

# 港青咖啡培訓學院 YMCA Barista Training Academy

辦公時間 Office Hours : 星期一至五 Mon-Fri 10:00-13:00 & 14:00-19:00  
星期六 Sat 10:00-13:00 & 14:00-17:00  
(公眾假期除外 Except public holiday)

電郵 Email : ce\_info@ymcahk.org.hk  
臉書 Facebook : YMCA 咖啡同學會 (咖啡課程 Barista Programmes)  
Wine Club at Y (酒類課程 Wines Programmes)  
地址 Address : 港青 (尖沙咀) 六樓 6/F, YMCA (TST)  
查詢 Enquiry: 2268 7733

## 學員注意事項

### Reminders for Participants :

- 對象 Target : 16 歲或以上人士 Ages 16 or above  
語言 Language : 粵語輔以英語 Cantonese supplemented with English  
備註 Remarks : 1. 公眾假期均不用上課 No classes on public holidays  
2. 所有圖片僅供參考 All images are for reference only  
3. 網上程序現於網上進行, 報名詳情請參考 P.2-4.  
An online enrolment platform is available, please refer to P.2-4 for more details.

## 咖啡課程 Barista Programmes

### 咖啡師證書課程

#### City & Guilds 咖啡調配師資格證書課程 City & Guilds International Award in Barista Skills

本課程為對咖啡調配有興趣或有志成為咖啡調配師人士而設, 透過理論及實習讓學員了解咖啡調配工作的知識和技能, 協助學員考取國際認可的英國城市專業學會 City & Guilds (C&G) 「咖啡調配師」資格。

- 咖啡的品種及其種植基礎知識
- 各款器材操作 (Semi-automatic coffee machine, etc.)
- 調配各式咖啡 (Espresso, Cappuccino, etc.)
- 調配特色飲品 (Tea, Smoothies, Chocolate Milk)
- 咖啡調配師專業形象及與顧客良好溝通的技巧



編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECBCCG 100001	6/10 - 10/11 (Sun)	14:00-17:00	6	6/F	\$3,650	\$4,100
24ECBCCG 100002	7/10 - 11/11 (Mon)	19:00-22:00	6	6/F		
24ECBCCG 100003	16/10 - 18/10 (Wed, Thu, Fri)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F		
24ECBCCG 110001	1/11 - 13/12 (Fri) *15/11 不用上課	19:00-22:00	6	6/F		
24ECBCCG 110002	9/11 - 30/11 (Sat) *16/11 不用上課	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F		
24ECBCCG 110003	13/11 - 15/11 (Wed, Thu, Fri)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F		
24ECBCCG 110004	17/11 - 22/12 (Sun)	14:00-17:00	6	6/F		
24ECBCCG 110005	26/11 - 31/12 (Mon)	19:00-22:00	6	6/F		
24ECBCCG 110006	28/11 - 9/1 (Thu) *26/12 不用上課	19:00-22:00	6	6/F		
24ECBCCG 120001	14/12 - 28/12 (Sat)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F		
24ECBCCG 120002	11/12 - 13/12 (Wed, Thu, Fri)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F		

Y-Alumni  
學員專享  
二人同行  
9折優惠

- 備註 : 1. 學費已包括超過 \$1,000 材料及公開考試及證書費用  
2. 咖啡師證書課程均以粵語輔以英語授課; 筆試則以英文作答  
3. 課堂總時數 15 小時, 最後一堂為實習試, 課程日期及堂數已包含考試時段  
4. 二人同行優惠不接受退班及退款, 已交之費用將不獲退還

## SCA 咖啡課程

### SCA Barista Courses

近年, 精品咖啡的風氣吹遍香港, 大街小巷出現了各式各樣的精品咖啡店。精品咖啡協會 (Specialty Coffee Association, 簡稱 SCA) 為國際精品咖啡界的權威組織。我們為大家引入當中兩個重點單元的課程: 咖啡師 (Barista), 萃取 (Brewing)。



