

偶像劇中的咖啡師總是溫文爾雅,跟熟客娓娓道來咖啡的故事。由兼職學徒晉升 至全職管理人,趙海鵬加入 McCafé 逾八年,説話也是不慍不火,散發著咖啡的溫度。 「飲咖啡是一種習慣,咖啡師必然會遇上時常來光顧的忠心顧客,既然彼此喜好相同, 必然會慢慢聊起來,一起討論沖調方式、各類咖啡的風味,顧客也會特別好奇,想知 道咖啡豆的來源特性等,所以除了專業的沖調技巧,喜歡分享和溝通的人,都非常適

在亞洲,咖啡文化在韓國及台灣大行其道,精品咖啡店比比皆是,當地每年均舉 行大型咖啡產品展覽,趙海鵬也曾前往朝聖。「相對而言,香港的咖啡文化尚在發展中, 對從業員及有意投身咖啡師行列的人士,機遇比成熟的台韓市場更闊更廣。」他指出, 要成為專業的咖啡師,參加比賽是進步及建立知名度的關鍵

「我大約參加過三、四次咖啡師比賽,不管獲獎與否,都是極佳的成長經驗。過 程中,我會認識許多同業,互相交流,得益不淺,賽後獲世界級的評判指導,道出參 賽表現的好與壞,更加是無價的學習機會。」

- 獎金資助 - 投入比賽

McCafé 十分重視培訓,經常鼓勵有潛質的員工參加業界的賽事。趙海鵬就在公司的推薦下參加資歷架構「學習體驗獎勵計劃」,在面試中展現對咖啡專業的抱負,有志於指導後輩,薪火相傳,而贏得獎金鼓勵,資助他參加 Coffee Power Ranger Championship 大賽(下稱 CPRC),挑戰自己,邁向更高層次。

「一般咖啡師大賽都需要參賽費用,而備賽的材料工具亦需花費。是次獲得『學習體驗獎勵計劃』的 獎金,大大減輕了參賽的經費負擔,令我可以全心全 意備戰。」

有別於個人賽,CPRC 是團體制,趙海鵬跟兩名 拍檔合組出賽。賽事是模擬一間咖啡店由後台至前台 的製作流程,將咖啡店多個崗位,包括烘豆師、咖啡 師及廳面服務員的專業呈現,肯定咖啡店每個工作崗 位的重要性,考驗技巧與默契。

「我們三人為一隊,在 12 分鐘內,從現場提供的各款咖啡豆中挑選心水材料,分別沖調濃縮咖啡、鮮奶咖啡以及過濾式手沖咖啡,即場給三位評判品嚐,其中一位成員擔任顧客服務員的角色,解説咖啡豆烘焙、沖煮製作、萃取等資訊,過程刺激緊湊。幸好我們訓練有素,經常下班留下來練習,嘗試不同的咖啡豆組合及沖調手法,往往練上三、四小時,即使密集式試味令腸胃變差,仍堅持練習。」

評判點評。應用於開發產品

對於評判們的專業點評,他如獲至寶。「評判提醒說:味 道固然重要,但不要忽略咖啡豆的香味,讓顧客未飲先聞咖啡香,豐富整體的味覺,體驗不再單調;精準的意見正正指出我們的盲點,對日常工作非常有幫助,尤其是我現職崗位是產品研發,在搜羅咖啡豆時,我會考慮得更全面,除了沖出來的味道,還會細心比較豆的香氣,豐富顧客的咖啡體驗。」

能夠將個人的喜好,研發成新產品,跟大眾分享,成為人生的事業,是不少人嚮往的事。經歷八載,趙海鵬做到了,他鼓勵年輕人以開放學習的態度一試:「本地咖啡師的入行門檻並不高,當年的我簡直是白紙一張。求職時,申請者不妨尋找提供在職培訓的餐廳,入職後一面工作一面掌握沖咖啡技巧,同時考取相關的專業認證、參加比賽;如有工作經驗者,可嘗試透過『過往資歷認可』機制換取資歷,加快進修及晉升機會。」

就趙海鵬的發展崗位,於 McCafé 的工作非常多元化。他起步於 McCafé 的前線員工,因而熟識店面的營運工作,同時不斷接受培訓、自修學習,逐步晉升為咖啡師,後來獲提拔,轉任市場培訓專員,專責訓練新人;近年,他再躋身管理人員行列,負責研發產品,成為全方位的人才。他表示,不少熱愛咖啡的人士,均以成立自家品牌為目標,因此,投身餐飲企業,從中學習餐廳的營運,可謂創業的基本功,年輕人應以開放的態度入行,累積一定經驗、資歷與資金後,未來開創事業,更加得心應手。







