



美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

C 級手沖咖啡師檢定

※檢定報名費用\$3000 元

※檢定課程包含材料費用\$2000 元

※課程時間 2.5 小時

上課時間	課程內容與操作
講師操作講解 2 小時	咖啡豆知識介紹
	認識手沖咖啡器具
	手沖咖啡實際操作技巧
手沖檢定流程示範 0.5 小時	C 級手沖咖啡師檢定流程示範

◇課程所需材料：

大會提供:磨豆機 .篩粉器.

◇自備用品：

手沖器具組



本公司因不可抗力之特殊原因無法執行時，如數量或價格筆誤本公司有權決定取消或終止本優惠活動* 感謝您的支持



美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

C 級手沖咖啡師檢定

即日起接受報名

報名費用：**\$3000 元**

檢定時間：報名單位公告為主

報名資格：對手沖咖啡師有興趣者。

※(學科)檢定說明:測驗時間 10 分鐘 (十題選擇題)

※計分:滿分 100 分，60 分及格

※(術科)檢定說明:測驗時間 20 分鐘

※計分:滿分 100 分，60 分及格

應檢學術科注意事項:

- 1.學科與術科各為滿分 100 分，60 分及格；學科答案不得塗改，塗改題不予計分
- 2.術科檢定統一使用大會指定用豆
- 3.術科檢定過程每一階段須配合指示統一進行
- 4.術科應檢結束後，請清潔個人操作檯後始離開檢定場所，衛生分數納入術科檢定總分

應檢當日注意事項:

- 1.依檢定日期時間到達檢定場後,請先到「報到處」辦理報到手續
- 2.應檢人員服裝儀容:需著大會規定之**黑色背心圍裙**，**女性、男性髮型一律梳理乾淨**，**長髮過肩者須往後綁整齊**，**額前頭髮不得長及眼睛**，**妝容應乾淨舒服**，**不可濃妝艷抹**，**不可佩戴飾品**
- 3.檢定須在規定時間內完成，在監評長宣佈「檢定截止」時，應請立即停止操作
- 4.進入檢定場後，應將所有電子通信設備關閉
- 5.不遵守試場規則者，除勒令出場外，並取消應檢資格

檢定程序:

學/術科	項目	時間
學科	選擇題 10 題	10 分鐘
術科	標準咖啡豆量	2 分鐘
術科	磨豆機清潔與確認	1 分鐘
術科	研磨過篩	1 分鐘
術科	沖煮器具前置作業	5 分鐘
術科	注水	注水後悶蒸 20~40 秒
術科	沖煮至標準量	3 分鐘
術科	選手試飲	1 分鐘
術科	作品呈現	2 分鐘
術科	環境清潔	5 分鐘





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

C 級手沖咖啡師檢定

C 級手沖咖啡師檢定操作流程

- | |
|-------------|
| 1. 標準咖啡豆量 |
| 2. 磨豆機清潔與確認 |
| 3. 研磨過篩 |
| 4. 沖煮器具前置作業 |
| 5. 注水 |
| 6. 沖煮至標準量 |
| 7. 選手試飲 |
| 8. 作品呈現 |
| 9. 環境清潔 |





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

C 級手沖咖啡師檢定

報名序號				報檢職類名稱				需 2 吋相片 3 張 其餘兩張貼下方 此處為實貼處				
報 檢 人 請 勿 填 寫				C級手沖咖啡師研習								
姓名	(中文)			國民身分證編號或外國人士護照編號								
	(英文)											
出生日期	年	月	日	E-mail 信箱								
電話	(公司)			地址	□ □ □ □ □ (請寫郵遞區號)							
	(手機)											
最高學歷	學 校 名 稱			科 系 別				修 業 狀 況				
								□ 畢 業 □ 肄 業 □ 就 學 中				
現任	任 職 單 位			職 稱				推薦單位 / 人				
檢驗證件	☐ 國民身分證 ☐ 護照 ☐ 其他_____											
報檢人身份	☐ 外籍生 ☐ 一般考生 ☐ 在校生											
是否申請原文(英文)證書, 需酌收工本費 1000 元 ☐ 是 ☐ 否												
2 吋相片 2 張 請浮貼 相片後面請寫上姓名、報檢職類				審查結果		☐ 資格符合		初審簽章				
						☐ 資格不符 原因:		複審簽章				
國民身分證影印本 浮貼處 (正 面)				國民身分證影印本 浮貼處 (背 面)								
備註欄	填表須知: 一、本報名表中報名序號欄及審查結果欄請勿填寫, 填表請用正楷且不得用鉛筆寫。 二、其餘所有欄位請依報檢職類資格需求完整填寫, 備驗證件欄只需勾選符合應檢資格所備之證件名稱。 三、應繳驗之證件均繳影印本即可。											
報檢人研習申請/會員聲明同意書 本人完全了解美國密西根 MNS 國際技藝菁英教練訓練營(以下簡稱本會)之所有規定事項, 並已事實參與。並贊助廣告、場地清潔、人事開銷、報名費用 元;且報檢人及模特兒均應了解及同意, 本會辦理相關所有活動, 報檢人及模特兒的肖像、作品、很可能被取得, 以及在各式媒體中使用。報檢人及模特兒藉此授權於本會無限制免費使用報檢人在研習中的作品及透過任何形式媒體不論紙類或 CD、ROM、CDI、DVD...等, 再製作或再發表。不論目前存在或此後製作、任何影像、通訊網路、內部網路、即時上線等任何技術製作。報檢人放棄他們的權利, 不需顯示他們的名字在任何再製作及再發表的媒體上, 但本會有權保留此項榮譽給予報檢人, 報檢人及模特兒不得因作品及肖像權問題提出各種權利問題及阻礙、質疑、糾正、補償等行動。對本會放棄告訴權, 並且遵守本國相關法律許可之規範, 因故意或過失, 不法侵害本會之相關權利者, 應負損害賠償責任。凡完成報名手續繳交費用者, 報檢人不得以任何理由要求退費及延後考試。 主辦單位:美國密西根 MNS 國際技藝菁英教練訓練營 台灣區聯絡處:新北市板橋區民權路 202 巷 13 弄 6 號 1 樓 報名日期:_____ 報檢人同意簽名:_____ 模特兒同意簽名:_____												





