



嘉藥首驅咖啡烘焙職訓班 黑金圓夢 成果豐碩

嘉南藥理大學日前於該校咖啡專業教室舉辦「咖啡烘焙實務班」結業成果發表會，這是臺南市政府局委辦職訓課程中以咖啡類課程為主題的新嘗試，為中高齡失業者提供六週共200小時全方位的課程訓練，現場24位參訓學員紛紛展現所學精湛手藝，將學習的努力化為亮麗成果。臺南市政府勞工局長官特別親臨現場嘉勉所有學員，並頒贈結業證書，現場溫馨，正能量滿滿。

「咖啡烘焙課程」是以學理的知識全面理解咖啡豆，希望學員於結業後能擁有自行創業、再次出發的能力。課程內容也從一顆種子（生豆知識，咖啡烘焙）到一杯咖啡（咖啡的各式沖煮方法），延伸到餐飲相關禮儀、營養學知識等，更納入行銷與循環經濟概念，將沖泡過後的咖啡渣再利用，製作成咖啡手抄紙、咖啡手工皂及咖啡濾紙等。

此次學員年齡層廣及差距一個世代，年近八十歲的趙伯伯是成果展中最搶眼的學員，展現活到老學到老的終身學習精神，學員中也有兄弟檔一同報名參加，直呼以後有機會還會再來進修，重新定位來讓自己變得更好，也對嘉藥的老師、助教們表達感謝，一句「大家辛苦了」充分表達了成就感與感謝。

嘉藥食品系王麗淑老師表示，從第一週學員給我們的震撼教育開始，進而分享私藏的咖啡杯、環島賣咖啡的所有手工製作機私頭、手縫杯墊、瑞穗好茶、不間斷的餵食、還有烘豆賣家的各式好豆、竟然還收到2022 WCC 們米蘭世界賽紀念杯測匙，感謝在這個過程中成就每一種咖啡香的人，也讓我們教學相長收穫滿滿。