

포항시 콤팩트 바리스타 직업훈련과정 일정

● 교육일정

참가자 모집기간	2022. 06. 20.(월) ~ 06. 30.(목) 16시까지
참여예정자 개별안내	2022. 07. 01.(금) 예정
운영기간	2022. 07. 05.(화) ~ 07. 28.(목) 총 13회기(회당 3시간)

회기별 세부 내용

회 기	일 정	내 용
1	07.05.(화)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 자기소개 ○ 커피머신 사용 방법, 각 기구의 역할 안내 ○ 훈련과정 사전안내 <ul style="list-style-type: none"> - 훈련기간 및 내용 안내, 출석 등 주의사항 안내
2	07.06.(수)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 머신관리 및 그라인더 구조 <ul style="list-style-type: none"> - 커피머신, 포터필터 관리 안내 - 그라인더 분해 및 청소방법 설명
3	07.07.(목)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 에스프레소 추출 <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소란?, 에스프레소 추출 방법 (올바른 에스프레소 추출과 크레마)
4	07.12.(화)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 에스프레소 기본 메뉴 시연 및 이론 <ul style="list-style-type: none"> - 농도에 따른 에스프레소 메뉴, 첨가물에 따른 응용 메뉴
5	07.13.(수)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 에스프레소 추출 연습 <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 추출 농도, 추출 시간에 따른 차이 이해 - 커피제조에 있어 에스프레소 추출의 중요성 이해
6	07.14(목)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 우유스티밍 시연 및 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 우유 스팀도구와 스팀의 원리 설명, 우유스티밍의 적합한 온도
7	07.19.(화)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 우유스티밍 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 조별 및 개인별 우유 스팀 실습 지도
8	07.20.(수)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기본메뉴 이론 및 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 카페라떼, 카라멜마끼아또 등 - 카페라떼와 카푸치노의 차이점 이해
9	07.21.(목)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 창업가 및 기업가 특강 <ul style="list-style-type: none"> - 창업에 대한 긍정적 인식 함양, 창업 관련 정보 습득
10	07.21.(목)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 우유스티밍 및 카푸치노 만들기 <ul style="list-style-type: none"> - 카푸치노 원 그리는 방법 숙지
11	07.26.(화)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 필기시험 실시, 실기시험 안내
12	07.27.(수)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 실기시험 대비 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 카푸치노 원 그리기 연습, 카푸치노 제조 ○ 실기시험 준비물·복장 안내
13	07.28.(목)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 바리스타 실기시험 ○ 프로그램 마무리

※ 상기 일정은 센터의 상황에 따라 변동될 수 있음

※ 바리스타 동아리 구성하여 프로그램 이후 동아리 활동 계획