

바리스타 명가
COFFEE BARISTA ACADEMY

국비지원 연수과정 명성, 그대로 ★ COFFEE BARISTA ACADEMY ★

나의 감성과 커피가 교감하는 곳
중국 북경 커피 바리스타 아카데미에서
바리스타의 꿈을 이루세요



<http://www.kccba.net>



BARISTA

CBA 커피 커리큘럼



COFFEE BARISTA ACADEMY

We will make you best barista

<http://www.kccba.net>



★ COFFEE BARISTA ACADEMY ★ We will make you best barista

中国 北京市 朝阳区 望京 3区 312楼 8层 | T. 010-8471-4921 | F. 010-8451-9092 |
I. 070-7539-3260 | M. 138-1033-3429 |

COPYRIGHT(C) 2012. WWW.KCCBA.NET. ALL RIGHT RESERVED.

COFFEE BARISTA ACADEMY

We will make you best barista



★COFFEE BARISTA ACADEMY★ 커리큘럼 세부 내용

강좌명	Class		세부 커리큘럼	모집 인원	수강료
기초 바리스타	월~금 월/수/금 월/수 수/금 화/목 (총8강)	오전반 (10:00~12:00)	<ul style="list-style-type: none"> - 커피 이론 - 각종 추출 방법 실습 - 에스프레소 머신 이해하기 - 에스프레소 머신을 통한 에스프레소 추출하기 - 우유거품 만들기 - 카푸치노 만들기 	각 반 6명 이내	2,500元 (재료비 포함)
		오후반 (14:00~16:00)			
		저녁반 (19:00~21:00)			
SCAE 유럽바리스타 LEVEL.1	월~금 월/수/금 월/수 수/금 화/목 (총10강)	오전반 (10:00~12:00)	<ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 및 추출 단계 - 머신과 그라인더의 이해 - 향미 표현법 및 분쇄도 조절 - 우유 스티밍, 카푸치노 만들기 - 장비 관리법 - 고객서비스, 모의시험 - 필기시험, 실기시험 	각 반 6명 이내	3,000元 (재료비 포함) (교재비 포함) SCAE LEVEL.1 시험인증비별도 (2,500元)
		오후반 (14:00~16:00)			
		저녁반 (19:00~21:00)			
SCAE 유럽바리스타 LEVEL.2	월~금 월/수/금 월/수 수/금 화/목 (총10강)	오전반 (10:00~12:00)	<ul style="list-style-type: none"> - 머신실습 및 에스프레소 추출 - 라떼아트(하트) - 라떼아트(로제타) - 라떼아트 실습 - 창작메뉴 만들기 - 필기시험 및 실기시험 준비 - 필기시험, 실기시험 	각 반 6명 이내	4,000元 (재료비 포함) (교재비 포함) SCAE LEVEL.2 시험인증비별도 (2,500元)
		오후반 (14:00~16:00)			
		저녁반 (19:00~21:00)			

* 수강 시 수강생이 원하는 시간대로 결정하실 수 있습니다. 일단 문의 바랍니다.



★ COFFEE BARISTA ACADEMY ★ We will make you best barista
 中国 北京市 朝阳区 望京 3区 312楼 8层 | T. 010-8471-4921 | F. 010-8451-9092 |
 I. 070-7539-3260 | M. 138-1033-3429 |
 COPYRIGHT(C) 2012. WWW.KCCBA.NET. ALL RIGHT RESERVED.

