

## C16 咖啡拉花課程

網上報價：<http://www.linkeducation.com.hk/onlineform>

### 內容

學習咖啡與飲品知識、認識拉花的用具、基本咖啡沖調、基本咖啡拉花技巧(如基礎葉形及心形拉花技巧)、2D 卡通畫花技巧、3D咖啡拉花技巧及學習咖啡機操作(特濃咖啡製作及打奶泡技巧)等

### 特色

讓學員了解咖啡拉花藝術的變化和創意,享受沖調的樂趣,並使學生具一技之長。課程完成後,有意成為咖啡師而且表現優異的同學,更可安排參與實習,進一步了解及體驗行內工作實際情況。若學員有興趣的話,完結課程往後學員可以應考相關資歷的考試,導師可提供比賽的相關訓練。

### 專業團隊

資深咖啡拉花導師,已考獲City & Guilds International Awards in Barista Skills,並具豐富教學經驗

### 小組形式

人數: 約10人

節數: 4節或以上(每節1.5-2小時)

專業用具(由導師提供): 咖啡壺、杯

上課地點: 工作室 或 學校

場地要求: 提供電力、電磁爐、水源(自來水)以供清洗用具及咖啡機供水

[如果上課地點太偏遠,課堂價錢會稍微上升作運輸成本]

\*如有需要可由教育/臨床心理學家、註冊社工、心理治療人員組成「專家支援團隊」作後續計劃支援

### 課堂內容建議(可作調整):

第一節: 學習咖啡與飲品知識及2D卡通畫花技巧

第二節: 學習3D立體拉花技巧

第三節: 學習基礎葉形及心形拉花技巧

第四節: 學習咖啡機操作(特濃咖啡製作及打奶泡技巧)

