

活動內容：

為協助隊員總結經驗，鞏固所學，本年度之「咖啡隊團隊考核」改以新的模式進行，評核內容有三部分，第一日進行「筆試」及「個人匯報」，第二日進行「實操」部分(咖啡拉花)，期望透過理論與實踐，更全面和有系統地評估隊員的表現。

「筆試」部分佔 30 分，共十題，全部為開放式問題，主要測試隊員對咖啡沖煮步驟的理解；「個人匯報」部分佔 20 分，隊員抽出匯報題目後，有 3 分鐘時間預備，然後根據他們的學習經歷及其對咖啡行業的看法，在 1 分 30 秒內作出匯報；「實操」部分佔 100 分，分為技術評分及感官評分。技術評分採用扣分制，共有 15 項，如隊員未能符合項目的要求，將會被扣分。而感官評分則採用加分制，以咖啡拉花圖紋的美觀度來評定分數。

由於上述考核內容涉及專業範疇，學校特意聘請兩名專業咖啡師擔任評審，在過程中提供支援，並在考核後向隊員給予回饋及寶貴意見。此外，畢麗華副校長及江健堂老師亦於活動開首致勉語，鼓勵隊員努力爭取佳績。而早前有五名隊員獲校方推薦報讀「咖啡沖煮初級證書課程」，故大會邀請畢副校頒發證書予隊員，包括：**3C 何宇傑、3C 麥駿謙、3C 麥志強、3C 孫千洋及 3D 周毅衡。**

經過兩天緊張又刺激的比拼，總計各部分的成績，最後由 **3C 孫千洋** 以 **118 分** 勇奪首名，次名為 **5C 余俐敏**，而第三名為 **5C 黎凱敏**。恭喜所有獲獎隊員，同時祝願咖啡隊在來年繼續優化服務，隊員能作出多方面的嘗試。