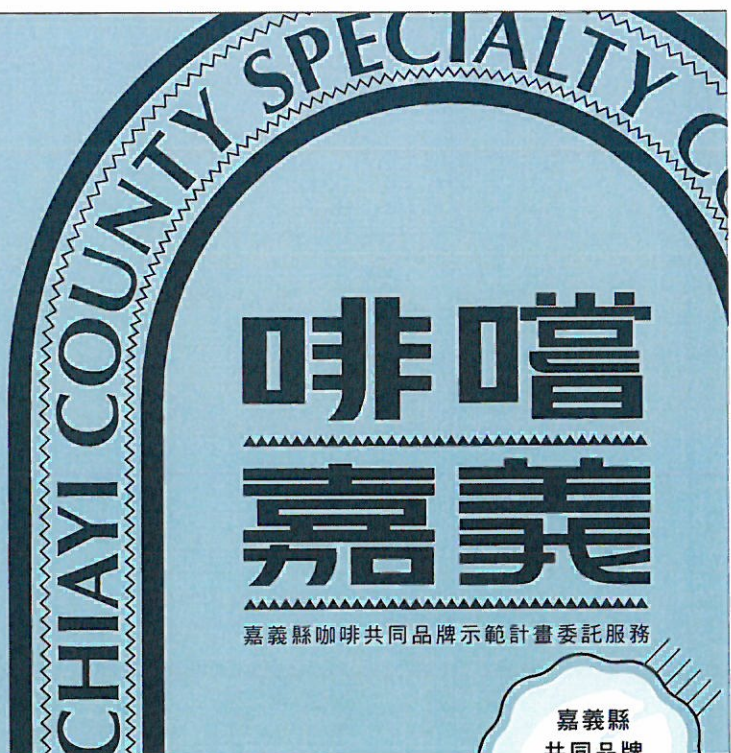




亞太區最佳咖啡產地

嘉義縣咖啡莊園品牌學院 嘉義縣咖啡共同品牌 產地升級工作坊課程



嘉義縣咖啡共同品牌示範計畫委託服務

嘉義縣
共同品牌
咖啡培訓課程
您不能缺席

Chiayi County Coffee ORIGIN COFFEE

本課程完全免費，通過並合格者由縣長授予嘉義縣首屆產地風味師證書

第一梯次 竹崎鄉/梅山鄉

課程時間	課程名稱 / 講師	授課地點
6/27(四) 10:00-16:00	杯測交流工作坊 / 達文西咖啡創辦人 蔡治宇 (物理篩選、杯測分級、風味描述) 增加杯測能力、強化杯測表格運用	地點 梅山鄉公所 (嘉義縣梅山鄉中山路282號)
7/04(四) 09:00-16:00	上午 國際杯測之烘豆技術 下午 產區風味與精準烘焙度探討 / RD CAFE創辦人 林永祥 了解國際杯測烘豆曲線、用杯測方式探討烘焙程度	地點 青葉咖啡莊園 (嘉義縣梅山鄉幼葉林10號)
7/10(三) 09:00-16:00	上午 沖煮變因 下午 沖煮手法、展演技巧 / 拉花教父 彭思齊 了解沖煮各項變因與手法	地點 梅山鄉公所 (嘉義縣梅山鄉中山路282號)

第二梯次 番路鄉/中埔鄉/大埔鄉/溪口鄉/阿里山鄉

課程時間	課程名稱 / 講師	授課地點
6/28(五) 10:00-16:00	杯測交流工作坊 / 達文西咖啡創辦人 蔡治宇 (物理篩選、杯測分級、風味描述) 增加杯測能力、強化杯測表格運用	地點 阿里山精品咖啡生產合作社 (嘉義縣番路鄉公田村陳頂78之1號)
7/05(五) 09:00-16:00	上午 國際杯測之烘豆技術 下午 產區風味與精準烘焙度探討 / RD CAFE創辦人 林永祥 了解國際杯測烘豆曲線、用杯測方式探討烘焙程度	地點 柏香茗茶咖啡莊園 (嘉義縣竹崎鄉中和村石棹18-6號)
7/11(四) 09:00-16:00	上午 沖煮變因 下午 沖煮手法、展演技巧 / 拉花教父 彭思齊 了解沖煮各項變因與手法	地點 阿里山精品咖啡生產合作社 (嘉義縣番路鄉公田村陳頂78之1號)

第一二梯次共同課程

課程時間	課程名稱 / 講師	授課地點
6/26(三) 09:00-12:00	產銷履歷分享說明會 / 主婦聯盟 蕭元彰課長 友善種植環境的重要性	地點 阿里山精品咖啡生產合作社 (嘉義縣番路鄉公田村陳頂78之1號)
8/14(五) 10:00-15:00	上午 田間管理參訪會 下午 咖啡後製工作坊 / 產區莊園管理大師 許定燁 實際參訪、了解田間管理與後製	地點 卓武山咖啡農場 (嘉義縣番路鄉公田村陳頂78之1號)
9-11月	感官風味工作坊 / ISA CAFE 曾楷崑 由杯測冠軍曾楷崑老師帶領產地風味師，辦理感官工作坊	以實際工作坊地點為準，報名組團中

招生對象

- 參與過啡噹嘉義三部曲，並取得至少1張結業證書者
- 設籍於嘉義縣內的咖啡農
- 通過二、三部曲莊園評鑑業者、獲得國際證照莊園為優先重點對象，其它業者次之
- 杯測交流工作坊80分以上
- 通過產銷履歷認證、有機驗證、友善耕作認證、雨林認證、台灣農產生產溯源
- 莊園內有國際證照，例如：SCA感官課程、SCA金杯萃取、SCA咖啡烘焙課程、Q Arabica Grader(杯測師)。

報名方式

- 電子郵件報名：onshowproject@gmail.com
- 上網填寫Google報名表單，請掃右方QR CODE即可填寫表格。
- 課程諮詢：請電洽 0985-776-608 嘉義縣咖啡莊園品牌學院活動小組 王佑如小姐 (AM10:00-PM6:00)

指導機關

農業部農村發展及水土保持署

主辦機關

嘉義縣政府
Chiayi County Government

委辦單位

ONSI WAD 象藝創意



名額有限，即日起受理報名

掃我報名