

# 2021年宁波市“咖啡制作技能”免费培训招生简章

咖啡是世界三大无酒精饮料之首，随着经济不断发展，人们越来越爱喝咖啡，咖啡文化无时无刻地充斥在我们的日常生活中。不知从何时开始，中国刮起一片咖啡的风潮，品咖啡不再是中产阶级的新贵作风，而是一种年轻、新潮、独立的意识。无论在家庭、办公室、或是各种社交场合，都能发现咖啡不离手的爱好者，咖啡已经融入了现代生活，都市中有品位的人们也越来越习惯周围弥漫着咖啡的浓郁香味。可以说时下咖啡时尚在宁波这个喧嚣都市百转千回，恣意流露。

## 一、 培训目标

通过此次培训，让学员明确咖啡的概念，了解咖啡的历史起源、专业知识、行业发展以及未来的方向态势等，教会学员如何正确的制作咖啡、科学的品尝咖啡，提升学员对咖啡整体的认知度，引领学员真正走入到咖啡的世界里，为学员的专业成长、爱好培养，开店投资等，都能起到一定帮助性的作用。

## 二、 培训内容

咖啡的基础知识，咖啡豆的烘焙、处理方式，咖啡的品鉴，咖啡萃取，咖啡冲泡，各式咖啡制作实操训练等。

## 三、 培训形式

培训包括理论和实际操作两个部分。其中理论课程通过线上平台和手机学习，咖啡实操课程（2天）进行集中培训，由专业老师通过现场指导，分小组安排实训，引导每位学员开展实际操作，对学员在操作中不到位的地方进行指正，帮助学员熟练掌握咖啡制作要领。

## 四、 实操培训时间

2021年8月28日、8月29日（第二期）

## 五、 实操培训地点

- 1、社会班培训地点：甬江女校（梁祝公园入口处），本校为封闭式校园，谢绝任何不文明人士进入。
- 2、内训班培训地点：在单位内部进行，送教上门。

## 六、 培训对象

培训对象：年满18周岁，在宁波工作生活的在职人员

## 七、 报名条件

- 1、工作地在宁波市（海曙、鄞州、江北、镇海、北仑）
- 2、个人素养高，进校学习须听从老师安排，在校内不允许有任何不文明行为，一经发现将拉入黑名单，今后不再录取任何政府项目。
- 3、本年度享受财政性补助培训未超过 3 次。

## 八、 报名材料

报名表、身份证复印件（正反面）

## 九、 培训费用

本培训为财政性补助培训，全程免费（包括证书），但由于名额有限，为了防止学员报名后不参加学习造成名额被浪费，按照惯例收取学习保证金，结束后全额退还。

## 十、 培训师资

徐老师：SCA 认证咖啡师，2014 世界咖啡师大赛中国区总决赛评审，2016 世界咖啡师大赛中国区总决赛评审，2016 世界咖啡师大赛中国区长沙赛区评审，2017 世界咖啡师大赛中国区总决赛评审，2017 世界咖啡师大赛中国区上海赛区评审，2018 世界咖啡师大赛中国区重庆赛区评审，2018 世界咖啡师大赛中国区长沙赛区评审，2018 世界咖啡师大赛中国区总决赛评审。

周老师：IIAC 国际咖啡品鉴协会认证导师，品鉴专家 M1-M5 中国分会理事，EIC 意大利咖啡冠军赛国际认证评委，ITC 亚洲区认证评委，Best Of Panama 最佳巴拿马国际评审，哥伦比亚国家丰饶之境国际评审，韩国 IGCA 国际金牌咖啡大赛意式评委，台湾 FCAC 华风咖啡艺术大赛评委，SCAA 认证金杯大师、杯测师，SCAE 生豆认证专家，Q-Grander，中国咖啡联盟 CCL 冲煮赛认证评委，CCL 云南咖啡杯中国冲煮大赛多赛区评审，Abrc 宁波赛区历届评审长，宁波市咖啡师技能大赛历届评审长。

## 十一、 合格证书

学员完成学习考核，可获得由宁波市人社局颁发的咖啡制作技能合格证书。

## 十二、 报名联系

内训联系电话：0574-89184866、87082617 13857495000（微信同号）

宁波职工教育网 [www.nbzgjy.org](http://www.nbzgjy.org)



个人扫码报名



企业内训申请