

咖啡初阶培训课程方案

一、培训目标

- 使学员掌握手冲咖啡和意式咖啡的基本知识和冲泡技巧。
- 提升学员对咖啡文化的理解和品鉴能力。

二、招生对象

已进入或拟进入咖啡行业的人员。

三、培训内容

（一）手冲咖啡初阶课程

理论基础:

- 1、咖啡的起源、历史和种植
- 2、咖啡豆的分类、选购和保存
- 3、咖啡的烘焙程度和风味特点
- 4、器具的介绍和使用
- 5、滤纸和滤杯的选择
- 6、手冲咖啡的浓度与萃取率
- 7、冲煮七要素（水温、烘焙度、研磨度、时间、水质、搅拌、处理法等）

实操练习

- 1、冲煮七要素训练——控流
- 2、冲煮七要素训练——水粉比
- 3、冲煮七要素训练——研磨度
- 4、冲煮七要素训练——水温
- 5、冲煮水质测试（4-5组）
- 6、金杯萃取练习
- 7、探索自己喜欢的手冲咖啡参数

（二）意式咖啡初阶课程

理论基础:

- 1、咖啡的起源、历史和种植

- 2、咖啡豆的分类、选购和保存
- 3、咖啡的烘焙程度和风味特点
- 4、意式咖啡机的介绍和使用
- 6、意式咖啡的浓度与萃取率

实操练习

- 1、意式浓缩咖啡的冲泡流程和参数调整
- 2、奶泡制打发技巧
- 3、不同图案的技巧训练
- 4、经典咖啡制作与出品流程
- 5、常见问题和解决方法

四、培训方式

理论教学：通过 PPT、视频等形式进行咖啡基础知识和文化的教学。

实操演练：学员亲自动手操作，从磨豆、冲泡到品鉴，全程参与。

互动交流：学员之间、学员与老师之间进行交流和讨论，分享经验和心得。

五、培训时间与地点

课程时长：共六小时，分两次授课。

授课时间：每周一至四晚 19:00-22:00（自组团队开办时间可议）

授课地点：顺职咖啡体验中心(湖畔半坡咖啡厅)

六、培训师资

授课教师：张新

SCA 世界精品咖啡协会 高级咖啡师认证

SCA 世界精品咖啡协会 高级冲煮认证

SCA 世界精品咖啡协会 中级烘焙/感官/生豆认证

七、收费标准

800 元/期，包含所有课程耗材，满 6 人开班。即日起至 7 月 15 日为体验期，五人同行一人免费，顺职师生（学生不招收就读于本单位的在校生以及人才培养计划中含有与培训相同或相近内容的专业的在校生）凭学生卡和教师卡报课长期八折（不与其他优惠同享）。

八、培训效果评估

实操考核：学员完成手冲咖啡和意式咖啡的制作任务，教师点评。

咖啡品鉴：学员进行咖啡品鉴，能够准确描述咖啡的风味和特点。

反馈调查：通过问卷调查了解学员对培训课程的满意度和建议。

九、后续支持

- 学员可以加入咖啡爱好者社群，与其他咖啡爱好者交流和学习。
- 定期组织咖啡品鉴活动和咖啡制作比赛，提升学员的咖啡制作和品鉴能力。