

2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	바리스타커피2급(오후)			
담당강사	신 재 경			
강좌개요	커피를 전혀 모르는 분들도 함께 할 수 있는 바리스타 입문 단계 과정입니다. 본 강좌는 커피바리스타 2급 자격증 취득 대비반으로 이론과 실기를 병행합니다.			
강의목표	전원 바리스타 2급 자격증 취득을 목표로 한다. 1. 에스프레소머신과 그라인더 사용법을 익힌다. 2. 에스프레소와 리스트레토 차이를 구분할 수 있으며 추출량을 조절할 수 있다. 3. 우유스티밍의 원리를 이해하고 거품의 질과 양을 조절할 수 있다. 4. 카푸치노와 카페라떼 음료를 구분하여 제조할 수 있다. 5. 에스프레소에 우유와 우유거품을 활용하여 하트 형태를 만들 수 있다.			
운영시간	교육기간		요일	시간
	4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		화 주 1회	14:00 ~ 17:00
교육대상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	12	수 강 료 36,000
준비물	첫날 준비물 : 필기도구, 텀블러 ※ 앞치마 : 개강 후 안내받고 개별구매(필요하신 분) ※ 행 주 : 개강 후 안내받고 공동구매 또는 개별구매 가능(필요하신 분)			
재료비 (교재비)	재료비 : 170,000원 (교재비(없는 분만) : 18,000원 별도, 응시료 별도)			
주별	세 부 내 용			비고
1주	오리엔테이션, 커피의 유래, 에스프레소 기계명칭 에스프레소 추출 실습			
2주	커피학개론(커피의 재배, 가공) 에스프레소, 리스트레토 추출실습			
3주	커피 블랜딩 및 로스팅 이해 에스프레소 추출, 우유 스티밍 실습			
4주	커피추출 (과소, 과다 이해) 및 문제풀이 에스프레소 추출, 우유 스티밍 실습			
5주	필기시험 대비 이론 총정리 에스프레소 추출, 카푸치노 실습			
6주	바리스타2급 필기 검정 실시 핸드드립 커피추출 배우기, 드립백 만들기			
7주	준비 5분 과정 실습 카푸치노, 카페라떼 실습			
8주	준비 5분 실습 : 기계점검, 예비추출, 주변정리 시연10분 실습 : 에스프레소, 리스트레토, 카푸치노, 카페라떼			
9주	준비 5분 실습 : 기계점검, 예비추출, 주변정리 시연10분 실습 : 에스프레소, 리스트레토, 카푸치노, 카페라떼			
10주	준비 5분 실습 : 기계점검, 예비추출, 주변정리 시연10분 실습 : 에스프레소, 리스트레토, 카푸치노, 카페라떼			
11주	2급 실기시험 대비 모의평가 및 총정리			

※ 강사, 일정, 내용은 사정에 따라 변경될 수 있으며 법정공휴일은 수업일수에서 제외
됩니다.(보강 없음)