

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	操作咖啡機沖調咖啡
編號	WES_37 （臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面新的從業員。於日常工作中負責使用基本設備沖調簡單咖啡予顧客。此能力單元關注使用預先研磨的咖啡粉及自動咖啡機，製作基本款式的熱咖啡。
級別	1
學分	1 （僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 認識製作咖啡的基本知識 <ul style="list-style-type: none"> 認識常見咖啡種類，例如： <ul style="list-style-type: none"> 濃縮咖啡 (Espresso) 滴濾咖啡 (Drip Coffee) 拿鐵 (Caffè Latte) 卡布奇諾 (Cappuccino) 認識沖煮咖啡器材操作方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> 全自動意式咖啡機 (Fully Automatic Coffee Machine) 美式咖啡機 (Drip Coffee Machine) 半自動咖啡機 (Semi-automatic Coffee Machine) 認識基本衛生及安全操作，例如： <ul style="list-style-type: none"> 遵從個人衛生要求 使用乾淨的咖啡杯、濾網、咖啡機等器具 操作咖啡機時注意熱水蒸氣，避免燙傷 遵從主管或培訓人員的安全指引 正確清潔咖啡機各部份 使用正確方法保存咖啡原材料 使用咖啡機製作咖啡 <ul style="list-style-type: none"> 根據指示準備器具及材料 使用預設程序操作咖啡機沖煮咖啡 將咖啡倒入杯中，注意份量與整潔 展示專業能力 <ul style="list-style-type: none"> 按指示沖調合適份量的咖啡

	<ul style="list-style-type: none"> • 遵循食肆的規則，保持設備、器具及環境的清潔
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 能辨識基本咖啡種類及器具。 • 在指導下能根據指示操作咖啡機並完成沖調流程。
備註	