

“咖啡技术（Barista）培训中心”

Home Barista Institute

今天这期，与广大读者共同探讨一个热门话题，本中心在中文电台上也广播过，也是许多华人朋友经常询问的问题----

我们华人合适做咖啡生意吗？

要回答这个问题，首先我们应了解咖啡的来源背景及其文化象征。咖啡起源于阿拉伯国家，已有 2000 多年的悠久历史，现已作为一种文化的象征，就像我们华人有茶文化一样，自 17 世纪传入欧洲发展到今天，已成为受世界上人们，特别是西方人最受欢迎的一种饮料，每年的世界咖啡销售总量高达 4000 亿杯，仅次于石油的贸易额而高居第二位。

为什么咖啡这杯中之物那么受人宠爱呢？其实，咖啡已是西方文化集中表现的一种形式，从早晨一杯提神，中午一杯伴午餐，晚餐一杯咖啡与家人朋友共渡欢乐时光。西人朋友常与同事好友聚会或洽谈生意，都爱在喜欢的咖啡店进行，与华人朋友喜欢在中餐厅休闲或谈生意一样，西人则以“让我们边喝咖啡边谈事情”（Let's talk over a cup of coffee）或“让我们见面喝咖啡”（Let's catch up over a cup of coffee）为生活习语。

所以，咖啡店不仅是提供杯中之物的场所，更是西人与朋友聚会或交际的一种首选地方，您的咖啡店若能创造出一种温馨的环境和友好的情调，配上店里柔和的灯光，暖色的装饰，舒适的家具，及配上时兴的音乐，在这优雅的氛围中，再服务周到地送上一杯香喷喷可口又造型美观的热咖啡，您的顾客就会对此店流连忘返，对您的咖啡品味无穷。许多西人顾客往往能为朋友推荐质量高，口味有特色，情调舒适的咖啡店而感自豪。

据以上资料，我们所关心的“我们华人合适做咖啡生意吗？”这个热门话题，也就迎刃而解了，若华人朋友已了解到：具有温馨安静的环境，并带有社交文化的优雅情调，再加上业主有信心地制作出一杯杯口味香，造型美的咖啡，那么，您的咖啡店生意肯定会兴隆火红，利润肯定倍增。

本“咖啡技术（Coffee Making）培训中心”专设有三个课程为华人朋友服务：

第一个课程是“**咖啡专业技术基础课程**”，共 4 小时。专门介绍咖啡的历史，咖啡豆的制作过程，如何制作口味香，造型美的咖啡专业技术，可用中，英文授课。学费\$150，包括：讲义，结业证书，包括 2 小时课后练习，以及一张咖啡制作 DVD 光盘。

第二个课程是“**咖啡专业技术高级课程**”，共 6 小时。课程包含基础班所有内容，另附两小时专业艺术造型设计课程。课后颁发专业咖啡制作结业证书，两小时课后练习，以及一张咖啡制作 DVD 光盘。

第三个课程是“**咖啡经营课程**”，一天集训课程，这是几十万的生意投资必备的重要的知识软件投资，也是“学习课程---经营生意---盈利倍增”的捷径。包括讲义，结业证书。欢迎购买咖啡店朋友踊跃报名，请各位尽早登记定位。

本中心还提供购店咨询谈判，经营指导的一条龙顾问服务，还提供商用，家用咖啡机设备，配件及咖啡豆等销售服务。欢迎光临，地址是：225 - 229 Victoria street, West Melbourne, VIC 3003, 近 Victoria Market, 电话：1300223326 或 0401 680 439 张小姐（Rita）网站：- www.homebarista.com.au www.cafe-coach.com.au