## SCA 咖啡師基礎班

### SCA Barista Foundation

此課程讓學員學習基本意式咖啡知識, 如咖啡機應用、製作濃縮咖啡、打奶技巧等等。適合對有興趣或有志成為咖啡師之人士報讀, 學員完成基礎課程後可銜接咖啡師中級課程。

- 精品咖啡基本認識
- 了解研磨, 佈粉及填壓
- 意式濃縮咖啡萃取及沖煮基本技巧
- 奶泡製作基本技巧

編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECBCAB 100001	5/10 (Sat)	09:30-13:00 & 14:00-17:30	1	6/F	\$1,650	\$1,850
24ECBCAB 100002	22/10 - 29/10 (Tue)	19:00-22:30	2	6/F		
24ECBCAB 110001	26/11 (Tue)	09:30-13:00 & 14:00-17:30	1	6/F		
24ECBCAB 120001	12/12 - 19/12 (Thu)	19:00-22:30	2	6/F		

- 備註 : 1. 學費已包括超過 \$1,200 材料及公開考試及證書費用  
2. 咖啡師證書課程均以粵語輔以英語授課; 筆試則以英文作答  
3. 課堂總時數為 7 小時, 課程日期及堂數已包含考試時段

## SCA 咖啡師中級班

### SCA Barista Intermediate

本課程針對已對咖啡有基本認識並希望提高咖啡調配技能的人士。課程由咖啡的本質開始, 繼而深入探討它的品種、來源和加工方法以及它們對咖啡口味的影響。

1. 基本品嚐: 基本感官技能
2. 牛奶: 如何選擇奶壺; 在無需溫度計的情況下, 控制蒸氣量和維持穩定溫度
3. 拉花藝術
4. 介紹不同大小的杯子以及它們對咖啡口味的影響

編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECBCAB 100101	19/10 - 2/11 (Sat)	10:00-13:00 & 14:00-18:00	3	6/F	\$7,020	\$7,600
24ECBCAB 120101	4/12 - 6/12 (Wed, Thu Fri)	10:00-13:00 & 14:00-18:00	3	6/F		

- 備註 : 1. 學費已包括超過 \$2,500 材料及公開考試及證書費用  
2. 咖啡師證書課程均以粵語輔以英語授課; 筆試則以英文作答  
3. 課堂總時數 15 小時, 額外附送 3 小時練習時間, 最後一堂為實習試, 課程日期及堂數已包含考試時段  
4. 入學要求: 持有 City & Guilds 咖啡調配師資格證書或 SCA 咖啡師基礎班證書人士

二合一優惠班 (同時報讀 SCA 咖啡師基礎班及 SCA 咖啡師中級班)	會員	Y-Alumni	非會員
	\$7,410	\$7,810	\$8,210

# Y-ALUMNI 學員計劃

- Y-Alumni 限定活動
- 港青咖啡培訓學院課程優惠 (包括酒類課程)
- Y-Alumni 定期專屬優惠

初次登記成為 Y-Alumni, 即送你 \$100 課程現金券!

Register Now



查詢: 2268 7733 / ce\_info@ymcahk.org.hk



## 咖啡手沖證書課程

### SCA 萃取基礎班 SCA Brewing Foundation



初級課程讓初學者學習以不同的方式來沖煮及享受咖啡。在掌握萃取咖啡的基礎理論之後, 您將運用各種不同的工具沖煮並品嚐優質咖啡。

編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECBCDW 100001	3/10 - 10/10 (Thu)	19:00-22:00	1	6/F		
24ECBCDW 100002	22/10 (Tue)	10:30-13:00 & 14:00-17:30	1	6/F		
24ECBCDW 110001	30/10 - 6/11 (Wed)	19:00-22:00	2	6/F	\$1,650	\$1,850
24ECBCDW 110002	19/11 (Tue)	10:30-13:00 & 14:00-17:30	1	6/F		
24ECBCDW 120001	17/12 (Tue)	10:30-13:00 & 14:00-17:30	1	6/F		

- 備註: 1. 學費已包括超過 \$700 材料及公開考試及證書費用  
2. 咖啡手沖證書課程均以粵語輔以英語授課; 考試則以英文為主  
3. 課堂總時數為 6 小時, 課程日期及堂數已包含考試時段

