

강의계획서

주	교육내용	비 고
1	에스프레소 추출이론 및 에스프로소 골든룰 실습	
2	그라인더 셋팅, 추출별 맛 테이스팅, 그라인더 청소	
3	우유스티밍, 라떼아트 푸어링 이론 및 실습	
4	베이직 라떼아트 패턴 실습(하트, 틀립)	
5	화이트 커피 스티밍(라떼, 카푸치노, 플랫화이트)	
6	핫 커피 메뉴만들기 시연 및 실습(블랙, 화이트 시럽)	
7	아이스커피메뉴 만들기 시연 및 실습(비엔나, 바닐라 라떼)	
8	티 라떼 메뉴만들기(밀크티, 말차라떼, 초코라떼)	
9	에이드 및 주스메뉴(생과일에이트, 클렌즈주스 등)	
10	얼음 블렌디드 메뉴 만들기(스무디, 셰이크 등)	
11	브르커피메뉴 실습(핸드드립 등 다양한 추출 도구)	
12	티 메뉴 실습(홍차, 과일홍차, 과일차 등 실습)	
13	피드백 및 종강	

※15주 이상시 추가하여 작성 가능