澳洲首位咖啡生意专家顾问，专门帮助咖啡店经营者在购买、建立和经营咖啡店的过程中取得丰厚的利润



咖啡生意专家顾问—张小姐

作为澳洲首位咖啡店经营专家顾问，张小姐在过去的几年中帮助过一百多人成功地购买、建立以及出售他们的咖啡店。最近，她还帮助了一位客户在购买咖啡店的过程中节省了 5.5 万澳元。张小姐在咖啡行业中已经有了超过 7 年的经验，先后经营过三家咖啡店，其后都以可观的利润售出。

张小姐的成功生意经验常常被刊登在澳洲当地报刊杂志中，其中包括咖啡行业比较著名的杂志《Café Culture Magazine》以及《Bean Scene Magazine》。不仅如此，张小姐还经常作客当地电台为咖啡店经营者解答各种有关咖啡店经营管理与提高利润的问题。

在张小姐所提供的咨询服务中，其中最为热门的是“咖啡店企业家训练营”课程。在课程中，张小姐不仅向学员介绍她的成功经验和行业知识，更为重要的是，她还向大家分享其所犯过的错误和走过的弯路，为那些想要进入咖啡行业的人们提供了不少捷径。

除了拥有“咖啡店专家顾问”生意之外，张小姐还拥有另一家生意叫做“咖啡专业技术培训中心”（Home Barista Institute）。该中心设有咖啡吧、咖啡制作培训中心、咖啡机器及配件销售部门。在 2009 年 3 月澳洲美食节活动中，培训中心与活动主办方联手举行了“咖啡专业技术竞赛”，并取得了圆满的成功。同年十月，“咖啡专业技术培训中心”在墨尔本市中心开设了第二家分店。

张小姐被“澳亚精品咖啡协会”（AustralAsian Specialty Coffee Association）授予澳洲国立咖啡技术竞赛裁判资格。

如果您正在考虑购买一家咖啡店，您需要阅读咖啡生意专家顾问的免费报告指南：《如何避免人们在购买生意时所犯的十一种最严重错误》。请电话咨询 1300 223326 或登录网站 www.cafe-coach.com.au 下载。

如果您正经营一家咖啡店，您需要阅读咖啡生意专家顾问的《如何快速增加五万元现金收益》。请电话咨询 1300 223326 或登录网站 www.cafe-coach.com.au 下载。

The Café Coach Contact Details:

Free call: 1300-Café Coach (1300-223326)

First Floor, 225-229 Victoria St, West Melbourne 3003

Fax: 03-9326 6311 www.cafe-coach.com.au

info@cafe-coach.com.au

专营咖啡店→专业课程→咖啡豆→设备→员工管理 为华人提供一条龙服务



163Visa 商业
投资移民喜讯

(一) 您考虑购买咖啡店吗？

如何审核生意真正价值而不上当受骗？

如何审核租约档、生意运转数据？如何评估生意所在潜力，以便加强改善和提高利润？本中心为投资者及 163 Visa 商业移民提供买店-咨询-评估-谈判技巧-经营指导一条龙服务。

(二) 对现有咖啡店店主，如选用本公司咖啡豆或咖啡机器设备，本公司将提供免费专业咖啡培训-优质咖啡豆供应-咖啡店经营指导等一条龙全套服务。免费技术培训，可为您节省正常学费高达\$500-\$800 澳元。对于操作学习人员多的店主，可安排上门授课服务。

(三) 专业课程包括以下：

1) 咖啡店创立经营课程 (Café Start Up) :

如何运用经营技巧和专业知识提高咖啡销量，使盈利倍增。一天集训课程。名额有限，欲报从速。课程费用：\$895/人。详情请咨询 1300223326。

2) 咖啡专业基础课程 (Coffee Making Course) :

如何制作高品位、高品质以及独特艺术造型的咖啡，一次 4 小时，颁发结业证书和免费赠送咖啡制作 DVD 光盘。课程费用：\$ 320/人。具体上课时间请电话咨询 1300462633。

3) 咖啡专业技术高级课程 (Professional Barista Course) :

想在咖啡行业中寻找工作吗？希望您的咖啡销售量和利润成倍增长吗？

本课程两次共 6 小时，颁发结业证书和免费赠送咖啡制作 DVD 光盘。课程费用：\$150 人。

——均为小班（最多 7 人），可中、英文授课。

本中心地址：225-229 Victoria Street, West Melbourne, Vic 3003

电话：1300462633 传真：(03):9326 6311 手机：0401 680 439 Rita 张小姐

网址：www.homebarista.com.au www.cafe-coach.com.au

电邮：barista@homebarista.com.au info@cafe-coach.com.au

我的 163 投资移民之路...

