

바리스타 2급 자격증 과정

1. 교육 구성: 직업을 체험하는 단계를 넘어서 직업인 대한 이해와 직업역량을 강화시키기 위해 바리스타2급 자격증 과정을 개설

1강: 오리엔테이션 / 에스프레소 기본원리 이론 및 추출 실습

2강: 그라인더의 이해 및 에스프레소 추출 실습 / 추출 분석

3강: 스티밍 이론과 실습(카푸치노, 카페라떼), 거품 만들기, 패턴 만들기

4강: 카푸치노 만들기, 카푸치노 4단 만들기 실습

5강: 바리스타 2급 시험 이해 / 준비과정 이해 / 준비과정 실습

6강: 바리스타 2급 시연과정 이해 / 시연과정 실습

7강: 바리스타 2급 시험 실습

8강: 바리스타 2급 시험 평가 / 시험 유의사항 점검 및 수료

9강: 시험장 실습

바리스타 시험장에서 진행

10강: 공식머신의 이해 및 작동(에스프레소 추출)

바리스타 시험장에서 진행

11강: 공식머신의 이해 및 작동(스티밍, 카푸치노)

바리스타 시험장에서 진행

12강: 바리스타 2급 5분 과정, 10분 과정 연습

바리스타 시험장에서 진행

2. 교육 대상: 고등학생(6명)

3. 교육 일정: 2020.7.7.(화)~8.13.(목) 18:00~21:00(3H) * 매주 화, 목요일 진행

4. 교육 장소: 센터 바리스타교육실(2층), 바리스타시험장(동래구 수안동)

5. 신청 방법: 센터 이메일(busanjarip@hanmail.net) 접수

6. 비고 사항: 교육 전 식사(도시락) 제공

7. 문의 사항: 사회복지사 황다정(Tel. 051-441-7006)



부산광역시보호아동자립지원센터

Busan Protection Child Self-Sufficiency Policy Center