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

C 級手沖咖啡師檢定

報名序號				報檢職類名稱				需 2 吋相片 3 張 其餘兩張貼下方 此處為實貼處			
報 檢 人 請 勿 填 寫				C級手沖咖啡師檢定							
姓名	(中文)			國民身分證編號或外國人士護照編號							
	(英文)										
出生日期	年	月	日	E-mail 信箱							
電話	(公司)			地址	□ □ □ □ □ (請寫郵遞區號)						
	(手機)										
最高學歷	學 校 名 稱			科 系 別			修 業 狀 況				
							□ 畢 業 □ 肄 業 □ 就 學 中				
現任	任 職 單 位			職 稱			推 薦 單 位 / 人				
檢驗證件	☐ 國民身分證 ☐ 護照 ☐ 其他_____										
報檢人身份	☐ 外籍生 ☐ 一般考生 ☐ 在校生										
是否申請原文(英文)證書, 需酌收工本費 1000 元 ☐ 是 ☐ 否											
2 吋相片 2 張 請浮貼 相片後面請寫上姓名、報檢職類				審查結果	☐ 資格符合			初審簽章			
					☐ 資格不符 原因:			複審簽章			
國民身分證影印本 浮貼處 (正 面)				國民身分證影印本 浮貼處 (背 面)							
備註欄	填表須知: 一、本報名表中報名序號欄及審查結果欄請勿填寫, 填表請用正楷且不得用鉛筆寫。 二、其餘所有欄位請依報檢職類資格需求完整填寫, 備驗證件欄只需勾選符合應檢資格所備之證件名稱。 三、應繳驗之證件均繳影印本即可。										
報檢人研習申請/會員聲明同意書 本人完全了解美國密西根 MNS 國際技藝菁英教練訓練營(以下簡稱本會)之所有規定事項, 並已事實參與。並贊助廣告、場地清潔、人事開銷、報名費用 元;且報檢人及模特兒均應了解及同意, 本會辦理相關所有活動, 報檢人及模特兒的肖像、作品、很可能被取得, 以及在各式媒體中使用。報檢人及模特兒藉此授權於本會無限制免費使用報檢人在研習中的作品及透過任何形式媒體不論紙類或 CD、ROM、CDI、DVD...等, 再製作或再發表。不論目前存在或此後製作、任何影像、通訊網路、內部網路、即時上線等任何技術製作。報檢人放棄他們的權利, 不需顯示他們的名字在任何再製作及再發表的媒體上, 但本會有權保留此項榮譽給予報檢人, 報檢人及模特兒不得因作品及肖像權問題提出各種權利問題及阻礙、質疑、糾正、補償等行動。對本會放棄告訴權, 並且遵守本國相關法律許可之規範, 因故意或過失, 不法侵害本會之相關權利者, 應負損害賠償責任。凡完成報名手續繳交費用者, 報檢人不得以任何理由要求退費及延後考試。 主辦單位:美國密西根 MNS 國際技藝菁英教練訓練營 台灣區聯絡處:新北市板橋區民權路 202 巷 13 弄 6 號 1 樓 報名日期:_____ 報檢人同意簽名:_____ 模特兒同意簽名:_____											