### SCA 萃取中級班 SCA Brewing Intermediate

完成基礎課程學員應掌握以不同的方式來沖煮及享受咖啡, 中級課程會通過各種萃取方法進一步提升學員的技巧, 以釀造出優質咖啡。學員將了解磨豆機對咖啡質量的影響, 並使用不同的磨豆機研磨咖啡豆, 以調配出優質的咖啡。此外, 課程讓學員認識咖啡萃取的基本要素, 並配合不同器材沖煮咖啡。



編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECBCDW 100101	17/10 - 5/12 (Thu) *14/11 不用上課	19:00-22:00	7	6/F		
24ECBCDW 100102	23/10 - 25/10 (Wed, Thu, Fri)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F	\$5,560	\$6,050
24ECBCDW 120101	18/12 - 20/12 (Wed, Thu, Fri)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F		

- 備註: 1. 學費已包括超過 \$2500 材料及公開考試及證書費用  
2. 咖啡手沖證書課程均以粵語輔以英語授課; 考試則以英文為主  
3. 入學要求: 持有 SCA 萃取基礎班證書人士  
4. 課堂總時數為 15 小時, 最後一節為實習試

二合一優惠班 (同時報讀 SCA 萃取基礎班及中級班)	會員	Y-Alumni	非會員
	\$6,830	\$7,170	\$7,500

## Y-Alumni

### Y-Alumni 學員計劃

<Y-Alumni> 學員計劃志在為港青咖啡培訓學院之學員提供一個交流咖啡心得及學術分享的平台。

港青咖啡培訓學院會定期為 <Y-Alumni> 舉辦限定活動, 包括港青「品啡」日、<??> 咖啡師之旅、港青葡萄酒晚宴等, 並為 <Y-Alumni> 學員提供專屬課程優惠。



### 陽光花海: 拉花體驗

#### Sunflower Field: Latte Art Experience

陽光花海: 拉花體驗已於 24 年 6 月 15 日舉行。一如既往, 是次活動為 <Y-Alumni> 帶來專屬體驗, 讓大家初嚐拉花樂趣及技巧。如果您都想參與更多咖啡/酒類限定活動, 立即登記成為 <Y-Alumni> 學員一份子!



### 咖啡/酒類限定活動

#### Special Event for Y-Alumni

接下來繼續為大家提供一系列咖啡和酒類限定活動, 邀請您一同品鑒獨特風味。無論您是咖啡迷還是品酒愛好者, 相信都能在找到心儀的活動。為您呈現咖啡和酒類的製作工藝, 讓您深入了解它們背後的故事。

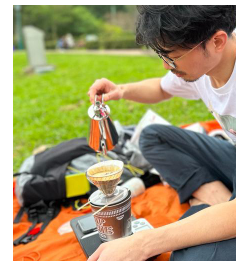
讓參加者從活動中以不同主題、角度、重新探討咖啡/酒類與身·心·靈 密不可分的关系。

《French Wine Dinner》(預定 9 月下旬)

《咖啡市集》(預定 11 月下旬)

《?? 體驗日》(預定 12 月上旬)

待續 ... To be Continued...



想知道更多 <咖啡/酒類限定活動>, 請留意港青網上平台及港青咖啡培訓學院 Facebook 專頁: 「YMCA 咖啡同學會」/ 「Wine Club at Y」

## 咖啡興趣班

### 咖啡杯測入門 Cupping for Beginners

杯測是精品咖啡中不可忽略的範疇，如品酒般以專業技巧判斷咖啡所擁有的獨特味道及香氣，以及其品質的優劣。本課程為您蒐集各式各樣的咖啡豆，帶您以專業的角度探索全新的感官之旅。



編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECBCSC100001	23/10 & 30/10 (Wed)	19:00-22:00	2	6/F	\$750	\$840
24ECBCSC110001	20/11 & 27/11 (Wed)	19:00-22:00	2	6/F		
24ECBCSC120001	13/12 & 20/12 (Fri)	19:00-22:00	2	6/F		

