

강 의 계 획 서

과 목 명	카페창업과 바리스타	강 사 명	서 영 권
과목소개	커피와 함께하는 바리스타 자격증, 그리고 창업 이야기		
교육목표	<p>커피는 단순한 기호식품을 넘어 삶의 일부분으로 자리 잡고 있습니다.</p> <p>평소에 누군가가 내려준 커피를 단순히 마시기만 했다면 본 강의는 커피 한 잔이 나에게 오기까지의 과정을 배우고, 직접 내린 커피를 마셔보는 경험을 합니다.</p> <p>이를 통해 교육생에게 커피 커리어에 대한 풍부한 지식과 경험을 제공하고, 더불어 카페 창업의 방향성을 제시합니다.</p> <p>본 교육을 통해 교육생은 바리스타 자격증을 취득하고, 카페 기술 습득 및 카페 운영에 대한 전반적인 이해를 얻을 수 있습니다.</p>		
교육기간	4개월 16주 과정	주 1회(회당 2시간) 총 32시간	
교 재	커피바리스타/한수출판사 ※ 교재비(별도) 20,000원		
재 료 비	<p>◦ 내 역 : 원두 외 4 종</p> <p>◦ 금 액 : 월 80,000원 (총 320,000원) ※ 자격증 취득비(별도) : 50,000원</p>		
교육기자재	<p>◦ 품 목 : 평생학습관 실습실에 구비</p> <p>◦ 소요금액 :</p>		
필요사항	커피 머신(2대), 그라인더(2대), 제빙기, 커피잔, 쟁반		

강 의 제 획				
주별	교 육 내 용	수업방식	교육생 준비물	비고
1주	◦ 오리엔테이션 및 커피 기초 - 바리스타 자격증 취득 과정 설명	이론	필기구	
2주	◦ 커피 이론 교육 - 커피 기원, 커피 역사, 커피 재배와 생산 등	이론	필기구	
3주	◦ 에스프레소 기초 - 1 - 에스프레소 머신과 그라인더 작동법 실습	실습/시음	필기구 음료용기	
4주	◦ 에스프레소 기초 - 2 - 리스트레토, 롱고, 에스프레소 추출	실습/시음	필기구 음료용기	
5주	◦ 로스팅 (커피 볶기) - 로스팅의 이해, 로스팅에 따른 맛의 변화	이론/시음	필기구	
6주	◦ 메뉴 배우기 - 1 - 우유 스티밍 기초, 카페라떼 만들기	실습/시음	필기구 음료용기	
7주	◦ 메뉴 배우기 - 2 - 우유 스티밍 기초, 카푸치노 만들기	실습/시음	필기구 음료용기	
8주	◦ 메뉴 배우기 - 3 - 카라멜마끼아또, 바닐라(카라멜)라떼, 콘파냐	실습/시음	필기구 음료용기	
9주	◦ 메뉴 배우기 - 4 - 녹차라떼, 핫초코 만들기	실습/시음	필기구 음료용기	
10주	◦ 바리스타 2급 이론 시험	시험	필기구	
11주	◦ 바리스타 2급 실기 시험 테스트 실습	실습	필기구 음료용기	
12주	◦ 바리스타 2급 실기 시험	시험	필기구 음료용기	
13주	◦ 카페 창업 기초 - 1 - 나의 성향에 맞는 카페 찾기	이론	필기구	
14주	◦ 카페 창업 기초 - 2 - 상권 분석, 시장 조사, 예산 설정	이론	필기구	
15주	◦ 카페 창업 실전 - 1 - 메뉴 선정 및 마케팅 방법	이론	필기구	
16주	◦ 카페 창업 실전 - 2 - 직원 관리 및 단골 고객 만들기	이론	필기구	
17주	◦ 카페 방문 및 로스팅 체험	자율체험		