강의계획서

주	교육내용	비 고
1	1급과정소개 아트스티밍기법/에칭	
2	atteArt 푸어링/핸들링 디자인카푸치노스티밍기법	
3	_ 풀푸어링. 푸쉬푸어링. 핸들링/플로팅기법(이론) _ 디자인카푸치노스티밍기법/하트 로제타그리기	
4	카페메뉴단계 시험기준 동선 만들기1 조리과정	
5	카페메뉴단계 시험기준 동선 만들기2 준비/조리	
6	카페메뉴단계 시험기준 준비카페메뉴단계 4가지 메뉴 시간체크하며 -동선 익히기/ 신속 정확도 익히기/조리/정리과정	
7	Hand Drip 시험기준 이론 / 추출방법	
8	Hand Drip 시험기준 추출방법/조리과정 1	
9	Hand Drip 시험기준 추출방법/조리과정 2	
10	Hand Drip 시험기준 준비/조리/정리과정 -핸드드립실기평가 설명 및 추출방법 -동선을 통한 조리과정 동선익히기	
11	바리스타 실기 자격시험TEST1	
12	바리스타 실기 자격시험	
13		

※15주 이상시 추가하여 작성 가능