

115下半年產業人才投資計畫

咖啡烘焙 及義大利咖啡 拉花技巧班

創新創業就業創意

掌握咖啡豆的種類及產地特性，
了解咖啡的風味來源
建立正確的咖啡豆挑選及烘焙概念，
掌握不同風味的表現技巧
學習手工咖啡製作流程，
包括各種沖煮方法與器具的運用
鍛鍊製作咖啡的實務技能，
具備獨立完成高品質手工咖啡的能力
培養對咖啡產業的基本認識，
並能運用於職業中

政府補助 80%~100%

- 報名時間：115/08/30~115/09/26
- 課程時間：115/09/29~115/12/15
- 上課時間：星期二 18:30~21:30
- 訓練時數：36小時
- 訓練費用：7250元
- 授課教師：張日新 老師



國立中興大學廣告

主辦單位：

勞動部勞動力發展署中彰投分署

訓練單位：國立中興大學

連絡電話：04-22855506



國立中興大學
創新產業暨國際學院

International College of Innovation and Industry Liaison