

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"> <li>選用並正確操作咖啡器具。</li> <li>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。</li> <li>依組織標準作業流程，選用正確器具與原料萃取咖啡。</li> <li>依組織標準作業流程，選用正確器具與原料製作蒸氣奶泡。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> <p>二、咖啡拉花</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>依拉花或雕花圖案，掌握液面注入點，進行咖啡拉花作業。</li> </ol>
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> <li>咖啡飲品</li> </ul>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>職業安全衛生相關規範</li> <li>食品安全衛生相關法規</li> <li>咖啡相關知識</li> <li>組織咖啡標準作業程序</li> <li>咖啡豆烘培度基本知識</li> <li>咖啡研磨與萃取</li> <li>磨豆機校正知識</li> <li>咖啡機具操作安全知識</li> <li>吧台設備與器材專業名詞</li> <li>咖啡飲品種類與製作方法</li> <li>感官評估方法</li> <li>咖啡拉花原理</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 成品豆品項與特性</li> <li>• 奶泡原料種類</li> </ul>
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 咖啡研磨與萃取能力</li> <li>• 咖啡豆挑選能力</li> <li>• 磨豆機校正能力</li> <li>• 咖啡飲品製作能力</li> <li>• 咖啡機具操作能力</li> <li>• 設備、器具、器皿清潔能力</li> <li>• 果露調配能力</li> <li>• 感官評估能力</li> <li>• 奶泡製作能力</li> <li>• 咖啡拉花能力</li> </ul>
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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）。</li> <li>• 花式咖啡：如拿鐵、卡布奇諾、摩卡、康寶藍與瑪奇朵等。</li> <li>• 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。</li> </ul>