

(커피 바리스타) 강의 계획서

강좌	제목	커피바리스타 자격증취득 및 커피전문가과정(초급)	시간	3시간/총16주
강의 목표	커피바리스타자격증 100%취득하며 커피전문가로서 취업 및 창업을 준비.			
수업 방법	1. 강의형태 : 이론중심(), 실습중심(●), 이론·실습중심()			
교재·재료비	●교재비 : 20,000원, ●재료비 : 350,000원 ●납부방법 : 계좌납부 (농협801046-51-012099)			
수강생 준비물	필기도구, 밀폐용기, 개인텀블러, 개인행주			
강사	성명	홍성빈	생년월일	1971.07.21
	주소	경남 진주시 진주대로 594 4층 (커피바리스타트레이닝학원)	연락처	010-6756-2226
구분	강의 내용			비고
1주차	커피 바리스타 전문가과정 입소식 및 사문서작성 및 커피시음			센터
2주차	로스팅머신 구조이해 및 세계각국의 다양한 생두 로스팅 실습			센터
3주차	다양한 홈 카페 도구사용법 및 시연. 실습. 시음등 제조 운영 관리 노하우 전수			센터
4주차	에스프레소 머신과 그라인더를 운용 및 관리 노하우전수 및 커피 추출 트레이닝			센터
5주차	에스프레소커피 메뉴만들기 시연 및 실습(리스트레토/솔로/롱고/도피오콘파나/카페 마키야토)			센터
6주차	스팀을 이용한 우유거품 제조법 / 올바른 스팀 사용법 / 카푸치노 만들기			센터
7주차	스팀을 이용한 우유거품 제조법 / 올바른 스팀 사용법 / 카페라떼 만들기			센터
8주차	스팀을 이용한 우유거품 제조법 / 올바른 스팀 사용법 / 라떼마키야또 만들기			센터
9주차	스팀을 이용한 우유거품 제조법 / 올바른 스팀 사용법 / 라떼아트(하트)그리기			센터
10주차	스팀을 이용한 우유거품 제조법 / 올바른 스팀 사용법 / 라떼아트(나뭇잎)그리기			센터
11주차	카페메뉴 및 라떼아트 시연 (초코앰핑)꽃, 타지마할, 태양꽃, 유성등...			센터
12주차	바리스타 자격증 취득을 위한 메뉴교육 및 카페메뉴 실습			센터
13주차	바리스타 자격증 취득을 위한 메뉴교육 및 카페메뉴 실기실습 1			센터
14주차	바리스타 자격증 취득을 위한 이론시험 및 카페메뉴 실기실습 2			센터
15주차	바리스타자격증 실기 테스트 및 실기시험			센터
16주차	수료식 및 바리스타 자격증 수여식			센터

※ 공휴일은 강의계획 일정에 산입하지 않으며 총 배정 시간의 시수는 주차별 합산 조정가함.