

「2017 南開手沖咖啡及創意甜品研習營」簡章

一、主 旨：

近年來咖啡在台灣已成顯學，人手一杯蔚為時尚風潮，更喝出百億商機，也順勢拉高咖啡飲品的調製技術，形塑台灣咖啡文化，南開科技大學擁有中部地區最完善的咖啡調飲場地並獲得新加坡BBCA咖啡學院授權，成為全台唯一合格的國際精品咖啡課程培訓考場，更成功舉辦【2016莫凡彼南開盃全國咖啡拉花比賽】，吸引了全國40多所學校參加，本計畫配合地方產業發展及貼近咖啡調飲人才培育需求，特別針對全國高中職學生，於寒假期間辦理【2017南開手沖咖啡及創意拉花研習營】，邀請通過SCAE歐洲精品咖啡協會課程檢定的業界講師與本系師資來指導參與研習的學生，有效、正確地學習到國際級咖啡調飲技術，為未來的升學奠定基礎。

研習營更邀請到莫凡彼餐飲集團合作，傳授咖啡商品經營的心法，開啟學生對咖啡產業的認識並將店中人氣商品-蜜糖吐司、火山爆發等暢銷甜品的製作訣竅公開，讓學員得以一嚐甜蜜的好滋味。研習獲獎經驗更可作為學生升學參考亮點項目，藉此也可推廣咖啡調飲技術，達成咖啡產業人才紮根之目的。

二、辦理單位：

主辦單位：南開科技大學休閒事業管理系

協辦單位：莫凡彼餐飲集團、台灣蓋茲股份有限公司、南投縣咖啡產業發展協會

三、活動日期：106年2月8日(三)，研習營1天。

四、活動地點：南開科技大學(南投縣草屯鎮中正路568號)

五、活動內容：1. 咖啡的起源及歷史，從種子到咖啡，適合現今精品咖啡店的趨勢
2. 杯測練習，萃取示範及品嚐
3. 手沖練習，用不同的設備及方法
4. 人氣甜品-蜜糖吐司/火山爆發製作教學

六、參加對象：全國高中職師生，預計40名。(額滿為止)

七、活動方式及特色：

(一) 師 資：本系專業教師與業界專業師資共同指導。

(二) 對 象：高中職教師帶領學生組隊參加。

(三) 費 用：報名免費及免費提供午餐。

(四) 交 通：請學員自行到本校參與研習

(五) 保 險：凡參加學員皆投保100萬旅遊平安保險。

(六) 證 明：完成專題研習之教師與學生，由南開科技大學頒發研習時數證明。

領隊老師由南開科技大學頒發指導證明。

(七) 獎 項：(由南開科技大學核發獎狀)

第 1 名：獎狀每人 1 紙、獎學金每隊 3,000 元莫凡彼餐飲禮卷。

第 2 名：獎狀每人 1 紙、獎學金每隊 2,000 元莫凡彼餐飲禮卷。

第 3 名：獎狀每人 1 紙、獎學金每隊 1,000 元莫凡彼餐飲禮卷。

佳 作：3 名，獎狀每人 1 紙。

指導老師：獎狀每人 1 紙。

八、報名方式：

(一) 一律上網報名。自即日起至 106 年 1 月 20 日 17:00 止，請以科為單位，每隊以 5 人為限(含指導老師 1 名)，並至活動報名網址 <https://goo.gl/FU8itt> 報名或至「南開科技大學休閒事業管理系」官網點選活動連結。

(二) 網路報名結束後，經審核各校報名情況，每校至多錄取 1~2 隊，並以本校高中職策略聯盟學校相關系科之三年級學生優先錄取。

九、活動流程：

2017.02.08 (星期三)			
時 間	主 題	主 講 人	地 點
08:00~08:20	報到 Registration	林柏宏老師 休閒系學會	教學大樓中廊
08:20~10:00	貴 賓 致 詞		教學 D216 教室 主持人：林柏宏老師
	莫凡彼餐飲集團	賴雅玲副總經理 (莫凡彼餐飲集團)	
10:00~11:00	咖啡的前世今生	專業講師	
11:00~12:00	杯測練習，萃取示範及品嚐	林冠歧老師 (SCAE 歐洲精品咖啡 協會課程檢定合格)	旅館專業飲調教室
12:00~13:00	午餐 Lunch		旅館專業飲調教室
13:00~15:00	手沖練習，用不同的設備及方法	林冠歧老師 (SCAE)	旅館專業飲調教室
15:00~17:00	人氣甜品-蜜糖吐司/火山爆製 做	莫凡彼人氣店長	旅館專業飲調教室
17:00~17:30	夢幻下午茶創意競賽	專業評審群	旅館專業飲調教室
17:30~18:00	頒獎與交流		旅館專業飲調教室
18:00~	賦歸		