“三年前，我在市中心投资购买了一家咖啡店。当时的想法就是买一家咖啡店，比较容易打理，经营两三年拿到移民签证之后还比较容易出手。本着这几个想法，我找了并看了好多咖啡店，因为之前没有任何咖啡店经营的经验，英文又不好，又不会做咖啡，接手咖啡店之后接二连三地碰到了许多难题。

首当其冲的就是员工管理。由于大部分员工都是原店主的老员工，他们不服从我们的管理，彼此的语言交流又非常困难，对我们又缺乏必要的尊重，经常在客人的面前取笑我们。其中最为严重还是现金的丢失问题。我本身又是对冲咖啡一窍不通，每当看到柜台前排满等待咖啡的顾客时，就对还在慢悠悠做咖啡的员工无可奈何，就是因为我们什么都不懂，免不了受别人的欺负和轻视。当时我们真的是身心疲惫，根本不知道该如何去解决这一系列难题。

后来很偶然的一次机会，我在中文报纸上看到了张小姐写的文章。接着我就参加了咖啡培训中心的咖啡技术专业课程，学到了许多咖啡专业知识。不仅如此，在张小姐的建议下，我还采用了“咖啡店经营外派经理”计划。张小姐的“外派经理”派到我的咖啡店之后，进行了许多改革，比如改革菜单，提高咖啡价格，平均每周就提高了100澳元的利润，进行员工培训，装修店面，介绍食品供应商，等等。在“外派经理”的管理下，咖啡店的生意越做越好，营业额日渐上升。更为重要的是，由于有了经理的每日经营管理，我就不需要时时都留守在咖啡店里，有了更多的时间来照顾小孩或者陪伴家人。每逢春节的时候，我也很放心地回国过年，免除了许多后顾之忧。“外派经理”真的是把我们的咖啡店当成她自己的生意，每当节假日前后的时候，都会主动地安排各项管理事宜，通知供应商，安排维修等等，节省了我们很多精力和时间，使我们可以更好地享受与家人朋友的生活。

在后来拿到澳洲身份之后，张小姐还帮助我很成功地出售了咖啡店。正因为之前的正规化系统化管理，咖啡店也有很高的营业额，各种手续文件数据都很齐全，因此也很容易出手，不到两个月的时间，我就成功地将咖啡店卖掉了。所以，我真的很感谢张小姐的帮助，如果没有张小姐的帮助，我将会在163投资移民的过程中多走许多弯路。

如果您拥有或者正在考虑购买一家咖啡店，您就需要咨询Rita，她会带给您许多帮助和指导。

我非常愿意与您交流和分享我的许多经验，我的联系电话是0401875555”。

如果您需要“咖啡生意专家顾问”的帮助，请电话咨询张小姐 1300223326。

电话： (03) 9328 1090 或 0401 680 439 张小姐 (Rita)

邮箱：barista@homebarista.com.au

网址：www.homebarista.com.au, www.cafe-coach.com.au

地址：225-229 Victoria street, West Melbourne, VIC 3003. (近 Victoria Market)

“咖啡技术 (Barista) 培训中心”

Home Barista Institute

一年内我们的咖啡销售翻了一倍，同时还增加了 20% 的营业收入……

您好！我是“咖啡生意教练”Rita。本周，我将给大家讲讲来自 North Melbourne 的 Kelvin 和 Ju Fen 在 06 年参加“咖啡店企业家训练营”课程之后的感想和成功故事……



