

2019 年 僑務委員會咖啡技藝暨創業研習班日程表（草案）

日期	時間	行程	講師/上課地點
6 月 24 日 (星期一)	09:10-10:00	➡ 學員報到	➡ 僑務委員會 ➡ 實踐大學 ➡ 實踐大 L 棟二樓國際會議廳 臺北市大直街 70 號
	10:00-10:50	➡ 僑務委員會簡介、學員自我介紹 (含選正副學員長、活動說明)	
	10:50-11:20	➡ 海外信用保證基金業務介紹	
	11:20-11:50	➡ 僑務委員會業務與僑胞卡簡介	
	11:50-14:00	➡ 始業式/拍攝團體照 僑務委員會-歡迎午宴	
	14:30-18:30	➡ 世界咖啡產地與臺灣咖啡產地介紹 (一) * 咖啡產地與特性介紹 * 咖啡機的烘焙與操作 * 肯亞 AA * 臺東鹿野高山咖啡阿拉比卡種	
	18:30-19:30	➡ 環境整潔 交通車→入住城市商旅南東飯店-自由活動	
6 月 25 日 (星期二)	07:00-07:50 07:50-08:30	晨喚 早餐 集合→出發	
	08:30-12:30	➡ 臺灣精品咖啡咖啡產地介紹 * 應用手沖濾紙、濾布、咖啡新鮮磨與萃取、濾杯品鑑技巧 * 精品藝妓咖啡的手沖技巧	
	12:30-13:30	午餐	
	13:30-17:30	➡ 世界咖啡產地與臺灣咖啡產地介紹-(二) * 單品咖啡牙買加藍山 NO.1(JAMAICABLUE MOUNTAINNO.1FULLY SUNDRIEDFUUHAND-SORTED) * 義式濃縮(ESPRESSO)烘豆配比例 * 臺灣阿里山高海拔山區的鄒族莊園咖啡、富野良咖啡)	
	17:30-17:50	環境整潔 交通車→飯店	

日期	時間	行程	講師/上課地點
6 月 26 日 (星期三)	07:00-07:50 07:50-08:30	晨喚 早餐 集合→出發	
	08:30-12:30	➡ 企業或機構參訪觀摩-	
	12:30-14:30	午 餐	
	14:30-18:30	➡ 咖啡器具與研磨實務操作(一) 世界各國咖啡的實務操作 *義式半自動機器、磨豆機操作 、蒸氣奶泡製作 *經典義式咖啡的調製: Espresso、康寶藍、瑪奇雅朵 *卡布奇諾、拿鐵、摩卡奇諾、 羅馬咖啡 *雪克濃縮、泡泡冰拿鐵、第五大 道、黑蜜檸檬、福爾摩沙咖啡	
	18:30-18:50	環境整潔 交通車→飯店	
6 月 27 日 (星期四)	07:00-07:50 07:50-08:30	晨喚 早餐 集合→出發	
	08:30-12:30	➡ 咖啡器具與研磨實務操作(二) 世界各國咖啡的實務操作 *荷蘭冰滴咖啡、柚香咖啡 *冰咖啡、經典漿果咖啡 *海鹽咖啡的調製	
	12:30-13:30	午餐	
	13:30-17:30	➡ 咖啡店輕食與甜品 *鹹味焦糖瑪卡龍 *乳酪蛋糕 *提拉米斯	
	17:30-19:30	➡ 創意實作成果展 ➡ 創意禮盒製作	
	19:30-19:50	環境整潔 交通車→飯店	

日期	時間	行程	講師/上課地點
6 月 28 日 (星期五)	07:00-07:50 07:50-08:30	晨喚 早餐 集合→出發	
	08:30-11:30	➡ 文創精品咖啡 BRUNCH 餐宴成果佈置	
	11:30-14:00	➡ 綜合座談及結業式 ➡ 成果展餐會	
	14:10-16:10	➡ 專題演講(一)： 當前臺灣經濟發展及挑戰	
	16:30-18:30	➡ 專題演講(二)： 產業發展現況及趨勢	
	18:30-18:50	環境整潔 交通車→飯店	
6 月 29 (星期六)	07:00-07:50 07:50-08:30	晨喚 早餐退房	
	09:00-12:00	➡ 專題演講 咖啡店的文創與行銷	
	12:00-13:30	午餐	
	13:30-16:30	➡ 專題演講-專業創業 臺灣咖啡的未來發展趨勢 咖啡官能鑑定技巧 ➡ 臺灣 12 莊園咖啡介紹	
	16:50-17:30	➡ 賦 歸 交通車→臺北高鐵	

❖ 僑務委員會保留課程變更之權利