

IVDC 得獎導師 用咖啡豐富事業人生

人生就如咖啡般，苦中帶甜。咖啡文化風靡全球，一年四季需求龐大。趁有空餘時間學會調製咖啡，兼做出創意拉花，豐富事業人生。

市場需求大 入行是時機

當一位專業咖啡師已不容易，能夠成為咖啡師的導師可謂極具挑戰。2019 至 20 年度 ERB 傑出導師獎得主湯立維 (Raymond) 多年前毅然放棄本來的工作，開設自己的咖啡店，現在是一位專業及富經驗的咖啡導師。他表示咖啡愛好者愈來愈多，不少人希望對咖啡調製有更深入認識，也有不少咖啡愛好者想發展與咖啡相關的事業。他坦言咖啡在香港仍屬新興行業，專業咖啡師的人數不足以滿足市場需求，現在入行是適當時機。

要泡製一杯色香味俱全的咖啡，需要大量專業學問和技巧，還要配合器材。Raymond 表示他於職業訓練局機構成員——匯縱專業發展中心 (IVDC) 任教的「咖啡調製員基礎證書」及「咖啡拉花藝術基礎證書 (兼讀制)」為 ERB 課程，由 ERB 撥款予 IVDC 開辦及監管，基本入讀資格為年齡 15 歲或以上，以及學歷為副學位程度或以下的香港合資格僱員。IVDC 聘用富經驗的導師及提供專業器材，希望協助學員掌握一技之長。IVDC 今年除了獲得 ERB 頒發推廣宣傳獎外，更獲得就業服務獎 (一般對象課程組)。



報讀課程 提升技能

要實現咖啡夢其實不難，只要積極提升就業技能，便能夢想成真。Raymond 笑稱他教過的學生橫跨 16 至 60 歲，當中有不少學員會選擇入行。他指出入行後可直接成為實習咖啡師，月薪約為 1 萬多港元，數年後可晉升至咖啡師及高級咖啡師。透過累積工作經驗及持續進修，可以再進一級升至店長、杯測師或咖啡訓練員。他表示曾經有一位中年學員因為喜歡喝咖啡而報讀課程然後入行，現已成為一位咖啡培訓主任。另一位學員則在 2014 年完

成課程後當上咖啡導師助理，再累積經驗和考取專業證書，成為正式導師。

除了咖啡調配及拉花技巧，上述課程亦包括專業咖啡機操作、求職技巧及咖啡店運作等內容，對有意在咖啡及相關行業尋找工作、轉職、發展副業及創業的人士都有莫大幫助。



課程包括專業咖啡機操作



要成為咖啡師必須具備專業學問和技巧