

# 訓練心得分享1

因蒙協會不棄，於3月10日舉辦專業人才培訓班。課程包括：咖啡的歷史、咖啡的製作、咖啡的沖泡、咖啡的品嚐、咖啡的行銷、咖啡的未來。在培訓班中，我們不僅學習了咖啡的專業知識，還通過實踐操作，親身體驗了咖啡的沖泡過程。此外，培訓班還邀請了行業專家，為我們解答了許多疑難問題。通過此次培訓，我們對咖啡行業有了更深入的了解，也為我們未來的發展奠定了堅實的基礎。

咖啡的歷史可以追溯到15世紀，當時咖啡是阿拉伯的國產作物。咖啡的傳播與歷史、文化、社會、經濟等都有著密切的聯繫。咖啡的種植與採收、咖啡的烘焙與沖泡、咖啡的品嚐與行銷等，都是咖啡行業的重要組成部分。通過此次培訓，我們不僅學習了咖啡的專業知識，還通過實踐操作，親身體驗了咖啡的沖泡過程。此外，培訓班還邀請了行業專家，為我們解答了許多疑難問題。通過此次培訓，我們對咖啡行業有了更深入的了解，也為我們未來的發展奠定了堅實的基礎。

新大橋的咖啡師

## 訓練心得分享2

- 😊 1. 設備、物料提供大方、高價且昂貴的義式咖啡都大老遠搬來台北。
2. 咖啡豆幾乎是無限量供應，讓學員盡情練習。
  3. 講師教授內容扎實豐富，有問必答。
  4. 以腦力激盪方式讓學員練習獨立思考，融會貫通。
  5. 學員在課後的時間發問，依照熱情回答。
  6. 助教針對學員需求，都盡心給予協助。

# 訓練心得分享3

Dear 台灣訓練專家。非常感謝貴單位特地來台北開了一堆咖啡課程，讓我們有機會從台中oklao學習許多咖啡知識和實作，這樣會非常難得可貴，對於課程安排也非常滿意！更感謝貴單位請了這麼優秀的講師講解咖啡原理，課程一路都很有趣輕鬆，如果未來貴單位還有機會在台北開班的話，我一定會告知對咖啡有興趣的朋友並推薦他們報名！也希望下次有機會可以了解關於經營方面的課程。

# 訓練心得分享4

