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