M-9-2　可可知道的事

◆ **主題類別：**（九）專業職能培訓

◆ **國家／城市：**法國／巴黎、波爾多

◆ **見習機構：**

見習機構	見習機構參考說明
European Bean to Bar Chocolate Association（歐洲 Bean to Bar 巧克力產業協會）	為推動歐洲 Bean to Bar 巧克力交流與發展之專業組織，亦為本計畫之主要合作方之一。本計畫將透過該協會之產業網絡與專業資源，安排青年接觸歐洲 Bean to Bar 巧克力產業之發展現況，並理解其在可可來源、製程透明、永續供應鏈、品質標準、品牌經營及國際合作等面向之實務經驗。 參考連結： https://www.beantobar-europe.com/
ShowColat	法國波爾多舉辦之 Bean to Bar 巧克力專業活動，聚集巧克力製作者、可可相關從業者、專業人士及國際參與者。此圓夢計畫預計安排青年參與 ShowColat 2027，透過展會、講座、品評活動與專業產業人士交流，接觸國際巧克力產業現場，理解可可來源、Bean to Bar 發展趨勢與當代巧克力產業脈絡。 參考連結： https://www.festivalshowcolat.com/

以上內容教育部青年發展署及合作單位保有調整及最終解釋之權利

M-9-2　可可知道的事

見習機構	見習機構參考說明
Chloé Chocolat／ Chloe Doutre-Roussel	國際知名可可與巧克力專家、作者、顧問及教育者，於 fine cacao 與 chocolate 領域具有超過 35 年經驗。她曾任倫敦 Fortnum & Mason 巧克力採購、Ladurée 店鋪經理，並著有《The Chocolate Connoisseur》。 Chloé 長期投入可可來源、巧克力品評、Bean to Bar、巧克力品質與國際市場教育等工作。此計畫將安排青年參與其專業交流與品評學習，深化對可可品質、風味分析、Bean to Bar 製程及國際巧克力市場之理解。 參考連結： https://www.chloe-chocolat.com/

◆ **圓夢期間：**116 年 5 月 3 日至 5 月 20 日，含飛行日，共 18 日。

◆ **見習名額：**14 名。

◆ **青年申請資格：**

- 必要條件：
  1. 具中華民國國籍之 18 歲至 30 歲青年。
  2. 對巧克力產業、食品與餐飲、農業永續發展或品牌行銷等相關領域具高度興趣，並具備積極投入及深入學習之意願。
  3. 英文與中文能力佳，需要能進行基礎社交與商務對話的程度（ 達 CEFR B2 以上）。
  4. 青年需自備專業設備（ 如相機、筆記型電腦、專業服裝等，本計畫獎助項目不含設備購置）。
  5. 青年須能配合全程以積極態度團體精神參與行前培訓、海外見習、團體紀律管理及返國推廣規劃。

M-9-2　可可知道的事

◆ 青年申請資格：

- 優先條件：
  1. 法文能力（如法文語言能力證明 DELF A2）。
  2. 具巧克力產業相關經驗或背景者，如可可生產、Bean to Bar等。
  3. 具食品與餐飲、農業永續發展、品牌行銷等相關領域之學術研究、實務經驗或專業背景者。

◆ 行前培訓（若無法參加視同放棄錄取資格）

包含 4／15 臺北門市交流（實體）、4／29 參訪禮儀及 Bean to Bar 介紹（線上）、行前說明會及線上相見歡。

暫定期程／時數	培訓內容	執行形式
4 月 15 日（四） 2 小時	Hasnaâ Chocolats Grands Crus 臺北門市交流： ・認識品牌理念、Bean to Bar 製作特色及產品定位。 ・觀察品牌於臺灣市場的經營模式與消費者溝通方式。 ・建立赴法參訪前對品牌及產業的基礎認識。	實體
4 月 29 日（四） 2 小時	參訪禮儀及 Bean to Bar 介紹： ・說明法國文化特色及參訪交流禮儀。 ・學習跨文化溝通技巧與國際交流注意事項。 ・介紹 Bean to Bar 巧克力產業基本法語及常用專業詞彙。 ・模擬品牌參訪及與職人交流情境 行前說明會及線上相見歡： ・青年與合作單位相互認識，說明計畫目標與海外學習重點。 ・說明法國行程安排及參訪單位特色。 ・提醒出國前準備、行李打包及機場集合事項。 ・說明住宿、交通、海外安全及緊急聯絡機制。 ・提醒團隊規範、成果紀錄及返國成果分享要求。	線上