Kelvin and Ju Fen
with their daughter

“我们是在 2006 年 9 月份买的咖啡店，当时我们对咖啡行业一窍不通。当我们接手这家店的时候，碰到过许多难题，最让我们头痛的就是员工。我们保留了原来店主的员工，但是他们不太喜欢我们的经营方式，给我们制造了很多问题和刁难，还经常在客人面前取笑我们。我们真的想解雇他们，但又怕影响到我们的生意。他们懂得如何做咖啡、三明治，并熟悉我们的常客。我们不得不在厨房学习所有的烹饪。生意虽然繁忙，但也很混乱。我们感到身心疲惫、力不从心，更多的则是无法控制。那个时候，我们甚至考虑过将咖啡店卖掉。

就在这时，我们找到了 Rita 小姐，参加了他们的咖啡技术培训课程，这样我们就可以自己做出香浓味美的咖啡。在咖啡店日常经营管理方面也有了许多的自信，不再事事依赖于以前的员工。Rita 还帮助我们制定计划招聘了新的咖啡师，并且为我们外派了一位很有管理经验的咖啡经理，培训新员工；在我们缺少人手的情况下帮助我们度过了难关，将正常情况下的 3 至 6 个月的过渡期缩短为仅仅几周的时间；还重新设计了我们的菜单；给了我们所有供应商的详细资料；同时还对我们的整体店面布局改善提出了许多建议。

在咖啡制作方面，之前，我们是一点都不敢上咖啡机的，心里总是害怕当地人会不信任我们中国人的技术，心里压力很大。后来，上了张小姐的咖啡培训课程后，掌握了很多咖啡相关知识和技术，并且不断地进行练习，最终可以很自信地做出毫不逊色于当地员工并且使顾客满意的咖啡。

在生活方面，当时我们的小女儿才刚刚两岁，由于我们两个人每天都是从早忙到晚，根本没有时间来照顾她，所以就不得不请了一个全职保姆。

现在一年半过去了，我们有着优秀的员工和满意的顾客，工作充满激情和乐趣。在这段时间里，我们的咖啡销售翻了一倍，现在每周可以达到 21 公斤，同时，我们每周的营业收入也增加了 20%。不仅如此，我们也多出了许多闲暇时间，可以全身心地照顾我们的小孩，并且周末也可以去参观别人的咖啡店，品尝人家的咖啡，真的是生活方式的一种巨大的转变。

我知道有许多咖啡店的店主正在经历类似的问题。你们需要咨询“咖啡生意教练”Rita 小姐。她会为您提供帮助，给您信心和支持以使您的生意蒸蒸日上。”

Kelvin & Ju-Fen Lin, Café Avist, 87 Flemington Rd, North Melbourne.

电话：1300223326 或 0401 680 439 张小姐 (Rita)

邮箱：barista@homebarista.com.au 网址：www.homebarista.com.au, www.cafe-coach.com.au

“咖啡技术 (Barista) 培训中心” Home Barista Institute

本中心几年来帮助众多华人朋友设立或购买咖啡店，提供对咖啡专业技术的培训服务后，取得了丰硕成果，我们欣喜地见到了许多成功人士和经营出色的例子故事，下面是两位华人朋友的经历和感想，与大家分享，望能从中得到一些启示：

