

## 2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	바리스타 1급				
담 당 강 사	김 성 미				
강 좌 개 요	- 바리스타 1급 자격증(한국바리스타교육협회(KBEA)) 취득 대비반 - 바리스타 2급을 취득하신 분 또는 취득예정자(협회 무관) 대상 ※ 단 실습없이 자격을 취득하신 분 제외(온라인 강의 등) - 커피 분쇄도 조절능력과 라떼아트 스킬 학습				
강 의 목 표	- 바리스타 실무교육을 통해 취,창업의 기반을 다질 수 있다. - 그라인더 작동법과 라떼아트 스킬을 익히므로 보다 나은 경쟁력을 갖출 수 있다 - 원두의 특성 및 추출 방법을 배우며 커피 한잔이 담고 있는 가치와 스토리를 주변인들과 공유하며 알고 마시는 커피에 대한 즐거움을 느낄 수 있다. - 커피에 대한 기본이해를 바탕으로 최근 카페트랜드 에스프레소 베리에이션 음료를 제조할 수 있다.				
운 영 시 간	수강기간		요일		시간
	11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		목	주 1회	10:00 ~ 13:00
교 육 대 상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	12	수 강 료	36,000
준 비 물	개인준비물 : 필기도구, 앞치마, 텀블러, 행주, 타이머 ※ 첫날 준비물 : 앞치마, 텀블러, 행주 6장 * 바리스타 2급 자격증 취득자 및 취득예정인 자(협회 무관)				
재 료 비	220,000원, 교재비 없음.				
주 별	세 부 내 용				비 고
1주	오리엔테이션 ( 실기점정 / 원두 분쇄도 조절과 커피 추출속도의 관계 / 그라인더 분쇄조절방법				
2주	그라인더 분쇄도 조절 연습/올바른 커피 레벨작업(디스트리뷰터 사용) 밸벳 우유스티밍과 라떼아트 푸어링 기법 실습				
3주	분쇄도 조절 후 에스프레소 연속 추출 루틴 라떼아트 - 3단 밀어넣기 연습/ 핸들링 방법 배우기				
4주	분쇄도 조절 후 에스프레소 연속 후 서빙하기 라떼아트 - 밀어넣기 복습 / 로제타 (나뭇잎) / 핸들링 연습				
5주	추출루틴 점검(개인별 피드백) 밀어넣기 (튜울립),로제타(나뭇잎) 연습				
6주	준비과정 10분 - 분쇄도 조절 및 에스프레소 연속추출 카푸치노 4잔 - 밀어넣기(튜울립)연습 / 로제타 (나뭇잎) 연습				
7주	시연과정 10분 - 에스프레소 4잔 연속 추출, 카푸치노 4잔 서빙 라떼아트 연습				
8주	준비과정 10분 /시연과정 10분 / 정리과정 5분 라떼아트 연습				
9주	준비과정 10분 /시연과정 10분 / 정리과정 5분 실기대비 리허설 및 모의평가				
10주	휴 강				6/6일헌충일
11주	생두 선별 및 로스팅 / 콜드브루와 드립백 만들기				

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