

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 09:00-13:00 & 14:00-16:00
 (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 enrollment 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 070001	5/7 - 9/8 (Fri)	19:00-22:00	6	6/F	\$3,650	\$4,100
24ECBCCG 070002	7/7 - 11/8 (Sun)	14:00-17:00	6	6/F		
24ECBCCG 070003	8/7 - 12/8 (Mon)	19:00-22:00	6	6/F		
24ECBCCG 070004	20/7 - 3/8 (Sat)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F		
24ECBCCG 070005	23/7 - 27/8 (Tue)	19:00-22:00	6	6/F		
24ECBCCG 070006	17/7 - 19/7 (Wed, Thu, Fri)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F		
24ECBCCG 080001	7/8 - 11/9 (Wed)	19:00-22:00	6	6/F		
24ECBCCG 080002	14/8 - 16/8 (Wed, Thu, Fri)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F		
24ECBCCG 080003	18/8 - 22/9 (Sun)	14:00-17:00	6	6/F		
24ECBCCG 080004	19/8 - 23/9 (Mon)	19:00-22:00	6	6/F		
24ECBCCG 090001	3/9 - 15/10 (Tue) *1/10 不用上課	19:00-22:00	6	6/F		
24ECBCCG 090002	7/9 - 21/9 (Sat)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F		
24ECBCCG 090003	11/9 - 13/9 (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, 控制蒸汽量和維持穩定溫度
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 080101	17/8 - 31/8 (Sat)	10:00-13:00 & 14:00-18:00	3	6/F	\$6,500	\$7,040
24ECBCAB 080102	28/8 - 30/8 (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 City & Guilds 咖啡調配師資格證書課程 及 SCA 咖啡師中級班)	會員	非會員
	\$9,570	\$10,560

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 070001	23/7 (Tue)	10:30-13:00 & 14:00-17:30	1	6/F	\$1,530	\$1,710
24ECBCDW 080001	20/8 (Tue)	10:30-13:00 & 14:00-17:30	1	6/F		
24ECBCDW 080002	30/8 - 6/9 (Fri)	19:00-22:00	2	6/F		
24ECBCDW 090001	24/9 (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

國際認可咖啡證書課程

- City & Guilds 咖啡調配師資格證書
- SCA 咖啡師課程
- SCA 萃取課程

查詢：2268 7733 / ce_info@ymcahk.org.hk

Facebook 專頁：YMCA 咖啡同學會



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 070101	24/7 - 26/7 (Wed, Thu, Fri)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F	\$5,150	\$5,600
24ECBCDW 080101	21/8 - 23/8 (Wed, Thu, Fri)	10:00-13:00 & 14:00-17:00	3	6/F		
24ECBCDW 090101	13/9 - 25/10 (Fri) *11/10不用上課	19:00-22:00	6	6/F		
24ECBCDW 090102	25/9 - 27/9 (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	非會員
	\$6,500	\$7,130

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
24ECBCSC 070001	10/7 & 17/7 (Wed)	19:00-22:00	2	6/F	\$750	\$840
24ECBCSC 080001	30/8 & 6/9 (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沖咖啡豆，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
24ECBCSR 070001	24/7 & 31/7 (Wed)	19:00-22:00	2	6/F	\$750	\$840
24ECBCSR 080001	16/8 & 23/8 (Fri)	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
24ECBCSL 070001	5/7 & 12/7 (Fri)	19:30-22:30	2	6/F	\$750	\$840
24ECBCSL 070002	21/7 & 28/7 (Sun)	14:00-17:00	2	6/F		
24ECBCSL 080001	2/8 & 9/8 (Fri)	19:30-22:30	2	6/F		
24ECBCSL 080002	30/8 & 6/9 (Fri)	19:00-22:00	2	6/F		
24ECBCSL 090001	1/9 & 8/9 (Sun)	14:00-17:00	2	6/F		
24ECBCSL 090002	13/9 & 20/9 (Fri)	19:30-22:30	2	6/F		

* Y-Alumni 學員特別優惠 (入門班): \$800

進階班 (Heart in Heart, 天鵝等):

