

산업연계형 실무교육 프로그램

커피바리스타 2급·1급 자격증 취득과정

1 추진배경

□ 추진 배경

- 변화된 식문화로 인해 카페는 단순히 음료만을 마시는 곳이 아닌 각종 식사부터 디저트까지 한 공간에서 즐길 수 있는 공간으로 변화되어 앞으로 우리나라의 카페산업은 더욱 확대되면서 성장할 것이라고 예상하고 있다.
- 그리고, 카페산업의 영역이 커피음료제품 개발, 커피 생두 및 원두의 수입 및 가공·유통, 카페창업컨설팅, 디저트 개발, 제품 패키지 개발과 같은 다양한 영역으로 확대되면서 발전하고 있기에 앞으로 학생들의 진로 선택의 폭도 넓어질 것으로 전망된다.
- 식문화 트렌드를 주도하고 있는 카페산업에 대한 교육과정을 통해 실무능력을 향상시키고 바리스타 자격증을 취득함으로써 취업맞춤형 인재를 양성하여 취업의 기회를 확대하고자 한다.

2 세부 추진내용

□ 세부 계획

- 교육기간 : 1차 - 7월 1일 ~ 8월 31일, 2차 11월 1일 ~ 12월 31일
- 장 소 : 한국커피문화협회/SY Coffee Lab
(대전광역시 유성구 덕명로73 파크힐 2층)
- 내 용 : 커피바리스타 2급·1급 자격증 취득과정
- 참여인원 : 21명
- 일 정 : 4개월 교육과정(48시간)

※ 교육기간 출석률이 80%이상인 학생들에게는 LINC+사업단장의 수료증이 발급 됨

기간		시간	내용	비고
1차 교육	7월 1일 ~ 7월 31일	매주화요일 14:00~17:00	① 커피 바리스타 2급 자격증 교육 ② 카페 창업 실무 - 우리나라의 카페 트렌드 현황	한국커피문화협회
	8월 1일 ~ 8월 31일		① 다양한 커피 추출기구의 이해 및 활용 ② 커피의 이해 - 커피핑 ③ 커피 생두의 생산 및 유통	
2차 교육	10월 1일 ~ 10월 31일	매주화요일 18:00~21:00	① 커피 바리스타 1급 자격증 교육 ② 커피 로스팅	한국커피문화협회
	11월 1일 ~ 11 30일		① 카페 음료 제조 및 소스 개발 ② 카페 창업 실무 - 카페 마케팅	

※ 2차교육은 일정 조율 가능

□ 세부 교육 내용

과정		내용	비고
바리스타 2급	1과제	① 에스프레소 머신의 이해 ② 에스프레소·리스트레토 추출 및 아메리카노 제조	
	2과제	① 우유 가열 및 거품 만들기 ② 카푸치노 및 카페라떼 제조	
바리스타 1급	1과제	커피 트라이앵글레이션(커피향미 평가)	
	2과제	에스프레소 및 리스트레토 추출 (추출시간과 추출량 평가)	
	3과제	라떼아트 - 디자인카푸치노 제조	
	4과제	커피 결점두 선별 평가 (생성원인, 향미특성, 형태에 대한 이해 평가)	
카페창업 실무	국내 카페 현황	① 지역별 카페 인테리어 및 주 메뉴 현황 ② 지역별 커피맛의 특성	
	카페 음료 제조	① 밀크소스, 카라멜소스, 초코소스 제조 ② 밀크티 제조를 위한 냉침법의 이해	
	카페 마케팅	① 고객응대 및 메뉴 구성 ② SNS를 활용한 카페 홍보 방안	
커피의 이해	커피핑	SCAA 및 COE 프로그램의 커피 프로토콜을 이용한 커피의 향미 평가 및 커피핑 실습	
	커피생두의 이해	① 국가별 커피생두의 향미 특성 ② 커피생두 시장 현황 및 유통	
	커피 로스팅	로스팅에 따른 커피의 향미 특성	