M-9-2　可可知道的事

◆ 行程（將視實際情況細節可能略有調整）

日期	行程
116／05／03	出發日，前往法國巴黎戴高樂機場。
116／05／04	抵達後前往波爾多（詳細時間根據交通而定）。 歡迎會：行程說明與見習前導入、青年個人生活及健康管理提醒。
116／05／05	【深度見習】European Bean to Bar Chocolate Association 會長 Vincent Ferreira 的專業分享，認識歐洲 Bean to Bar 產業發展、產業網絡及實務趨勢，並以 Hasnaâ Chocolats Grands Crus 為企業實察案例，進一步瞭解 Bean to Bar（從可可豆到巧克力）理念如何落實於可可原料選擇、製作流程、品質管理及品牌經營。 • European Bean to Bar Chocolate Association 介紹及其成立理念、產業角色與推動方向。 • 歐洲 Bean to Bar 產業發展現況及產業網絡交流。 • Hasnaâ Chocolats Grands Crus 品牌內部空間與實務運作介紹。 • 專家交流：Vincent Ferreira 團隊。

以上內容教育部青年發展署及合作單位保有調整及最終解釋之權利

M-9-2　可可知道的事

日期	行程
116／05／06	【深度見習—專業工作坊】巧克力感官分析與專業溝通：延續 European Bean to Bar Chocolate Association 產業見習主軸，從前一日對歐洲 Bean to Bar 產業及企業實務的認識，進一步進入巧克力品質評估與感官分析的專業實務。由巧克力感官分析專家 Spencer Hyman 帶領，透過實際品評與練習認識巧克力感官分析的核心概念，並學習運用專業語言描述風味與品質，建立產品評估及消費者溝通能力。 • 體驗並學習區分味覺（ Taste ）、風味（ Flavour ）、口感（Texture）與化學感知（Chemesthesis）的差異。 • 學習運用品評語言傳遞感官，建立顧客連結。 • 瞭解 Flavour Wave 風味發展模型及 BLIC（ 平衡度、餘韻長度、風味強度與複雜度）架構，系統性評估巧克力的品質與風味特徵。 • 專家交流：Spencer Hyman。
116／05／07	【工作坊】Bean to Bar：透過工作坊瞭解法國最新對於 Bean to Bar 理念的詮釋與實踐。 【活動】淺談 ShowColat：由專業巧克力分析師帶領認識 ShowColat 展會，並為後兩日活動交流內容進行預先說明與技巧傳授。 ShowColat 展會是最新以精品可可為交流的國際展會，提供可可生產商與巧克力製造商擁有同等的展示空間，2026 年舉辦創下 24 國參與並有破萬人次蒞臨。

M-9-2　可可知道的事

日期	行程
116／05／08	【工作坊】Cacao Quality：了解可可品質（ Cacao Quality ）的評估方法，並學習從風味、口感、加工與產地特性等面向分析精品可可的價值。 【交流】巧克力與健康：探討巧克力的營養價值與健康效益，了解可可成分如何影響人體健康及消費者飲食選擇。 16:00～ 【活動】ShowColat 參觀：安排青年自由參訪展覽會場，依個人興趣與參展廠商交流，深入了解不同品牌與產業發展。
116／05／09	【活動】供應商交流：可可的源頭。 了解精品可可（ Fine Cacao ）從產地種植、採收、發酵、乾燥到國際貿易的完整歷程。 • 擬交流機構：供應商交流 SILVA CACAO 或 CRAFTING MARKETS。 【工作坊】巧克力的起源與演變：結合歷史、文化與市場發展脈絡，帶領青年理解巧克力在不同時代的消費文化、產業變革與創新趨勢，建立對巧克力產業全貌的認識。 • 專家交流：Spencer Hyman。 【活動】ShowColat 參觀：安排青年自由參訪展覽會場，依個人興趣與參展廠商交流，深入了解不同品牌與產業發展。

M-9-2　可可知道的事

日期	行程
116／05／10	【深度見習—跨域產業應用】風土共鳴：從可可到酒香。 延續 European Bean to Bar Chocolate Association 見習主軸，由協會規劃跨域產業交流活動，透過參與葡萄酒與巧克力搭配相關活動，理解波爾多葡萄酒文化與巧克力風味之跨域應用，並觀察法國地方產業如何結合風味教育、品牌體驗與文化推廣。 • 見習規劃：European Bean to Bar Chocolate Association。 • 專家交流：酒莊專業侍酒師。
116／05／11	從波爾多移動至巴黎。 【拜會】駐法國臺北代表處：了解臺法雙邊關係、臺灣在法國及歐洲的外交與經貿發展現況，以及青年國際參與與海外發展趨勢。
116／05／12	【專業培訓】精品巧克力品質與感官分析：由國際巧克力產業專家 Chloé Doutre-Roussel 帶領，作為巴黎階段深度見習之第一階段，帶領學員瞭解精品可可和一般商業可可之間的差異，認識不同產地可可的風味特色、後製過程與 Bean to Bar 製成各階段對巧克力品質和風味發酵與加工技術對品質的影響。結合感官分析方法與品評實作，引導青年以及如何運用專業品評架構評估巧克力品質，建立對精品巧克力品質評估、產地風味、價值鏈與市場標準的完整認識。 • 專家交流：Chloé Doutre-Roussel。

