

交通部觀光署阿里山國家風景區管理處

2024年阿里山茶旅達人2.0培訓計劃簡章

一、 培訓宗旨

阿里山高山茶於國際聲名遠播，交通部觀光署阿里山國家風景區管理處（以下簡稱阿里山管理處）攜手在地茶產業相關業者，透過「2024年阿里山茶旅達人2.0培訓計劃」輔導茶人商業轉型的思維以及跨界整合的實力，厚實阿里山茶產業觀光量能。本計畫將透過一系列課程，結合自身專業及興趣以探索方向，並藉由專業技術課程、茶旅優良案例參訪、成果發布者會及四季茶旅活動實務專題等，提升茶人的活動規劃與實踐能力，促進阿里山茶文化觀光體驗和文化創新等領域的發展，為遊客提供最真實、甘醇、清香的多元茶旅體驗，帶領在地茶產業打造引領潮流、具代表性且歷史不衰的旅遊品牌，進入茶文化新時代。

二、 主辦單位：交通部觀光署阿里山國家風景區管理處

三、 承辦單位：力課堂整合行銷股份有限公司

四、 計畫時程

	項目	時間	說明
1.	書面報名	即日起至5月15日（三）中午12時止	■ 報名洽詢：力課堂整合行銷股份有限公司：04-22070976轉13陳先生。 ■ 填妥報名表（即書面審查資料）並 E-MAIL 至 2024alishansijichalu@gmail.com
2.	公告錄取	113年5月17日（五）於阿里山管理處官網公告	■ 交通部觀光署阿里山國家風景區管理處 http://www.ali-nsa.net
3.	第一部分 學分制培訓 課程	113年5月底至6月底 周二、三、四時段	■ 暫定研習日期，如遇颱風、集會遊行等不可抗力之天災或人為因素，延期舉辦。 ■ 上課地點：阿里山管理處-環境教育中心 ■ 無參加過茶旅達人培訓或四季茶旅相關課程及協辦茶席活動者，必需修習5/23(四)先修課程。 ■ 其餘課程之選課時間為5/17(五)~5/21(二)晚上24:00止。
5.	第二部分 茶旅優良 案例參訪	113年8月21日（三）、22日（四）	■ 外縣市2日茶旅參訪 ■ 需搭配成果發布記者會一同參加
6.	第二部分 成果發布 記者會	113年8月23日（五）	■ 茶旅達人成果發布暨記者會 ■ 需搭配茶旅優良案例參訪一同參加 ■ 需搭配【分組討論】課程修習
7.	第三部分 阿里山四季 茶旅活動實 務專題	夏季茶會：113年6月22日（六）、23日（日） 秋季茶會：113年9月7日（六）、8日（日）	■ 活動時間為目前暫定，依實際情況調整 ■ 將提供活動主題方向，而細部規劃則交由學員共同討論與籌備，並提供專業輔導與建議 ■ 夏季與秋季實務專題需擇一參加 ■ 需包含小組討論會議至少10小時以上

※以上時程安排為暫定規劃，依實際情況調整。

五、茶旅達人招募

- 培訓對象：年滿22歲，居住於大阿里山地區（番路鄉、阿里山鄉、梅山鄉、竹崎鄉），需具有茶旅達人結訓證明；若無參與過茶旅達人之課程者，需修習「基礎先修課程」。
- 培訓人數：名額以40位為限，將以所提報名資料辦理審查作業後擇優錄取。
- 費用：免學費，惟須預繳\$300元/人保證金，結業時退回。
- 報名方式：即日起至113年5月15日(三)中午12時截止。
請填妥此報名表E-MAIL至 2024alishansijichalu@gmail.com。
- 錄取學員於113年5月17日(五)，公告於阿里山管理處官網 <http://www.ali-nsa.net>。
- 課程洽詢：力謨堂整合行銷股份有限公司：04-22070976轉13陳先生。

六、培訓內容

本培訓分為三部分進行，包含：第一部分-學分制培訓課程、第二部分-茶旅優良案例參訪及成果發布記者會、第三部分-阿里山四季茶旅活動實務專題，以扎實、完善的培訓教育內容，讓茶人能夠輕易銜接實際商業轉型之應用。

