

2021 開平品水師國際證照學程 台灣品水師再添 13 位

學習第二專長提升自我價值 用斜槓人生接軌國際市場

您覺得水喝起來味道都一樣嗎？其實因為不同產地及礦物質的成份，會讓水喝起來有不同的風味，如何運用水的專業知識及科學視野，加上訓練出的敏銳味覺，細膩分辨水中的礦物質及品飲風味，正是品水師的專業領域。其工作內容除了替餐廳設計水單，也會根據經驗，推薦顧客如何依水的特性去搭配飲料或飲食，來突顯及增進餐飲之間的風味，提升餐飲經驗。品水師是近年來在國際餐飲業界新興的職業，在開平學苑的積極推動下，這股風潮也吹向了台灣。

開平學苑所開設的國際品水師課程在前兩屆已成功培訓出 29 位擁有國際專業證照的品水師，而於日前結訓的 2021 第三屆國際品水師課程，成功讓台灣地區再添 13 位專業品水師，成為僅次於德國擁有第二多品水師的國家。在這一屆的學員當中，除了有因為工作關係經常會接觸水的瓶裝水職員、淨水器工程師、咖啡師、茶藝師及畢業於大學餐飲科系的校友之外，還有來自各行各業擁有不同專業領域的調香師、廚師、及曾任職於獵人頭公司職員…等，其中有一位就讀美國大學三年級的周同學，趁著回台灣避疫的機會，把握時間充實第二專長，以 23 歲的年紀成為目前全世界最年輕的品水師。雖然大家有著不同的背景，但相同的是都擁有對於喝水的執著與喜愛。曾任職於獵人頭公司的邱小姐在結訓時表示：「我能感受到老師在課堂上的用心，課程內容也相當緊湊充實，真的沒想到水的知識竟然可以這麼廣。」畢業於私立大學餐飲系校友的陳小姐說：「之前在校外實習時感受到台灣對餐服工作的重視度不高，因此希望在獲得品水師認證後擁有第二專長、提升自我價值。」

由於市場上對品水師的需求日益增加，但是擁有專業認證的仍屬少數，因此開平餐飲學校與德國杜門斯學院獨家合作中文授課的品水學程一推出就吸引許多民眾詢問，由於每年僅開班一次，一班招生名額限額 15 人，因此踴躍報名的學員必須先錄製一段影片說明想學習品水課程的初心，在通過審核後才能成為品水班的學員，經過為期 9 天的專業學程，學習水資源概論、如何看懂礦泉水標籤、水與身體的關聯、水的風土與地理學

、水的形成與營養學、如何品評礦泉水，到礦泉水與餐酒的搭配，以及品水師實務訓練，通過學科及術科的測驗後，才能成為擁有國際專業證照的品水師，在學科測驗部份是以筆試的方式進行是非、選擇及簡答題的知識測驗，術科方面則需要通過盲飲礦泉水辨別不同水的氣味、礦物質以及推薦顧客如何依水的特性去搭配飲料或飲食的情境題…等七個單向，頗具難度。

受到國際飲水品質與安全的意識抬頭，目前消費者除了追求日常飲食外，更注重餐飲人文的儀式感，而隨著台灣飲食文化走向精緻化、健康化，透過品水師學程推廣餐水搭配、飲水的健康，開平學苑期望能與時俱進推動國際品水師證照，讓國內餐飲文化再升級，進一步接軌國際視野與趨勢，展現開平餐飲學校的專業本位。2022年第四屆國際品水師課程將開設平日及假日二個班別，招生對象為全亞洲（講中文學員），即日起受理報名，有關課程詳情請見開平學苑網站：<https://kaipingacademy.org/>。



日前結訓的2021 第三屆國際品水師課程，成功讓台灣地區再添13位專業品水師。開平餐飲學校/提供



品水師證照課程，吸引各行各業不同背景的學員齊聚一堂。開平餐飲學校/提供



品水師證照課程講解說明水的各項知識。開平餐飲學校/提供



學員們透過品水訓練敏銳味覺實際操作餐水搭配訓練。開平餐飲學校/提供