編號	日期	時間	堂數	地點	會員	非會員
24ECBCSL 070101	19/7 & 26/7 (Fri)	19:30-22:30	2	6/F	\$750	\$840
24ECBCSL 080101	4/8 & 11/8 (Sun)	14:00-17:00	2	6/F		
24ECBCSL 080102	16/8 & 23/8 (Fri)	19:30-22:30	2	6/F		
24ECBCSL 090101	15/9 & 22/9 (Sun)	14:00-17:00	2	6/F		
24ECBCSL 090102	27/9 & 4/10 (Fri)	19:30-22:30	2	6/F		

二合一優惠班 (同時報讀 咖啡拉花入門班及進階班)	Y-Alumni 學員
	\$1,550

* 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

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



..... 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
24ECBCWL 070001	20/7 (Sat)	11:00-12:30	1	6/F		
24ECBCWL 070002	20/7 (Sat)	13:30-15:00	1	6/F		
24ECBCWL 070003	21/7 (Sun)	11:00-12:30	1	6/F		
24ECBCWL 080001	10/8 (Sat)	11:00-12:30	1	6/F	\$200/ 每對親子	\$240/ 每對親子
24ECBCWL 080002	10/8 (Sat)	13:30-15:00	1	6/F		
24ECBCWL 080003	11/8 (Sun)	11:00-12:30	1	6/F		
24ECBCWL 080004	18/8 (Sun)	13:30-15:00	1	6/F		
24ECBCWL 090001	21/9 (Sat)	13:30-15:00	1	6/F		
24ECBCWL 090002	22/9 (Sun)	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。



..... 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。



港青「品啡」日 5.0 - 棕色果香盛宴 YMCA Coffee Tasting Day 5.0 - Fruity Scent in Brown

港青「品啡」日 5.0 將於 24 年 6 月 15 日舉行。一如以往, 活動將為 <Y-Alumni> 提供多種不同產地, 風格各異的咖啡試飲。今次活動以果香為題, 誠邀大家一同參與充滿果香與咖啡香氣溶合而成的味覺盛宴!



?? 咖啡師之旅 Barista in ??

都市人工作過後可能會選擇到咖啡店享受咖啡鬆一鬆, 但職業「咖啡師」在工作過後又如何用咖啡享受放鬆一刻呢? 而咖啡除了是工作的產物外, 又如何成為「咖啡師」的日常呢?

<?? 咖啡師之旅> 已於 24 年第一季首次啟程, 由幾位職業「咖啡師」帶領 <Y-Alumni> 四處遊歷, 穿梭於山野、城市之間。一連六節, 讓參加者以不同主題、角度、重新探討咖啡與身·心·靈密不可分的關係。

1. <山野> 咖啡師之旅 Barista in <Wild> (預定 6 月下旬)
2. <工廠> 咖啡師之旅 Barista in <Factory> (預定 8 月下旬)
3. <藝術> 咖啡師之旅 Barista in <Urban> (預定 9 月下旬)



待續... To be Continued...

想知道更多 <?? 咖啡師之旅>, 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」

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

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
070001 | 16/7 & 23/7 (Tue)
考試日期: 30/7 (Tue) | 19:30 - 22:30 | 2 | 6/F | \$1,600 | \$1,700 |
| 24ECWCWC
080001 | 11/8 (Sun)
考試日期: 18/8 (Sun) | 11:00 - 13:00 &
14:00 - 18:00 | 1 | 6/F | | |
| 24ECWCWC
080002 | 13/8 - 20/8 (Tue)
考試日期: 27/8 (Tue) | 19:30 - 22:30 | 2 | 6/F | | |
| 24ECWCWC
090001 | 13/9 & 20/9 (Tue)
考試日期: 27/9 (Tue) | 19:30 - 22:30 | 2 | 6/F | | |

Level 2:

| 編號 | 日期 | 時間 | 堂數 | 地點 | 會員 | 非會員 |
|--------------------|-------------------------------------|---------------|----|-----|---------|---------|
| 24ECWCWC
080101 | 1/8 - 5/9 (Thu)
考試日期: 12/9 (Thu) | 19:30 - 22:30 | 6 | 6/F | \$6,250 | \$6,400 |

| 二合一優惠班
(WSET® Awards in Wines Level 1 + Level 2) | 會員 | 非會員 |
|---|---------|---------|
| | \$7,450 | \$7,800 |

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.

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
080001 | 23/8 (Fri) | 19:30 - 22:30 | 1 | 6/F | \$485 | \$575 |

* Y-Alumni 學員特別優惠: \$520