1) 一位是 Rebecca 念女士，在墨尔本西区经营 Milk Bar, 电话 0422 600 821, 她说：

我和我先生是来澳不久的新移民，我们对澳洲人生地不熟，英文也不太好，于是我们去年在墨尔本西人住宅区买了一个 Milk Bar，我们观察附近很少有咖啡店，就决定买了一台咖啡机设备，准备开拓潜在的咖啡生意，当然也希望增加些收入，但是，我们从未正式学过咖啡专业技术，心里没底，担心如果做得不好，西人顾客尝过一次后就不再回来。在这犹豫之时，正巧在报纸上看到“咖啡培训中心”的课程报道，于是就与中心的张小姐联系上了，她当天就给我安排了一对一的私人咖啡教学课程，手把手地教我咖啡制作的整个过程，学了这样好的课程和服务后，大大增强了我的信心，张小姐还另外传授给我许多“如何吸引新顾客的诀窍”，真是服务周到。

随后，我第一天制作卖了 5 杯咖啡，第一周我卖了 30 杯咖啡，在 3 个月内生意蒸蒸日上，平均每周就卖了 150-200 杯咖啡。现在，我已有很多熟悉的客人，有的每天要买饮 2-3 杯咖啡，有时还带上他们的亲戚朋友来喝咖啡。许多西人顾客评论说，我们 Milk Bar 的咖啡是这个区最好的咖啡！所以要谢谢 Rita 张小姐咖啡课程的详细点拨和耐心的经营指导。

经过这段成功的实践后，我认为：我们华人完全可以做好咖啡生意，但是，一定要学习咖啡的文化，咖啡技术和生意经营知识，我也希望像我一样，有更多的华人朋友能够受到“咖啡培训中心”培训的点拨和启发，使我们华人在咖啡行业里发展壮大。

2) 第二位学员是 John 夫妇，他们在 Bay St. Cheltenham 开了一家咖啡店。他们说：

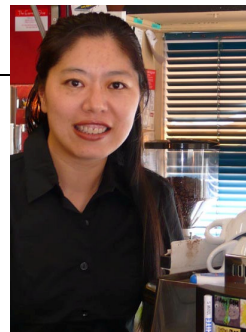
我们做咖啡店生意已有 6 年多经验，但咖啡销售量一直停滞不前，在这期间，我们多次到处求学，交学费钻研咖啡的技巧，但多次都很失望，未能成功。在这迷茫之时，我们正巧在报纸上看到了“咖啡培训中心”的课程报道和广告后，将信将疑地报名上了课，课间我们学到了许多咖啡制作技术和打奶技巧，学到了好的咖啡和不好的咖啡真有着天壤之别。上了课后，我们才意识到：我们以前做咖啡的方法是不正确的，这也是咖啡销售量不能上升的原因。在课程学成后，我们购买了新的咖啡机，每天运用课堂上学到的咖啡制作技术，在 6 个月内，我们的咖啡销售量从原来的每天 20 杯上升到现在的每天 100 杯以上，翻了 5 倍！我们的咖啡店生意信誉在附近地区已小有名声，也吸引了许多新的白领顾客前来品尝。由于咖啡销售量的增加，也带动了其它食品的销售量。现在我们每周的营业额，在 6 个月内，比原来增加了 \$3,000 澳元，现在我们店的生意非常火红，已使店的价值猛增上万澳元，这是学习了咖啡培训课程后的丰硕成果。

许多华人朋友都认为：华人做咖啡生意不能取得成功，其实不然。从我们的经验来看，要学习咖啡的文化，咖啡的制作技术和生意经营知识是问题的关键。所以，学习咖啡技术的培训课程，是一个非常值得的投资。我建议：所有做咖啡生意的华人朋友们在投资买店，添设备，装修店面之前，应先去登记学习咖啡培训课程，您将会受益匪浅，促进您的生意更加火红兴隆。

您考虑购买咖啡店，请致电 1300 462 633 索取免费‘购买生意指南手册’。购买咖啡生意的重要启示和谈判技巧。

“咖啡技术 (Barista) 培训中心”

Home Barista Institute



Rita 小姐,
咖啡生意专家顾问

我们的营业额每周增加了 1000 多澳元， 咖啡销售也从每周 8 公斤增加到 16 公斤！

您好！我是“咖啡生意教练”Rita。上周，我给大家讲了 Kelvin 和 Ju Fen 的故事。今天，让我们来听听另一对夫妇 Peter 和 Joanne 在参加“咖啡店企业家训练营”课程之后的感想和成功故事……

