

職能單元代碼	TFB3R0290v3
職能單元名稱	咖啡飲品製作
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、調製咖啡</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選用並正確操作咖啡器具。 2. 依不同產地、風味的咖啡豆調整適合的萃取參數，並測試咖啡風味。 3. 依組織標準作業流程，選用正確器具與原料萃取咖啡。 4. 依組織標準作業流程，選用正確器具與原料製作蒸氣奶泡。 5. 依組織標準作業流程，選用正確咖啡器具製作義式咖啡 / 花式咖啡。 6. 依組織標準作業流程，運用調配專用果露或其他食材製作特調咖啡。 <p>二、咖啡拉花</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依飲品配方 / 比例準備適量的義式咖啡，選用正確咖啡器具製作蒸氣奶泡。 2. 依拉花或雕花圖案，掌握液面注入點，進行咖啡拉花作業。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> • 咖啡飲品
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 職業安全衛生相關規範 • 食品安全衛生相關法規 • 咖啡相關知識 • 組織咖啡標準作業程序 • 咖啡豆烘培度基本知識 • 咖啡研磨與萃取 • 磨豆機校正知識 • 咖啡機具操作安全知識 • 吧台設備與器材專業名詞 • 咖啡飲品種類與製作方法 • 感官評估方法 • 咖啡拉花原理

	<ul style="list-style-type: none"> • 成品豆品項與特性 • 奶泡原料種類
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 咖啡研磨與萃取能力 • 咖啡豆挑選能力 • 磨豆機校正能力 • 咖啡飲品製作能力 • 咖啡機具操作能力 • 設備、器具、器皿清潔能力 • 果露調配能力 • 感官評估能力 • 奶泡製作能力 • 咖啡拉花能力
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> • 咖啡器具：如研磨機（商用級／刻度式／手搖式／簡易電動等）、咖啡機（全自動商務咖啡機／義式咖啡機／濾泡式咖啡機等）、沖泡器具（虹吸壺／手沖式器具／摩卡壺／冰滴器／冷泡壺／濾壓壺／牛奶發泡氣等）。 • 花式咖啡：如拿鐵、卡布奇諾、摩卡、康寶藍與瑪奇朵等。 • 調配專用果露：如史達林、吉法、達文西、泰希瑞、水果醬與裝飾醬等。果露是糖漿的新名詞，它們的英文名稱同為Syrup，但為了與一般市售的濃縮汁及化學糖漿有所區隔，稱這種不含防腐劑、不含人工香料、不含人工甘味、萃取自天然的糖漿為天然果露。