COFFEE BARISTA ACADEMY
 We will make you best barista



★COFFEE BARISTA ACADEMY★ 커리큘럼 세부 내용

강좌명	Class		세부 커리큘럼	모집 인원	수강료
CBA커피 바리스타2급 (자격증반)	월~금	오전반 (10:00~12:00)	<ul style="list-style-type: none"> - 커피 이론 및 각종 추출 방법 - 에스프레소 머신 이해하기 - 에스프레소 머신을 통한 에스프레소 추출하기 - 우유거품 만들기 - 카푸치노 만들기 - 라떼아트 원리/하트/나뭇잎 - CBA2급 필기/실기 대비 	각 반 6명 이내	4,500원 (재료비 포함) 자격증 접수비 별도 (필기 : 100원) (실기 : 300원)
	월/수/금	오후반 (14:00~16:00)			
	월/수	저녁반 (19:00~21:00)			
	수/금	주말반 (10:00~12:00) (13:00~15:00)			
	화/목				
	(총16강)				
	토요일				
	(오전/오후)				
	(총8주)				
CBA커피 바리스타2급 + SCAE 유럽바리스타 LEVEL1 (자격증반)	월~금	오전반 (10:00~12:00)	<ul style="list-style-type: none"> - 커피 이론 및 각종 추출 방법 - 에스프레소 머신 이해하기 - 에스프레소 머신을 통한 에스프레소 추출하기 - 머신과 그라인더의 이해 - 향미 표현법 및 분쇄도 조절 - 우유거품, 카푸치노 만들기 - 라떼아트 원리/하트/나뭇잎 - 장비 관리법 - 고객서비스, 모의시험 - CBA2급 필기/실기 대비 - SCAE LEVEL1 필기/실기 대비 	각 반 6명 이내	6,000원 (교재비 포함) (재료비 포함) 자격증 접수비 별도 (필기 : 100원) (실기 : 300원) SCAE LEVEL1 시험인증비별도 (2,500원)
	월/수/금	오후반 (14:00~16:00)			
	월/수	저녁반 (19:00~21:00)			
	수/금	주말반 (10:00~12:00) (13:00~15:00)			
	화/목				
	(총20강)				
	토요일				
	(오전/오후)				
	(총10주)				
카페 창업반	월~금	오전반 (10:00~12:00)	<ul style="list-style-type: none"> - 커피 이론 및 각종 추출 방법 - 에스프레소 머신 이해하기 - 에스프레소 머신을 통한 에스프레소 추출하기 - 우유거품 만들기 - 카푸치노 만들기 - 라떼아트 원리/하트/나뭇잎 - 각종 카페메뉴 만들기 - 시장 조사 	각 반 6명 이내	6,800원 (재료비 포함)
	월/수/금	오후반 (14:00~16:00)			
	월/수	저녁반 (19:00~21:00)			
	수/금				
	화/목				
	(총20강)				
	(속성가능)				

* 수강 시 수강생이 원하는 시간대로 결정하실 수 있습니다. 일단 문의 바랍니다.



★ COFFEE BARISTA ACADEMY ★ We will make you best barista

中国 北京市 朝阳区 望京 3区 312楼 8层 | T. 010-8471-4921 | F. 010-8451-9092 |
I. 070-7539-3260 | M. 138-1033-3429 |

COPYRIGHT(C) 2012. WWW.KCCBA.NET. ALL RIGHT RESERVED.

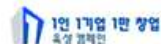
COFFEE BARISTA ACADEMY
We will make you best barista



★COFFEE BARISTA ACADEMY★ 커리큘럼 세부 내용

강좌명	Class		세부 커리큘럼	모집 인원	수강료
핸드드립 취미반 (총6강)	월/수 수/금	오전반 (10:00~11:30)	- 커피 이론 및 각종 추출 방법 (프렌치프레스,사이폰,모카포트) 핸드드립 이론	각 반 6명 이내	1,000원 (재료비 포함)
핸드드립 자격증반 (2급) (총12강)	화/목 월/수/금	오후반 (14:00~15:30)	- 브라질/예가체프 핸드드립 - 케냐AA/콜롬비아 핸드드립 - 엘살바도르/원난 핸드드립 - 필기 시험 대비 문제 풀이 - 실기 시험 대비		1,500원 (재료비 포함) 접수비 별도 필기 : 100원 실기 : 200원
카페 메뉴반	월/수 수/금 화/목 월/수/금 (총6강)	오전반 (10:00~11:30)	- 커피 메뉴 만들기 - 라떼 종류 만들기 (고구마,미숫가루,호박라떼 등) - 프라푸치노 만들기 (딸기,모카,카라멜프라푸치노 등)	각 반 6명 이내	3,000원 (재료비 포함)
		오후반 (14:00~15:30)	- 스무디 만들기 (망고,키위,딸기 스무디 등) * 선행 조건 (커피 바리스타 기초반)		
라떼아트반	월/수 수/금 화/목 월/수/금 (총6강)	오전반 (10:00~12:00)	- 라떼아트 원리 및 원형 - 하트 만들기 - 나뭇잎 만들기	각 반 3명 이내	3,000원 (재료비 포함)
		오후반 (14:00~16:00)	- 툴립 만들기 - 창작 메뉴 만들기 * 선행 조건 (커피 바리스타 기초반)		
로스팅반	월/수 수/금 화/목 월/수/금 (총8강)	오전반 (10:00~12:00)	- 로스팅 이론 - 로스터기 이해하기	각 반 3명 이내	5,000원 (재료비 포함)
		오후반 (14:00~16:00)	- 각 나라별 원두 로스팅 - 로스팅 후 향미 평가하기 - 블렌딩 이해하기		

* 수강 시 수강생이 원하는 시간대로 결정하실 수 있습니다. 일단 문의 바랍니다.



★ COFFEE BARISTA ACADEMY ★ We will make you best barista

中国 北京市 朝阳区 望京 3区 312楼 8层 | T. 010-8471-4921 | F. 010-8451-9092 |
I. 070-7539-3260 | M. 138-1033-3429 |

COPYRIGHT(C) 2012. WWW.KCCBA.NET. ALL RIGHT RESERVED.