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

C 級手沖咖啡師檢定

學科檢定

時間：10 分鐘

選擇題：10 題 共計 100 分 以下何者為正確答案

分數欄

考生請勿填寫

評審簽名

- 01.() 咖啡豆包裝，下列何者為非？
(1)採用優質鋁箔雙向排氣閥袋 (2)烘焙日期
(3)保存期限 (4)標示咖啡出產地。
- 02.() 咖啡豆特殊處理法中，下列何者為非？
(1)濕剝法 (2)季風處理法 (3)麝香貓處理法 (4)水洗法。
- 03.() 下列何者不是咖啡豆原種
(1)羅布斯塔 (2)阿拉比卡 (3)賴比瑞亞 (4)洛拉絲雅
- 04.() 下列何者不屬於瑕疵豆
(1)發霉豆 (2)漂浮豆 (3)嚴重蟲蛀豆 (4)水洗豆
- 05.() 手沖咖啡的溫壺溫杯是為了
(1)看起來專業 (2)去除咖啡本身的雜味 (3)降低水溫
(4)維持溫度讓咖啡不易降溫
- 06.() 下列何者不含咖啡因的飲料
(1)手沖咖啡 (2)可可 (3)紅茶 (4)薄荷茶
- 07.() 咖啡地帶較適合種植以赤道為中心在南北緯幾度
(1) 15 度 (2) 25 度 (3) 35 度 (4) 45 度
- 08.() 咖啡果實成熟主要為哪種顏色
(1)黑色 (2)藍色 (3)紅色 (4)咖啡色
- 09.() 雨林聯盟咖啡(Rainforest Alliance)的圖章為何種生物
(1)人 (2)蛇 (3)鳥 (4)青蛙
- 10.() 咖啡豆應該保存在哪一種環境
(1)避免陽光照射 (2)接觸大量空氣 (3)放在冰箱保存
(4)靠近潮濕的地方



考生編號:_____



美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

C 級手沖咖啡師檢定

學科檢定

時間：10 分鐘

選擇題：10 題 共計 100 分 以下何者為正確答案

分數欄

考生請勿填寫

評審簽名

- 01.(1) 咖啡豆包裝，下列何者為非?
(1)採用優質鋁箔雙向排氣閥袋 (2)烘焙日期
(3)保存期限 (4)標示咖啡出產地。
- 02.(4) 咖啡豆特殊處理法中，下列何者為非?
(1)濕剝法 (2)季風處理法 (3)麝香貓處理法 (4)水洗法。
- 03.(4) 下列何者不是咖啡豆原種
(1)羅布斯塔 (2)阿拉比卡 (3)賴比瑞亞 (4)洛拉絲雅
- 04.(4) 下列何者不屬於瑕疵豆
(1)發霉豆 (2)漂浮豆 (3)嚴重蟲蛀豆 (4)水洗豆
- 05.(4) 手沖咖啡的溫壺溫杯是為了
(1)看起來專業 (2)去除咖啡本身的雜味 (3)降低水溫
(4)維持溫度讓咖啡不易降溫
- 06.(4) 下列何者不含咖啡因的飲料
(1)手沖咖啡 (2)可可 (3)紅茶 (4)薄荷茶
- 07.(2) 咖啡地帶較適合種植以赤道為中心在南北緯幾度
(1) 15 度 (2) 25 度 (3) 35 度 (4) 45 度
- 08.(3) 咖啡果實成熟主要為哪種顏色
(1)黑色 (2)藍色 (3)紅色 (4)咖啡色
- 09.(4) 雨林聯盟咖啡(Rainforest Alliance)的圖章為何種生物
(1)人 (2)蛇 (3)鳥 (4)青蛙
- 10.(1) 咖啡豆應該保存在哪一種環境
(1)避免陽光照射 (2)接觸大量空氣 (3)放在冰箱保存
(4)靠近潮濕的地方



考生編號:_____



美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

C 級手沖咖啡師檢定

評分表

檢定日期 年 月 日

檢定地點 評審:

檢定項目: C 級手沖咖啡師檢定 (時間:30 分)												
編號												
1	工具擺放	4 分										
2	垃圾袋	4 分										
3	工作服	4 分										
4	妝髮整潔	4 分										
5	桌面維持整潔	4 分										
6	工具清潔	4 分										
7	操作姿勢儀態	4 分										
8	標準咖啡豆量	4 分										
9	研磨刻度	4 分										
10	過篩動作	4 分										
11	注水動作	10 分										
12	沖煮至標準量	10 分										
13	選手試飲	10 分										
14	作品呈現	10 分										
15	整體流暢度	10 分										
16	考試後桌面整潔、乾淨	10 分										
合計		100 分										

總評審長:





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

C 級手沖咖啡師檢定

扣分表

檢定日期 年 月 日

檢定地點 監察:

檢定項目: C 級手沖咖啡師檢定 (時間:30 分)																			
編號																			
1	未依規定使用檢定指定用豆	零分計																	
2	流程未完成	零分計																	
3	服裝儀容未依大會規定	扣 20 分																	
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
16																			
合計																			

總監察長:

