研習證明。

3. 不參加考照者，可取得 16 小時之研習證明。



課程內容：

日期	課程單元	說明
第一天 【研習日】 09:00-17:00	1. 國際就業工作通行證簡介 2. 英國 City & Guilds 國際咖啡師認證 3. City & Guilds 考試規則與評分要求講解	1. 從歐盟國際職能標準認證 —談國際就業工作通行證(Euro-pass) 2. 英國城市專業學會 City & Guilds 簡介 3. City & Guilds 考試規則與評分要求講解
	4. City & Guilds 國際咖啡師專業知識與術科標準示範(一)	1. 國際咖啡師專業知識； 2. 國際咖啡師標準飲品訓練 —Espresso、Cappuccino、Cafe Latte、Filter Coffee、Tea (any type)、Hot Chocolate、Smoothie
第二天 【研習日】 09:00-17:00	1. 國際咖啡師筆試講解 2. City & Guilds 國際咖啡師專業知識與術科標準示範(二)	1. 國際咖啡師筆試講解； 2. 國際咖啡師專業知識； 3. 國際咖啡師標準飲品訓練 —Espresso、Cappuccino、Cafe Latte、Filter Coffee、Tea (any type)、Hot Chocolate、Smoothie
	3. 學員實際操作沖調訓練	學員操作訓練 —Latte Art 介紹及示範、打奶泡訓練、基礎拉花示範 —咖啡與酒：古典之飲、時尚之飲 —茶的世界：紅茶、綠茶、花果茶之沖泡與品嚐
第三天 【模擬日】 09:00-17:00	實操考試練習(一)	實操考試練習(考試模擬) —Espresso、Cappuccino、Cafe Latte、Filter Coffee、Tea (any type)、Hot Chocolate、Smoothie
第四天 【模擬日】 09:00-17:00	實操考試練習(二)	實操考試練習(考試模擬) —Espresso、Cappuccino、Cafe Latte、Filter Coffee、Tea (any type)、Hot Chocolate、Smoothie
第五天 【考照日】 09:00-17:00	國際咖啡師實操考試	國際咖啡師筆試暨實操考試 【由中華研究發展服務公司主辦】

英國 City & Guilds 國際咖啡師證照
(International Award in Barista Skills)



考試說明

1. 本考試有四個學習目的，學員將有能力：

● 展示產品知識 ● 設備清潔及檢查 ● 展示調製飲料技巧 ● 服務顧客

2. 學員完成不同的評分項目：實操考試+知識筆試

3. 考試通過標準：實操及筆試通過

(1\√/*+ 0. .+07))知識筆試：共 20 題簡答題，每題佔 1 分。

(2)知識筆試評級如下：及格 (12 - 14%)、良好 (15 - 17%)、優異 (18 - 20%)

(3)實操考試：學員必須在 16 分鐘內調配以上 7 杯飲料。

● 1 杯濃縮咖啡 (espresso)

● 1 杯卡布奇諾 (cappuccino)

● 1 杯牛奶咖啡／拿鐵 (cafe latte)

● 1 杯過濾式咖啡 (filter coffee)

● 1 杯茶 (任何種類)

● 1 杯熱巧克力 (以粉末調制)

● 1 杯以香蕉作基礎材料調制雪泥果汁 (smoothies)

(4)實操考試評級如下：及格 (60 - 74%)、良好 (75 - 80%)、優異 (90 - 100%)

4. 基本器材：全自動咖啡機、咖啡罈、透明果汁機／果汁混合機、冰沙機、商用熱水爐、巧克力機 (自動磨粉)

※補充說明：請注意設定及定標的程序 (包括設置咖啡濾袋)，並不計算在考試時限內。學員可自行決定飲料的調配次序。學員必須確保自己已明白所有相關健康及安全守則後，才開始實操考試。(作品成果如圖一)



英國 City & Guilds 國際咖啡師證照班
(International Award in Barista Skills)

報 名 表

研習班別	國際咖啡師考照輔導班—第 2 梯			
姓名			身分證 統一編號	
英文姓名	(請與護照姓名相同，製作證書使用)		性別	☐ 男 ☐ 女
學 經 歷			出生日期	西元 年 月 日
服務(就讀) 學校/單位			行動電話	
			聯絡電話 ()	
	職稱		傳真電話 ()	
	科系/部門			
通訊 地址				
E-mail				
報名人	_____ (簽章) 民國 年 月 日			
研習類別 (請勾選)	1. ☐ 研習 2 天課程+模擬考試練習 2 天：12,000 元 (不含考照費用) 2. ☐ 研習 2 天課程+模擬考試練習 1 天：10,000 元 (不含考照費用) 3. ☐ 研習 2 天課程：8,000 元 (不含考照費用) 4. ☐ 研習 2 天課程+模擬考試練習 2 天：15,500 元 (含考照費用)			

