

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



一、主辦：健行科技大學推廣教育中心

二、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，遍佈全球 80 餘國。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 國際咖啡師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」國際專業證照—各大專院校觀光休閒、餐飲等相關科系也合作開辦多場教師考照專班。為因應市場需求，本期再度針對一般社會人士開辦考照輔導班，期使有志從事觀光餐飲行業者順利取得國際專業證照資歷。

三、取得「國際咖啡師」國際認證的好處

1. 國際職能專業證照，國內外企業採認，觀光休閒、餐飲等相關科系就業門檻參考。
2. 在亞洲香港、澳門、新加坡、馬來西亞、中國大陸等地，為各行業企業主徵才參考標準。
3. 現今企業選才多數以專業證照為用人參考依據，持國際專業證照比學位更具就業競爭優勢。

四、學校教師考照價值

1. 學校教師順利通過考照且成績優異者(亦指總成績為Distinction)，可於國外審查其相關咖啡調飲教學經驗證明資料，審查通過後方得成為 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。

五、參加對象：各院校餐飲科系教師及相關人員、咖啡專業技術者或對咖啡調飲有興趣者。

六、課程大綱

日期 上午 9:00-12:00 下午 13:00-16:00	課程單元	說明
11/1	1. 國際就業工作通行證簡介	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
	2. 英國 City & Guilds 國際咖啡師認證	
	3. City& Guilds 國際咖啡師專業知識與術科標準示範 4. 學員操作訓練	國際咖啡師專業知識 國際咖啡師標準飲品訓練- Espresso、Cappuccino、Cafe latte、Filter Coffee、tea(any type)、hot chocolate、Smoothie
11/8	5. City& Guilds 國際咖啡師專業知識與術科標準示範 6. 學員操作訓練	學員操作訓練 -Latte Art 介紹及示範 -咖啡與酒-古典之飲、時尚之飲 -茶的世界-紅茶、綠茶、花果茶 沖泡與品嚐
	7. 英國 City & Guilds 考試規則與評分要求講解	City & Guilds 咖啡調配師考試規則與評分要求講解
11/15	8. 實際操作沖調練習 9. 總複習	實際操作練習 Espresso、Cappuccino、Cafe latte、Filter Coffee、Tea(any type)、Hot Chocolate、Smoothies
12/6	國際咖啡師筆試&實操考試練習	國際咖啡師筆試 實操考試練習
12/13	國際咖啡師實操考試	國際咖啡師實操考試 由中華研究發展服務有限公司主辦

授課講師:City & Guilds 台灣認證合格考官

七、研習日期：103 年 11 月 1 日(六)、8 日(六)、15 日(六)、12 月 6 日(六)

上課時間：上午 9:00 至下午 4:00(中午休息 1 小時)

八、考試日期：**103年12月13日(六)**

※成績公佈：考後約2.5個月(考完當場即可知道是否通過，惟證書需等2.5個月由英國核發)，術科補考費用1800元。

九、研習暨考試地點：健行科技大學

十、研習及考照費用：

1.每人研習費用為**新台幣12,500元**(含講師費、講義費及材料費)

※人數達10人，即可開班。

※額外練習時間為**11月22日(六)、11月29日(六)** (材料需自備)

每日分上下午時段：上午09:00~12:00、下午13:00~16:00

每人以預約三個時段為限，每個時段最多12人預約，請於上課時間內向助教預約。

2.考照費為**新台幣3,500元**(含證書費)，由中華研究發展服務公司主辦，請學員於報名期間內自行上網登錄報名，並將考照費轉帳至中華研究發展服務公司知匯款帳戶，如考試當日因個人原因無法應試者，恕不退還。

十一、研習(上課)及考試報名方式：

1. 研習(上課)報名方式：

(1) 網路線上報名:請至健行科技大學推廣教育中心網頁

<http://eec.uch.edu.tw/web3/index3-1.asp> 進行線上報名。

(2) 現場報名: 請親至健行科技大學 推廣教育中心 (桃園縣中壢市健行路229號 商學院大樓201辦公室)報名。

(3) 傳真報名:下載報名表，填寫完畢後，傳真03-4598411至本中心。

2. 考試報名方式:網路線上報名〔報名截止日期：依公告期限〕

網址：<http://www.intledu.com.tw/>

十二、退費：

1. 退費規定

學員完成報名繳費後，因故退學者，依「專科以上學校推廣教育實施辦法」辦理：

(1) 自報名繳費後至實際上課日前退學者，退還已繳學分費、雜費等各項費用之九成。

(2) 自實際上課之日算起未逾全期三分之一者退還已繳學分費、雜費等各項費用之五成。

- (3) 在班時間已逾全期三分之一者，不予退費。
- (4) 因故未能開班上課全額退還已繳費用。
- (5) 繳費後3日內退費(不適用於開課前一週)，退九五成。

2. 申請方式

- (1) 現場申請：請至現場填寫轉班或退費申請書，需攜帶收據正本。
- (2) 傳真申請：請自行至網站下載申請書，填妥後傳真申請書至本中心，並將收據正本以郵件寄回。
- (3) 通信申請：請填妥轉班或退費申請書連同繳費收據正本，寄回本中心即可辦理轉班或退費。

附註：轉班或退費申請均需繳回原班收據，若收據不慎遺失，需另行填寫「遺失收據切結書」。切結書可至本中心網站下載，亦可親臨櫃檯填寫。

3. 退費方式：備齊資料後，可選下列方式辦理退費。

- (1) 現金退費：親洽本中心櫃檯申請後，可直接以現金方式退費。若本人無法親自到場，得填妥申請書中之委託欄位後，由代理人持申請書代為申請，但受委託人需出示委託人之證明文件正本。
- (2) 匯款退費：申請人無法親自到場辦理，亦無委託人可代為辦理，可採取匯款方式退費，辦理所需時間約9個工作天。
- (3) 刷卡退費：原繳費方式為刷卡繳費之學員，僅可使用刷卡退費方式辦理。由持卡人本人攜帶原信用卡及簽帳單收據，至本中心辦理刷退，退回原信用卡帳戶。

4. 考照費用：考生報考之個人資料及考試費用於考前1個月彙送至英國總部後，依其規定考生不得要求退費。

十三、繳費方式：

1. 研習(上課)繳費方式：

- (1) 現場繳費：請親至健行科技大學 推廣教育中心（桃園縣中壢市健行路229號 商學院大樓201辦公室）繳費，可用現金或信用卡刷卡(刷卡需自付2%手續費)。
- (2) 銀行匯款：利用自動提款機轉帳繳費或到各銀行以匯款方式繳費，需自付銀行轉帳手續費。

- 銀行代碼：土地銀行 005 中壢分行 0142 (ATM轉帳者，不需輸入分行代碼)
- 帳戶名稱：健行科技大學
- 銀行帳號：請依照線上報名系統產生之虛擬帳號繳費

2. 考試繳費方式:

- (1) 銀行 ATM 轉帳:持金融卡至全省銀行自動櫃員機選擇「跨行轉帳」,輸入銀行代號(007)、轉入帳號及金額;需自付銀行轉帳手續費。
- (2) 銀行或郵局匯款:需自付匯款手續費。
 - 填寫匯款單,填入銀行名稱:第一銀行 007 復興分行
 - 帳戶名稱:中華研究發展服務有限公司
 - 銀行帳號:163-10-061147

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

知識筆試：共 20 題簡答題，每題佔 1 分。

及格 (12 – 14%)、良好 (15 – 17%)、優異 (18 – 20%)

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)

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。