“一年半以前，我们在毫无餐馆和咖啡店管理经验的情况下买下了我们的第一家咖啡店。当时，我们只是梦想做出好的咖啡并能管理我们自己的生意。我们在网上无意中发现了“咖啡技术培训中心”，心想不妨先去看看。在遇到 Rita 与 Ricky 之后，我们立刻便为他们渊博的知识和丰富的经历所折服。我开始参加了“咖啡制作课程”，之后又参加了“咖啡店企业家训练营”。

当我们一开始买店的时候，咖啡店的种种经营管理问题压得我们喘不过气来，我们不知道应该从哪里入手解决问题：不满意的顾客、情绪低落的员工、近一半营业额的食物成本、混乱无序的经营……我们最终找到了 Rita 求助。

Rita 给我们提了许多建议，使我们一步一步地解决员工、供应商、菜单设计、店面装潢等问题。我认为第一年是最困难的。在那段时期，我们压力非常大，但是 Rita 总是给予我们帮助和建议，最重要的是，在我们灰心丧气的时候给了我们足够的信心和鼓励。

一年半过去了，现在我们有了优秀的员工、出色的食物和咖啡，顾客很满意我们的菜单和服物质量，我们感到生意尽在我们的掌握之中。我们的咖啡销售量从每周只有 8 公斤增加到每周 16 公斤，食品成本降到了营业额的三成，而员工的薪水和其他相关费用也只有营业额的四分之一。此外，每周的营业收入也增加了 1000 澳元！我知道有许多咖啡店的店主正在经历类似的问题。你们需要咨询“咖啡生意教练”Rita 小姐。她会为您提供帮助，给您信心和支持以使您的生意蒸蒸日上。”

Peter & Joanne Jones, Sundried Café, Mornington Centro Shopping Centre

电话： 1300 223326 或 0401 680 439 张小姐 (Rita)

邮箱：barista@homebarista.com.au

网址：www.homebarista.com.au, www.café-coach.com.au

地址：225-229 Victoria street, West Melbourne, VIC 3003. (近 Victoria Market)

“咖啡技术（Barista）培训中心”

Home Barista Institute

“咖啡专业技术”课程

谁应参加这一技术课程？

- 您打算购买咖啡生意吗？
- 您目前正经营咖啡生意吗？
- 想在咖啡行业中寻找工作吗？
- 如何制作‘口味香，造型美’的咖啡？
- 希望您的咖啡销售量和利润成倍增长吗？
- 怎样以高质量咖啡吸引顾客络绎不绝地来品尝？
- 如何使顾客欣赏每杯独特艺术造型(Coffee Art)而流连忘返？

课程内容包括：

第一：“咖啡专业技术”基础班（4小时）

- 咖啡的发展历史和背景，
- 咖啡豆的品种，烤制咖啡豆的过程，
- 怎样品尝‘口味香，造型美’的咖啡？
- 区别好与差（有时甚至天壤之别）的咖啡的关键是什么？
- 浓缩咖啡(Espresso)制作
- 为什么有的咖啡是苦味，有的是香味？
- 为什么冲制牛奶非常重要？
- 怎样冲制既浓又香滑的牛奶咖啡？
- 卡布基诺、拿铁、热巧克力的制作
- 其它花式热咖啡的实际操作
- 怎样调整咖啡豆研磨机？
- 怎样正确使用商用咖啡机？
- 怎样清洁并保养咖啡机？

第二：“咖啡专业技术”高级班（4小时基础班+2小时拉花制作课程）

课程包含基础班所有内容，另附专业拉花制作练习，如：

- 奶泡的制作原理与实际操作
- 拉花的原理与制作
- 几种常见花式咖啡制作
- 基本拉花——心形
- 基本拉花——叶形
- 其它形状的拉花
- 如何制作十几种各不同名称的咖啡技术？

