



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



教育



Specialty
Coffee
Association

精品咖啡协会

教育

使精品咖啡更加卓越

精品咖啡协会（Specialty Coffee Association, SCA）是一个非赢利性组织，代表了全世界成千上万的咖啡专业人士，从咖啡生产者到咖啡师。

咖啡技能计划（Coffee Skills Program, CSP）由SCA管理，由全球SCA认证培训师（Authorized SCA Trainers, AST）授课，为您事业的每一个阶段提供教学。

咖啡 技能计划

了解您事业的
每个阶段

精品咖啡是一个多元化的产业，我们在这里帮助您激发您的热情，提高您的技术。

咖啡技能计划(CSP)让您可以选择最适合您的兴趣和需求的教学体系。





如何运作

6个模块。3个等级。1张文凭。

这一计划包含六个不同模块：

咖啡简介（这一模块只有一个等级），和五个专业模块；咖啡师，冲煮，咖啡生豆，烘焙和感官品鉴。

每个专业模块都包括三个不同级别，每个级别都有特定的分值。您可以选择适合您的兴趣和需求的课程。当您达到100分的时候，您便可获颁SCA咖啡技能文凭。



咖啡简介



100分=SCA咖啡技能文凭

6个模块

选择您感兴趣的模块



咖啡简介

了解咖啡是如何从埃塞俄比亚起源，并成为当今世界上最主要的商品的。从咖啡果实的培育到分级，烘焙，和冲煮，这一模块让您能够产生对咖啡价值链的宏观了解。



咖啡师模块

了解您在浓缩咖啡吧台后所需要的实用技能：了解如何设置磨豆机，如何打奶泡和拿铁艺术，以及健康与安全，顾客服务和基本商业实践。

6个模块

选择您感兴趣的模块



冲煮模块

了解萃取咖啡的各种方法，和能够影响咖啡品质的萃取上的变量。冲煮模块可以为您提供研磨配置、萃取方法、测量咖啡强度和咖啡萃取率的实际操作与学习。



咖啡生豆模块

了解咖啡生豆的关键概念：生产、加工、分级、运输、仓储、抵达目的地，以及咖啡合同和组合管理。

6个模块

选择您感兴趣的模块



烘焙模块

了解烘焙过程，包括烘焙周期，烘焙等级，辨认缺陷，在烘焙过程中咖啡豆产生的物理变化，以及工作空间管理和精益生产。



感官品鉴模块

在实际操作和互动中了解感官评估的要点。感官品鉴探寻我们感知味道的方式与评估咖啡自然特色的方法，并将这些知识投入实践。

3个级别

每个级别都能够给予您相应的分数，帮助您迈向SCA咖啡文凭所需要的100分。

5

分数

初级

初级水平让您能够对特定咖啡专业有初步的了解，是一个很好的深入了解特定专业模块的方式，可以帮助您决定是否要进行进一步的学习。

10

分数

中级

如果您已经在从事本行业，在与这个模块相关的领域工作，并且具备对基本技能的深入了解，那么您适合学习中级水平的课程。

25

分数

高级

如果您想要在某个领域更加深入地学习专业知识，那么您适合学习高级水平的课程。完成这个水平的课程可以向雇主表明您有能力在这个领域工作。

今天就注册学习您的第一节课程吧

CSP课程由遍布全球的数百名SCA认证培训师（AST）授课。AST是使用他们的知识和培训技能来提供CSP课程的咖啡专业人员。AST提供课程内容并评估通过SCA审核的每个模块所需的书面和实践考试。

A photograph of a woman with dark hair, wearing a grey top, looking down at a large quantity of dark coffee beans she is holding in both hands. The background is slightly blurred, showing what appears to be a coffee shop or processing area.

访问sca.coffee/education找到您附近的授课地点。

有问题？我们可以帮助您。
请发送电子邮件至
education@sca.coffee

价格

您的AST通常会为您参加资格认证的教育课程收取费用。

课程费用通常与时间长度，技能水平和运行费用相关联，并由AST自行决定。

SCA收取管理考试费和授予证书的费用。下面列出了每个级别的学费标准。

级别	分数	证书所需费用 (每门课程单独收费)	
		SCA会员	非会员
咖啡简介	10	60欧元/72美元	60欧元/72美元
初级	5	60欧元/72美元	60欧元/72美元
中级	10	100欧元/120美元	180欧元/216美元
高级	25	180欧元/216美元	270欧元/325美元

SCA可能会对上述价格进行修改



www.sca.coffee

