

강의계획서

1) 강 좌 명 : 커피바리스타

2) 수업시간 : 목 / 19:00 - 22:00

| 주 | 시간 | 강 의 내 용 | 담당 | 참고서적 |
|----|----|---|-----|---------|
| 1 | 3 | <ul style="list-style-type: none"> - 커피의 기원과 전파과정을 이해하고 커피문화속지 - 생두의 종류를 이해하고 나라별 특징 - 커피가 생산되는 조건 - 커피의 성장과정 및 수확 & 커피가공방식 - 기본 시험문제(1) | 정강국 | 커피와 디저트 |
| 2 | 3 | <ul style="list-style-type: none"> - 생두에서 원두로 변화되는 원리 이해 - 배전의 단계별 특징 - 블랜딩의 이해 - 기본 시험문제(2) | 정강국 | “ |
| 3 | 3 | <ul style="list-style-type: none"> - 핸드드립에 대한 정의 및 원리를 이해 - 핸드드립 추출 실습 - 기본 시험문제(3) | 박성한 | “ |
| 4 | 3 | <ul style="list-style-type: none"> - 여러 변수를 통해 변화되는 커피의 맛과 향을 이해 - 전문적인 핸드드립 요령 - 기본 시험문제(4) | 박성한 | “ |
| 5 | 3 | <ul style="list-style-type: none"> - 핸드드립외 다양한 추출기구의 원리이해 - 에스프레소 머신 구조 및 명칭, 관리 및 추출방법 - 기본 시험문제(5) | 박성한 | “ |
| 6 | 3 | <ul style="list-style-type: none"> - 로스팅의 일련의 과정에 대한 이해 - 실제 로스팅을 통한 물리적 화학적 변화 이해 - 기본 시험문제(정리) | 박성한 | “ |
| 7 | 3 | <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 정의 및 역사 - 에스프레소를 추출 실습 - 좋은 에스프레소를 추출하기 위한 시간, 파우더의 양 조절 - 신속하고 정확한 동작 연습 | 박성한 | “ |
| 8 | 3 | <ul style="list-style-type: none"> - 스팀우유를 만들기 위한 과정이해 - 스팀노즐의 사용법 및 거품 만들기 위해 - 벨벳거품을 낼 수 있도록 우유스팀 숙련 - 용량이 다른 스팀피처 사용 | 박성한 | “ |
| 9 | 3 | <ul style="list-style-type: none"> - Variation 메뉴 이해 (Caffe latte 및 Cappuccino) - 하트와 로제타를 만드는 원리속지 - 다양한 Latte Art 이해 | 박성한 | “ |
| 10 | 3 | <ul style="list-style-type: none"> - 커피메뉴를 만들기 위해 사용되는 재료속지 및 사용방법 이해 - 직접 실습 및 자가평가 - 총정리 : 바리스타 시험대비를 위한 훈련 | 정강국 | “ |
| 계 | 30 | | | |

커피바리스타

| | | |
|-------|---|---|
| 등 급 | | |
| 자격종류 | 등록민간자격 | |
| 등록번호 | 2013-1689 | |
| 발급기관 | (주)한국외식음료협회 | |
| | 대 표 자 | 임영철 |
| | 연 락 처 | 02-1899-3499 |
| | 소 재 지 | 서울특별시 성동구 마조로 55(마장동, 금호어울림아파트) 제상가동 2층 201-1호 |
| | 이 메 일 | kfba2013@naver.com |
| | 홈페이지 | www.kfba.or.kr/ |
| 경 정 료 | 2급 : 1차 필기시험 3만원, 2차 실기시험 5만원 1급 : 1차 필기시험 6만원, 2차 실기시험 9만원 | |
| 환불규정 | -원서접수 마감일로부터 3일까지 100%환불 -원서접수 마감일로부터 3일경과 5일까지는 50% 환불 -원서접수 마감일로부터 5일 경과시에는 환불처리 불가 | |