以上內容教育部青年發展署及合作單位保有調整及最終解釋之權利

M-9-2　可可知道的事

日期	行程
116／05／13	【深度見習—產業交流】精品巧克力品牌經營與市場發展： 延續前一日對精品巧克力品質、產地與產品價值的理解，進一步從產品端延伸至品牌與市場端。探討品牌如何透過產品設計、包裝敘事與消費者教育傳遞價值主張，建立市場辨識度與品牌忠誠度。活動將結合臺灣可可產業發展現況，分析法國精品巧克力品牌的成功經驗，思考其對臺灣可可產業升級、品牌建構及國際市場拓展的啟發。 • 專家交流：Chloé Doutre-Roussel。
116／05／14	【深度見習—市場實察】巧克力職人店鋪觀摩：延續前兩日「 品質與產品 」及「 品牌與市場 」之見習內容，由 Chloé Doutre-Roussel 帶領青年走訪巴黎具代表性的職人巧克力店，透過實地觀察瞭解法國小型精品巧克力品牌的經營理念、產品特色、店鋪陳列、包裝方式與顧客互動模式深度與職人交流其 Bean to Bar 的精神。 • 擬交流機構：Plaq 、 chapon chocolat 或 Patric ROGER。
116／05／15	【深度見習—跨域應用】風土共鳴：從茶香到巧克力。 延續巴黎階段精品巧克力品質與感官分析之見習主軸，透過臺灣茶文化、各國經典茶品與法國巧克力風味的跨文化交流，探索不同原料在香氣、口感與風味層次上的互動關係。 • 核心見習專家：Chloé Doutre-Roussel。 • 專題專家交流：Lydia Gautier。
116／05／16	休息日。

M-9-2　可可知道的事

日期	行程
116／05／17	【深度見習—跨域應用】風土共鳴：咖啡與可可的異同。 探討精品咖啡與巧克力產業在相似的 Bean to Bar 價值鏈發展上的共通理念。透過認識咖啡與可可從產地到消費端的歷程，了解兩者如何透過原料溯源、感官分析、永續採購及品牌經營創造產品價值。 • 專家交流：精品咖啡專業人士。 【活動】巧克力跨域應用與 Tea Time 體驗。 參與 Le Cordon Bleu 巧克力主題活動，從法式甜點、Tea Time 與高端餐飲應用的角度，認識巧克力的感官品評、可可來源、香氣輪廓、創意搭配及餐飲設計應用。課程將協助青年理解巧克力如何從甜點延伸至鹹食、飲品、餐桌體驗與法式餐飲工藝之中。 • 專家交流：專業甜點師。
116／05／18	【工作坊】可可的異業合作：從可可到香水。 帶領青年探索可可在食品產業之外的多元應用可能。透過認識巧克力與香水在原料來源、香氣組成、感官描述及嗅覺記憶上的共通性，了解可可如何成為連結食品、香氛、美學與文化創意產業的重要媒介。 • 專家交流：Victoire Finaz。
116／05／19	返程日。
116／05／20	抵達臺灣。

M-9-2　可可知道的事

◆ 經費規劃

經費項目	金額	支用內容
合作單位辦理項目		
機票	388,401	臺灣至計畫執行地之來回經濟艙機票。
生活費		包含餐費、住宿費及當地交通費。
會議／活動／參訪機構註冊報名相關費用		含 Hasnaâ Chocolats Grands Crus 團隊交流、Bean to Bar 工作坊、Cacao Quality、供應商交流等 19 場活動費用，及 ShowColat 觀摩、駐法國臺北代表處等 5 場參訪費用。
保險費		投保至少 200 萬元意外險及 120 萬元海外醫療險。
講師鐘點費		辦理本計畫所需之行前培訓講師費用。
簽證費		依入境國規定，取得合法簽證。
印刷費		辦理本方案所需文件印刷及裝訂費用等。
其他與雜支		如郵資、資料蒐集及檢索費或其他必要費用等。
行政管理費		執行本計畫所需負擔之行政管理費。
業師費用		辦理本計畫所需業師機票、簽證、保險、生活費、輔導費等。
合計		**共 388,401 元**

M-9-2　可可知道的事

經費項目	金額	支用內容
青年自理項目		
零用金	10,496	青年零用金。
合計		共 10,496 元
本案獎勵金總經費		共 398,897 元

◆ 其他注意事項

- 請依本計畫簡章規範辦理相關事宜。
- 請依計畫內容辦理所需簽證，並於本計畫「 圓夢期間 」所規定之出發日期前取得簽證；逾期未取得者，視同放棄錄取資格，不得提出異議。本案依見習單位之規劃，建議申辦 ETIAS。
- 錄取者須全程參與計畫行程（ 含行前培訓、說明會、集訓及成果發表會），並配合合作單位相關行政作業。
- 出國圓夢期間不得因個人因素請假或無故缺席，若無法全程參與則視同未完成本計畫，須繳回未執行日數或全部之獎勵金金額。
- 青年若未能依據計畫學習、未能遵守團體規範或違反本國、當地國相關法令者，將提早終止計畫執行或酌情追回部分、全部獎勵金。

以上內容教育部青年發展署及合作單位保有調整及最終解釋之權利