### 咖啡烘焙入門 Roasting for Beginners

咖啡豆的香氣和風味，主要依靠烘焙來喚醒。本課程讓學員了解咖啡烘焙的基礎知識，以及品嚐各種烘焙度對咖啡豆風味的影響。學員可以親手烘焙獨一無二的手工咖啡豆，再帶回家沖調屬於自己的咖啡！



編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECBCSR100001	9/10 & 16/10 (Wed)	19:00-22:00	2	6/F	\$750	\$840
24ECBCSR110001	6/11 & 13/11 (Wed)	19:00-22:00	2	6/F		
24ECBCSR120001	4/12 & 11/12 (Wed)	19:00-22:00	2	6/F		

### 咖啡拉花 Latte Art

鮮奶咖啡 (Latte) 深受大眾喜愛，除了口感豐富外，拉花藝術往往為一杯咖啡錦上添花。本興趣班讓學員運用基本的拉花技術 (Etching, Free pouring) 製作不同圖形，在休閒的氣氛下探索拉花的魔法。



入門班 (心型, 鬱金香, 葉子等):

編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECBCSL100001	6/10 & 13/10 (Sun)	10:00-13:00	2	6/F	\$750	\$840
24ECBCSL100002	18/10 & 25/10 (Fri)	19:30-22:30	2	6/F		
24ECBCSL110001	3/11 & 10/11 (Sun)	14:00-17:00	2	6/F		
24ECBCSL110002	15/11 & 22/11 (Fri)	19:30-22:30	2	6/F		
24ECBCSL120001	1/12 & 8/12 (Sun)	10:00-13:00	2	6/F		
24ECBCSL120002	13/12 & 20/12 (Fri)	19:30-22:30	2	6/F		

進階班 (Heart in Heart, 天鵝等):

編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECBCSL100101	20/10 & 27/10 (Sun)	10:00-13:00	2	6/F	\$750	\$840
24ECBCSL110101	1/11 & 8/11 (Fri)	19:30-22:30	2	6/F		
24ECBCSL110102	17/11 & 24/11 (Sun)	14:00-17:00	2	6/F		
24ECBCSL110103	29/11 & 6/12 (Fri)	19:30-22:30	2	6/F		
24ECBCSL120101	15/12 & 22/12 (Sun)	10:00-13:00	2	6/F		

\* 報讀進階班之參加者必須先完成入門班 / 考獲任何認可咖啡拉花證書

四合一組合班 (同時報讀咖啡杯測入門, 咖啡烘焙入門, 咖啡拉花入門班及進階班)	Y-Alumni 學員
	\$2,650
三合一組合班 (同時報讀咖啡杯測入門, 咖啡烘焙入門, 咖啡拉花入門班及進階班) (其中三個課程)	\$2,150
二合一組合班 (同時報讀咖啡杯測入門, 咖啡烘焙入門, 咖啡拉花入門班及進階班) (其中兩個課程)	\$1,550

\* 組合價只適用於 Y-Alumni 學員

\*\* 學員必須出席率達 80% 或以上及十八個月內完成所有課程，方合資格申請聽講證書，以資證明完成課程。學員如欲申請，須於課程所有完成後三個月內申請。

## 親子咖啡工作坊

### 親子咖啡拉花工作坊 Parent-child Latte Art Workshop

本課程旨在推廣咖啡拉花藝術 (Latte Art)。透過朱古力 / 綠茶作引入，讓小朋友與家長一起使用不同工具製作獨一無二的拉花圖案。課程亦會教授傳統意式咖啡拉花技術，讓親子一同探索拉花魔法，合力為咖啡點綴一番。



編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECBCWL100001	12/10 (Sat)	11:00-12:30	1	6/F	\$200/ 每對親子	\$240/ 每對親子
24ECBCWL100002	12/10 (Sat)	13:30-15:00	1	6/F		
24ECBCWL100003	13/10 (Sun)	13:30-15:00	1	6/F		
24ECBCWL100004	20/10 (Sun)	13:30-15:00	1	6/F		
24ECBCWL110001	16/11 (Sat)	11:00-12:30	1	6/F		
24ECBCWL110002	16/11 (Sat)	13:30-15:00	1	6/F		
24ECBCWL110003	17/11 (Sun)	11:00-12:30	1	6/F		
24ECBCWL110004	24/11 (Sun)	11:00-12:30	1	6/F		
24ECBCWL120001	14/12 (Sat)	11:00-12:30	1	6/F		

