



咖啡培訓班

時間：2020-06-20 ~ 2020-08-01

地點：商管大樓 B125(前三周)、心不懶咖啡

(一)本課程共 12 位學員參加，部分全盲視障者、弱視及其他障礙類別學員。就學員性別而言，男性 7 位；女性 5 位。就學員身分別而言，來自校外的身障者 7 位；本校身障生 5 位。

老師本身具有專業咖啡師及心理師證照。老師首先介紹咖啡歷史由來及咖啡品種，強調著重培養學員對咖啡之工作態度，藉由各種咖啡豆及相關組合，讓學員慢慢體會咖啡的嗅覺及味覺。實務操作方面，教導學員磨豆、及練習手沖咖啡悶蒸等過程手感，藉由反覆練習，淬鍊咖啡師基本技能。後續搭配吧檯服務及實習演練。學員們對於咖啡議題及品嚐咖啡具有濃厚興趣，學習過程中專注並與老師保持良好互動與提問，老師針對學員們的疑惑也都能以實例予以解答。

(二)經過 6 點滿意度調查，平均滿意度為 5.3，顯示學員們對此課程持正向滿意的態度，尤其學員們對於講師的表現滿意度最高；相對地，認為活動有助於人際溝通技巧則較低。此外，學員們也提供若干建議，做為日後開設咖啡相關課程參考之建議。

本次活動中，除了咖啡實務之外，添加了職涯及人際溝通元素。在互動過程，了解學員本身的生涯興趣與未來職涯的衝突矛盾之處，帶領老師對此也提出專業建議。部分學員，針對本次要來參加活動的目標非常明確，除了本身興趣之外，也計畫充實自我專業知識，未來開業。課程結束後，也將持續至咖啡廳實習及學習相關經營實務理念，收穫良多。

(三)檢討與建議

- 1.本次活動採部分理論講解及部分實地上課方式，進行過程流暢。
- 2.部分全盲學員手沖技能需要輔以輔具或人力協助。
- 3.部分學員建議可以多以操作課程為主，增加練習機會。
- 4.學員反應良好，思考後續增加不同咖啡烘焙相關課程，培養多元專長。



老師講解咖啡基礎知識



學員實習場域諮詢