(一)第一部分—學分制培訓課程（21學分）

涵蓋茶飲、茶器、茶酒、茶席布置、茶點、花藝、品牌行銷、定價策略等，並依據學分制度規劃，讓茶旅達人根據自身興趣與專業選擇適合的課程，且每人需修習至少14學分，方使得獲得培訓證書。

***無參與過本處茶旅達人課程之學員，需在課程期間修習「基礎先修課程」(此課程為必修課)**

	項目	授課講師	課程目標	授課日期	時數	學分
0	基礎先修課程	黃西韻	- 茶知識分享 - 簡易泡茶制規	5/23(四)	3小時	X
1	茶酒	林千皓	- 認識調酒器具 - 掌握基礎調酒技法 - 了解基酒的特性與風味 - 探索茶酒的變化與可能 - 口感優化與創意發想	5/29(三) 6/5(三)	6小時	2
2	茶飲	楊海銓	- 了解茶飲市場需求與趨勢 - 掌握基底茶品沖泡 - 認識調味品製作與搭配 - 掌握甜度與冰塊設定技巧 - 探索茶飲的變化與可能	6/12(三)	6小時	2
3	茶點	林耀輝	- 了解經典下午茶點心製作 - 掌握1-2項茶系甜點製作 - 探索在地食材應用與變化	5/28(二) 6/4(二) 6/18(二)	12小時	4
4	茶席布置	周芳伶	- 掌握乾式茶席之茶器具佈置 - 雅致茶席佈置與設計要點 - 掌握行茶程序及禮儀 - 認識不同茶器材質之表現與品茗體驗 - 探索茶席佈置	6/13(四)	6小時	2

5	茶器	黃西韻	- 了解茶葉與器皿之間的關係 - 不同器皿沖泡技巧差別 - 氣味差異與優勢 - 不同茶適合的茶器 - 茶器類別介紹	6/11(二) 6/19(三) 6/26(三)	9小時	3
6	花藝	歐陽穎華	- 掌握基礎花材整理與養護方式 - 掌握植物的特性 - 掌握花藝設計配色邏輯 - 駕馭花束基本技法 - 掌握盆花插作技法 - 認識商業常見花禮設計	6/20(四) 6/27(四)	12小時	4
7	品牌行銷	歐陽穎華	- 品牌經營之概念 - 品牌定位與形象制定 - 品牌行銷操作手法	5/30(四)	5小時	2
8	定價策略	歐陽穎華	- 介紹產品定價策略與定價公式 - 透過情境瞭解各定價法的操作 - 學習如何運用於自家產品銷售	6/25(二)	5小時	2

(二)第二部分—茶旅優良案例參訪及成果發布記者會

第二部分為外縣市3日觀摩行程，包含兩日茶旅優良案例參訪，並於參訪隔日辦理一場成果發布記者會，讓學員透過成果記者會將茶藝成果與大眾分享，也讓現場參與貴賓能夠身歷其境地感受阿里山茶的精妙。

(三)第三部分—阿里山四季茶旅活動實務專題(至少10小時，日期待小組討論訂定)

綜合所學，分組辦理夏季及秋季阿里山四季茶旅活動，利用分組討論等時間規劃活動內容，並實際參與夏／秋季活動。將會以籌備期間及活動成果作為評分項目，包含團體分組討論、構思成果發佈記者會、展現內容體驗活動及陳設布置規劃、訂定茶席初版構想、獲取回饋等、訂定調整後茶席方案。第三部分**專題分數需達70分**，方使得獲得培訓證書。

- 個人分：討論參與率(15%)
- 個人分：意見貢獻度(15%)
- 個人分：團體合作配合度(15%)
- 團體分：體驗活動設計(20%)
- 團體分：茶席布置(20%)
- 團體分：實際執行(15%)

※【個人分】將依個人表現給予分數；【團體分】將以整組成員表現評分，整組成員該項分數將一致。