備註：1. 參加者 (6 至 18 歲) 須由一位家長陪同上課  
2. 參加者可自行帶備圍裙

### 親子 / 成人 / 團體咖啡拉花包班 Private Latte Art Workshop

讓參加者於課堂中一同創作拉花圖案，亦可按興趣及時間度身訂製專屬主題的咖啡拉花課程，包括：生日會，企業團隊訓練，節日聚會等等。

歡迎學校，機構及其他單位合作。  
查詢詳情及預約請致電 2268 7733。



# 國際認可酒類課程

• WSET® 葡萄酒第一 / 二級認證

查詢: 2268 7733 / ce\_info@ymcahk.org.hk  
Facebook專頁: Wine Club at Y



## 酒類課程

### Wines & Bartending Programmes

#### 葡萄酒與食物配搭趣味工作坊

#### Private Wine & Food Pairing Workshop

葡萄酒與食物配搭得宜，可以令兩者相得益彰。但就只是紅酒配紅肉，白酒配白肉這麼單調？當然不止如此！

本課程適合已年滿 18 歲品酒初學者 / 飲食業工作者 / 對酒菜配搭有興趣人士，透過不同類型食材配以不同葡萄酒，讓學員細味品嚐箇中分別，從而掌握葡萄酒與食物的絕佳配搭。

歡迎學校、機構及其他單位合作。  
查詢詳情及預約請致電 2268 7733。



#### 雞尾酒之夜

#### Bartending Night

本課程旨在讓參加者了解調酒師的日常工作及學習不同調酒知識，包括 Shaking, Stirring, Layering 等常見技巧。

導師將於課堂上教授調製共 6 杯不同風格的雞尾酒，讓參加者學有所成後在朋友聚會中大顯身手！



編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECWCSB 110001	8/11 (Fri)	19:30 - 22:30	1	6/F	\$540	\$630

\* Y-Alumni 學員特別優惠: \$520

### 英國葡萄酒與烈酒教育基金會 WSET® 葡萄酒第一級認證及葡萄酒第二級認證 WSET® Level 1 Award in Wines & Level 2 Award in Wines



葡萄酒與烈酒教育基金會 (WSET) 成立於 1969 年，所頒授的學歷資格是在行內最具認受性的專業資格之一。本課程為對葡萄酒有興趣之人士而設；透過理論及實習讓學員了解葡萄酒的知識和品嚐技能。內容包括：認識葡萄酒出產地、各種酒標籤和術語、品酒技巧等等。



Level 1:

編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECWCWC 100001	13/10 (Sun) 考試日期: 20/10 (Sun)	11:00 - 13:00 & 14:00 - 18:00	1	6/F	\$1,730	\$1,840
24ECWCWC 110001	19/11 - 26/11 (Tue) 考試日期: 3/12 (Tue)	19:30 - 22:30	1	6/F		

\*Level 1 設有二人同行第二位半價優惠

Level 2:

編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECWCWC 090101	24/9 - 5/11 (Tue) *1/10 不用上課 考試日期: 12/11 (Tue)	19:30 - 22:30	6	6/F	\$6,750	\$6,910
24ECWCWC 120101	10/12 - 4/2 (Tue) *24/12, 31/12, 28/1 不用上課 考試日期: 11/2 (Tue)	19:30 - 22:30	6	6/F		

二合一優惠班 (WSET® Awards in Wines Level 1 + Level 2)	會員	非會員
	\$7,460	\$7,870

備註: 1. 學費已包括超過 \$3000 材料、教材及公開考試證書費用  
2. Level 1 考試時間為 45 分鐘, Level 2 考試時間為 1 小時

注意: 所有酒類課程參加者須年滿 18 歲。  
Reminder: Wines & Bartending Programmes are for participants aged 18 or above ONLY.  
根據香港法律，不得在業務過程中，向未成年人售賣或供應令人醺醉的酒類。  
Under the law of Hong Kong, intoxicating liquor must not be sold or supplied to a minor in the course of business.