HP / September 27, 2009 11:23PM
湛盧咖啡老闆有開「第二專長創業實習」課程！(10/4及10/11二天)
在「聯合進修線上」看到這則訊息，費用只要一千元，其實就算沒有要開咖啡店，去看看好像也不錯！
(其實有空的話真的還滿想去的.....搞不好真的去報名！湛盧有種迷人的氣息.....)

課程連結：http://learning.udn.com/mag/learning/storypage.jsp?f_ART_ID=189024
報名連結：http://learning.udn.com/mag/learning/signup.jsp?f_CLASS_ID=1151

湛盧咖啡(2009年台北咖啡節票選第2名)：http://mepopedia.com/forum/read.php?182,1431

底下轉錄相關資訊：

課程名稱
第二專長創業實習專區 - Café shop

課程特色
實習第二專長培養創業技能

學員可同時接觸營業級與家用級咖啡製作法。

課程效益
知道營運CAFE SHOP的作業方式

懂得如何品嚐與分辨咖啡的風味。

有興趣從事義式咖啡吧台工作者可習得入門技巧。

課程大綱

第一堂：各式咖啡製作示範
咖啡館的主產品當然是咖啡，不論義式、花式或虹吸壺、手沖法，均涉及不同的知識與建置預算。透過示範，希望讓學員有足夠資訊選擇最適合自身業態的咖啡製作法。

第二堂：咖啡館財務：從規劃到執行
創業，最重要的當然是財務管理。一般入門者會對這個行業充滿浪漫的遐想，但及早瞭解咖啡館的財務實況，才能務實地決定是否要創業。

咖啡館的型態與管理
從咖啡吧、簡餐複合店到專業精品咖啡館，各種咖啡館的型態及管理重點均不相同，我們加以介紹，希望學員能藉此確認自己想要創業的標的。

講師介紹
咖啡達人/廖國明

從事咖啡相關工作六年

現任湛盧咖啡烘焙師與經營管理

公元前五世紀，
越國名匠歐冶子，
在炙熱艱辛的環境下，
鑄造湛盧寶劍。

二零零三年，
我們投注相同的熱情，
為追求臻於極致的咖啡工藝，
烘焙湛盧咖啡。

湛盧咖啡百分之百採用阿拉比卡豆種，
由資深Roaster組成的生豆採購部門
嚴選來自世界各大頂級咖啡莊園的生豆，
並且不定期推出私房咖啡豆，
提供咖啡同好分享及鑑賞。
咖啡熟豆有其不容錯過的最佳賞味期，
為了讓咖啡只在最完美的時刻與您相遇，
無戀逝去的絢麗，
堅持每批次咖啡熟豆
在經過2或3天養豆期後，
僅上架七日販售，七日後下架即棄。

以最能表現層次感的手工濾沖方式，
由專業Barista 在客席為您桌邊沖煮，
呈現咖啡萃取的完整風貌，
並且帶來咖啡除口感之外，
視覺與香氣的全程享受。

開課日期
10/4 10/11

周日早上10：00-12：00

上課地點
湛盧咖啡大安門市

搭乘信義幹線至信義新生路口

捷運最近為忠孝新生站

台北市新生南路1段165巷1號1F

參加辦法
＊第二專長創業專區三堂課程只需實習價１０００元！

名額有限 額滿為止！