COFFEE BARISTA ACADEMY
We will make you best barista



★COFFEE BARISTA ACADEMY★ 커피 지도자 과정 커리큘럼 세부 내용

강좌명	Class		세부 커리큘럼	모집 인원	수강료
커피 지도자 과정	월/수/금 (총36강) (12주)	오전반 (10:00~12:00)	<ul style="list-style-type: none"> - 오리엔테이션 및 커피 이론 - 각종 추출 방법 실습 (프렌치프레스, 핸드드립, 모카포트 등) - 에스프레소 머신 이해 및 추출하기 	6명 이내	9,900원 (재료비 포함) (교재비 포함) cba 바리스타(2급) 자격증 접수비 별도 (필기 : 100원) (실기 : 300원) 지도자 과정(2급) 접수비 별도 (필기 : 100원) (실기 : 300원) SCAE LEVEL1 시험인증비 별도 (2,500원)
		오후반 (14:00~16:00)	<ul style="list-style-type: none"> - 벨벳 우유거품 만들기 - 카푸치노 만들기 - 라떼아트 원리 이해하기 - 라떼아트 하트/나뭇잎/튤립 만들기 - 카페메뉴 만들기 실습 (커피, 라떼, 프라푸치노, 스무디 메뉴) 		
		저녁반 (19:00~21:00)	<ul style="list-style-type: none"> - 로스팅 및 커피핑 CBA 바리스타(2급) 필기 시험 대비 CBA 바리스타(2급) 실기 시험 대비 CBA 커피 지도자(2급) 필기 시험 대비 CBA 커피 지도자(2급) 실기 시험 대비 SCAE LEVEL.1 필기 시험 대비 SCAE LEVEL..1 실기 시험 대비 		

● 강의 후 매 강의에 대해 시험을 봅니다. 80% 이상 불참 시 수수료 및 자격증 미발급

* 수강 시 수강생이 원하는 시간대로 결정하실 수 있습니다. 일단 문의 바랍니다.



★ COFFEE BARISTA ACADEMY ★ We will make you best barista

中国 北京市 朝阳区 望京 3区 312楼 8层 | T. 010-8471-4921 | F. 010-8451-9092 |
I. 070-7539-3260 | M. 138-1033-3429 |

COPYRIGHT(C) 2012. WWW.KCCBA.NET. ALL RIGHT RESERVED.

COFFEE BARISTA ACADEMY
We will make you best barista



★COFFEE BARISTA ACADEMY★ 로스터리 카페 창업반 커리큘럼 세부 내용

강좌명	Class		세부 커리큘럼	모집 인원	수강료
로스터리 카페 전문 창업반	월/수 수/금	오전반 (10:00~12:00)	<ul style="list-style-type: none"> - 커피 이론 - 각종 추출 방법 실습 (프렌치프레스, 핸드드립, 모카포트 등) - 에스프레소 머신 이해 및 추출하기 - 벨벳 우유거품 만들기 - 카푸치노 만들기 - 라떼아트 원리 및 하트 만들기 - 카페메뉴 만들기 실습 (커피,라떼,프라푸치노,스무디 만들기) - 로스팅 이론 - 각 나라별 로스팅 및 향미 평가 (브라질,콜롬비아,에디오피아,케냐 등) - 블렌딩 이해하기 - 황금 블렌딩 만들기 - 중국 창업 시 유의 사항 - 부자재 시장 조사하기 	3명 이내	9,900元 (재료비 포함) (교재비 포함) cba 바리스타(2급) 자격증 접수비 별도 (필기 : 100元) (실기 : 300元) SCAE LEVEL1 시험인증비별도 (2,500元)
	화/목 월/수/금 주말 (총26강)	오후반 (14:00~16:00)			
		저녁반 (19:00~21:00)			

* 수강 시 수강생이 원하는 시간대로 결정하실 수 있습니다. 일단 문의 바랍니다.



★ COFFEE BARISTA ACADEMY ★ We will make you best barista
 中国 北京市 朝阳区 望京 3区 312楼 8层 | T. 010-8471-4921 | F. 010-8451-9092 |
 I. 070-7539-3260 | M. 138-1033-3429 |
 COPYRIGHT(C) 2012. WWW.KCCBA.NET. ALL RIGHT RESERVED.

COFFEE BARISTA ACADEMY
 We will make you best barista



COFFEE BARISTA ACADEMY

We will make you best barista

문의전화 : 138 1033 3429

<http://www.kccbba.net>



★ COFFEE BARISTA ACADEMY ★ We will make you best barista

中国 北京市 朝阳区 望京 3区 312楼 8层 | T. 010-8471-4921 | F. 010-8451-9092 |
I. 070-7539-3260 | M. 138-1033-3429 |

COPYRIGHT(C) 2012. WWW.KCCBA.NET. ALL RIGHT RESERVED.

COFFEE BARISTA ACADEMY

We will make you best barista