证书和讲义：

- 结业证书：课程完成后，您将收到一份本中心颁发的个人荣获的结业证书，证书中详细记录了您所学过的各项课程。
- 奉送咖啡制作碟片 DVD，零售价\$55。
- 提供课后两小时免费练习。
- 免费提供课程讲义，包括各节内容。
- 上课时间：可在晚间或周末。请先登记，另行通知。
- 每班学员：小班最多 7 人。
- 学费：基础班 每人\$150，高级班每人 \$320；开课前付清。（若开课一周前取消，登记费可退；若开课前两天内取消，登记费不退。）
- 付款方式：现金，EFTPOS，Credit Card (Visa / MasterCard 可电话支付)

入学登记可选用：

- 电话：1300462633 或 0401 680 439 张小姐（Rita）
- 电邮 (Email): barista@homebarista.com.au
- 网站: www.homebarista.com.au
- 地址: 225 - 229 Victoria street, West Melbourne, VIC 3003, 近 Victoria Market

“咖啡技术 (Barista) 培训中心”
The Café Coach & Home Barista Institute
 如何为您提供“成功购买生意”的全套顾问咨询服务?

“成功购买生意”的顾问服务包括以下各项:

- 勘查与评估咖啡店潜力
- 核实卖家所提供的经营业绩, 财务数据等
- 若需要, 可代表买主与卖主/房东或代理进行生意谈判
- 商议编写合同条款, 签约见证;
- 检验试店事宜;
- 协助律师, 会计师和代理公司办理租约转户的申请和手续;
- 综合评估卖店的市场价格, 提供购店的顾问意见;
- 协助评估现有员工, 对招聘新员工提出建议。
- 其它委托事项。

您的投资额---购买成功生意/咖啡店顾问服务收费表:

	顾问项目	价 格	说 明
1	“成功购买生意”全套顾问咨询服务	\$10,000 澳元 +GST (可分期付款) 您将获得价值\$15,441.95 的咨询服务	<p>上门评估咖啡店; 根据地段进行市场分析; 核实生意数据的可靠性 (专业会计师出具报告); 分析未来发展潜力; 帮助您与生意代理商、律师、会计师及店主谈判协商;</p> <p>协助与律师和生意代理商联络; 协助准备申请材料, 及与房东或者连锁总公司的面试; 对您生意所需设备给出最佳建议; 提供所有供应商详细资料; 重新设计菜单; 处理银行资金担保, 刷卡机的租用; 协助您申请卫生许可证 (Food Safety Licence)</p> <p>员工招聘; 雇员咖啡指导培训</p>
2	现场经营顾问指导或个别教授技术专业课程 3 小时, 可上门提供培训, 周末或晚间均可	\$500 澳元+GST	教授如何达到完美的 30 秒内流出 30 毫升的提取率? 如何制作香滑牛奶的艺术和技术? 如何正确地制作各种不同型式的咖啡? 如何维修和清洁 espresso 咖啡机和研磨机? 等等
3	为咖啡生意业主而备的“业绩提升计划”	外派经理/咖啡专业技术师工资\$1000 每周+GST (每周 40 小时)	<ul style="list-style-type: none"> - 提供外派经理, 咖啡技术师 - 全套顾问培训 - 提供产品、咖啡豆, 机器设备和服务 - 评估现有菜单, 调整品种价格 - 增加销售量, 提升业绩

*地点: 可在您的咖啡店, 若距市中心 20 公里以外, 加收少量汽油成本费 (每公里\$ 1 澳元)。

欲登记或欲知更多的信息的朋友, 请与本中心 Rita 张小姐联络,

电话: 1300223326 或 0401 680 439, 电邮 Email:barista@homebarista.com.au 网页: www.café-coach.com.au