강의계획서- 바리스타 실전교육

프로그램명	바리스타 실전교육		
프로그램소개	기초과정 수료자의 실습 중심 라떼아트 기술 향상과 초코·녹차 메뉴 응용 능력 강화를 위한 과정		
교육목표	실무 중심 라떼아트 기술 습득 및 메뉴 적용 능력 향상		
교육시간	4시간 (6/23, 6/30, 7/7, 7/14)	교육일시	매주, 화요일 / 09:00~13:00
정 원	15명	교재비	

교 육 내 용

구분	주 제	세부내용
1 (6/23)	스티밍 기본 컨트롤 라떼아트 기초 정렬	스트레칭·롤링, 우유 적정온도(55~65℃), 마이크로폼 형성하트 기본구조, 안정화, 피처 핸들링 기초
2 (6/30)	스티밍 일관성 확보 초코라떼 응용	마이크로폼 균일화, 거품두께 1~1.5cm 유지초코라떼 제조 및 하트 패턴 적용
3 (7/7)	푸어링 제어 하트 확장	유량·유속·낙차 조절, 붓기 타이밍라떼아트 대칭, 컵에 위치, 스팀피쳐의 위치, 손의 각도
4 (7/14)	실전 메뉴 적용 아이스 라떼아트 응용	녹차라떼 하트·결하트 구현 아이스 초코라떼, 아이스 녹차라떼 적용

비고 ※상기 일정은 상황에 따라 변동될 수 있습니다.