강의계획서- 두 번째 커리어 바리스타

프로그램명	두 번째 커리어 바리스타		
프로그램소개	커피에 대한 전반적인 이해와 바리스타 2급 자격취득을 위한 과정		
교육목표	커피에 대한 전반적인 이해와 일상에 필요한 커피 지식과 실무 교육을 바탕으로 커피 추출 종류 및 커피 메뉴의 실습으로 자격증 취득과 동시에 취업에서 적응할 수 있도록 함		
교육시간	12회차(총 36시간)	교육일시	2026. 3. 24~6. 16.(매주 화) 10:00~13:00
정 원	15명	교재비	바리스타 쉽게 따기 27,000

교 육 내 용

구분	주 제	세부내용
1주 (3.24)	커피에 대한 전반적인 이해	커피에 대한 전반적인 이해. 커피 재배, 기후, 토양, 핸드드립 추출, 커피추출 및 사이폰 커피추출
2주 (3.31)	나라별 커피산지 및 특징	나라별 커피 산지 및 특징. 커피머신 추출 실습 에스프레소 커피 추출 실습. 카푸치노 만들기 실기 연습
3주 (4.7)	커피머신 추출실습	나라별 커피산지 및 특징. 커피머신 추출실습 에스프레소 커피 추출 실습. 카푸치노 만들기 실기 연습
4주 (4.14)	에스프레소 머신의 구조, 커피빈 그라인더 구조	에스프레소 머신의 구조, 커피빈 그라인더 구조 에스프레소 커피 추출 실습. 에스프레소 2잔 추출 서비스 카푸치노 2잔 추출 .바리스타 자격증 필기 문제풀이 및 요점 정리
5주 (4.21)	에스프레소 커피 추출 실습	에스프레소 커피 추출 실습 에스프레소 2잔 추출 서비스. 카푸치노 2잔 추출
6주 (4.28)	카푸치노 2잔 추출	에스프레소 커피 종류 및 추출 실습 카푸치노 커피 만들기 연습. 에스프레소 2잔 추출 서비스 카푸치노 2잔 추출
7주 (5.12)	라떼하트 만들기 1단하트,2단하트	에스프레소 추출 및. 카푸치노 만들기 실기 연습 라떼 하트 만들기 1단 하트, 2단 하트
8주 (5.19)	카푸치노 만들기 실기 연습	에스프레소 추출 및 카푸치노 만들기 실기 연습. 카푸치노 하트 만들기
9주 (5.26)	카페메뉴 만들기	(바리스타 자격증 필기시험) 카페메뉴 만들기
10주 (6.2)	카푸치노하트 만들기	에스프레소 추출 및 카푸치노 만들기 실기 연습. 카푸치노 하트 만들기
11주 (6.9)	바리스타 자격증 실기 시험	에스프레소 추출 및, 카푸치노 만들기 실기 연습 (바리스타 자격증 실기 시험)
12주 (6.16)	카페 현장 실무 관리	카페 현장 실무 관리 수료식

비고 ※상기 일정은 상황에 따라 변동될 수 있습니다.

바리스타 2급 자격증 발급비(필기 3만원, 실기 5만원 총 8만원)