艾貝爾咖啡學院 2023 年度咖啡職人研習課程表

	課別代碼	GCP2023	RP2023	CSE2023	CCP2023	RCB2023	ARCB2023
課程	名稱	金杯實務班 Gold Cup Practice	沖煮入門實務班 Rudiments Practice	咖啡感官體驗班 Coffee Sensory Experience	咖啡杯測練習 Coffee Cupping Practice	烘豆入門班 Rudiments Classes of Roasting Coffee Beans	烘豆高級班 Advanced Classes of Roasting Coffee Beans
	主要內容	咖啡基礎知識、感官分析、產區認識、風味輪、杯測組成	認識原生種、咖啡物質溶解、萃取變因、黃金參數介紹	沖煮器具介紹、四大風味辨別	練習風味辨認，共3輪	辨認豆子、分辨瑕疵、認識烘豆機、烘焙計畫、烘焙樣品組	生豆判斷、烘焙學、生豆組成、機台操作
班	人數	3-6	4-8	6-10	4-6	2-4	1
	時數	2天各4小時	2天各3小時	3小時	2小時	2天各3小時	共18小時分3天6小時
報名費/ 學費		11,000元/人	4,500元/人	1,000元/人	500元/人	10,000元/人	20,000元/人
優惠方案		2人同行 9000元/人	NA	NA	NA	NA	NA
使用器具		公用杯測匙10隻	手沖壺、濾杯、3*下壺	沖煮器具	紙杯、美式濾泡壺*2	烘豆機	烘豆機
自備物品		學員2支杯測匙/人	杯子、水壺	NA	杯測匙	咖啡熟豆袋	咖啡熟豆袋
贈品		1磅精品咖啡豆+2隻杯測匙	1/2磅精品咖啡豆	NA	NA	密封罐 1 磅裝 1 個/人	3kg 精品生豆+密封罐 1 磅裝 1 個/人
備註		沖煮+感官+杯測高階的課程	學會使用沖煮器具	課程內容:(以口頭介紹即可) 1.介紹當天沖煮咖啡(水洗、日曬、特殊、濕剝) 2.沖煮器具介紹(器具及濾杯濾紙、沖煮手法及原理) 3.品嚐試喝	提供杯測師場地練習	實作為樣品烘焙、依人數安排、可能以小組為單位烘焙。	高級班機台操作多、建議自備熟豆箱將成品帶回。
開放報名期間		5/5-10/31	5/5-10/31	5/5-11/30	5/5-11/30	5/5-11/30	5/5-11/30
開課時間	班別編號	13:00-17:00	17:00-20:00	14:00-17:00	18:00-20:00	09:00-12:00	09:00-12:00, 13:00-16:00
第一梯次	01	6/5(一), 6/12(一)	6/5(一), 6/12(一)	6/17(六)	6/17(六)	NA	NA
第二梯次	02	6/11(日), 6/18(日)	6/11(日), 6/18(日)	7/23(日)	7/23(日)	7/6(四),7/23(日)	7/6(四),7/11(二) ,7/18(二)
第三梯次	03	7/17(一), 7/24(一)	7/17(一), 7/24(一)	8/28(一)	8/28(一)	8/10(四),8/29(二)	8/10(四),8/17(四),8/22(二)
第四梯次	04	8/4(五) , 8/11(五)	8/4(五) , 8/11(五)	9/15(五)	9/15(五)	9/3(日),9/16(六)	9/3(日),9/9(六),9/10(日)
第五梯次	05	9/21(四), 9/28(四)	9/21(四), 9/28(四)	11/2(四)	11/2(四)	10/3(二) ,10/27(五)	10/3(二),10/15(日),10/21(六)
第六梯次	06	10/21(六), 10/28(六)	10/21(六), 10/28(六)	11/9(四)	11/9(四)	11/20(一) ,12/2(六)	11/20(一),11/26(日),11/27(一)
第七梯次	07	11/14(二), 11/21(二)	11/14(二), 11/21(二)	12/26(二)	12/26(二)	12/12(四),12/26(二)	12/12(四),12/15(五),12/21(四)