

## <2016년 소상공인 경영교육 '전문기술교육' 교육안내>

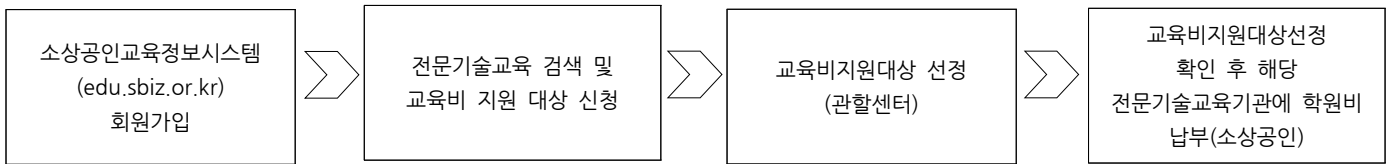
카페플래닝커피학원이 2016년 중소기업청에서 후원하는 소상공인시장진흥공단 경영교육 '전문기술교육 기관'으로 선정되어 소상공인(사업자등록증보유자)대상으로 다양한 전문기술교육을 진행하고 있습니다.

❖ 지원내용 : 소상공인을 위한 업종별 전문·고급 기술 등 실습 위주의 교육 (신 메뉴개발, 서비스 품질향상 등)  
\*교육비 지원 : 교육비의 70%(40만원 한도)를 연간 1회 지원

❖ 지원대상 : 소상공인(사업자등록증상 본인)

-> 교육과정과 소상공인의 업종·업태와 관련성이 있는지 여부를 확인하여 교육비 지원 대상자로 선정 (직원 및 가족 지원 불가)

❖ 지원절차 :



### [7월교육] 커피바리스타 1급 자격증 취득반

❖ 수강료 : 커피바리스타1급 자격증 취득반 80만원 (4H X 6회 / 총 24시간 교육) / 교육지원금 : 40만원, 자비부담40만원  
❖ 수강료 : 로스팅 마스터반 90만원 (2H X 9회 / 총 18시간 교육) / 교육지원금 : 40만원, 자비부담50만원

회차	과정	교육대상	교육명	교육시간	교육일자	모집기간	교육장소
8	전문 기술 교육	기존사업자	커피바리스타1급 자격증 취득반	오전	10:00 ~ 14:00 2016.07.09. ~ 2016.08.27.	2016.05.03. ~ 2016.07.06.	카페플래닝스쿨 라떼아트실
9	전문 기술 교육	기존사업자	로스팅 마스터반	오전	10:00 ~ 12:00 2016.07.21. ~ 2016.09.29.	2016.06.30. ~ 2016.07.18.	카페플래닝스쿨 라떼아트실

### [8월교육] 라떼아트 자격증반

❖ 수강료 : 라떼아트 자격증반 90만원 (3H X 9회 / 총 27시간 교육) / 교육지원금 : 40만원, 자비부담50만원

회차	과정	교육대상	교육명	교육시간	교육일자	모집기간	교육장소
10	전문 기술 교육	기존사업자	라떼아트 자격증반	오전	10:00 ~ 13:00 2016.08.08. ~ 2016.10.17.	2016.06.30. ~ 2016.08.05.	카페플래닝스쿨 라떼아트실

### [9월교육] 핸드드립 자격증반

❖ 수강료 : 핸드드립 자격증반 90만원 (3H X 9회 / 총 27시간 교육) / 교육지원금 : 40만원, 자비부담50만원

회차	과정	교육대상	교육명	교육시간	교육일자	모집기간	교육장소
11	전문 기술 교육	기존사업자	핸드드립	저녁	19:00 ~ 22:00 2016.09.20. ~ 2016.11.15.	2016.06.30. ~ 2016.09.17.	카페플래닝스쿨 라떼아트실

❖ 교육신청방법 : 소상공인시장진흥공단 홈페이지([www.semas.or.kr](http://www.semas.or.kr))접속 → 소상공인 교육신청 → 기존사업자 교육 → 경영교육 교육신청 Click → 교육지역선택 (서울·광진구)

❖ 홈페이지 참조 : 카페플래닝스쿨 ([www.cafeplanner.com](http://www.cafeplanner.com)) / 전화문의 02-458-1374

❖ 오시는 길 : 지하철2호선 구의역 1번 출구 (도보 4분 거리) 카페플래닝커피학원 라떼아트실

## [전문기술교육] 7월 커피바리스타 1급 자격증 취득반

교육일자	회차	시간	강의 주제	강의 내용
7/9(토)	1	10:00 ~ 14:00	<b>라떼아트1 (라떼아트 이론 및 하트,결하트)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자격증 오리엔테이션 및 커리큘럼 소개</li> <li>- 라떼아트의 이해와 종류(안전화, 푸어링, 핸들링, 유속 etc)</li> <li>- 디자인 카푸치노 제작 1(안정화, 푸어링을 이용한 기본하트, 결하트 만들기)</li> <li>- 디자인 카푸치노 제작 2(유속과 잔 기울기를 통한 하트, 결하트,테크닉 완성)</li> </ul>
7/23(토)	2	10:00 ~ 14:00	<b>라떼아트2(로제타) 카페메뉴 (카페응용메뉴 실습)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 디자인 카푸치노 제작(핸들링과 잔 기울기를 통한 로제타 만들기)</li> <li>- 에스프레소 추출 테크닉, 밀크스티밍 복습</li> <li>- 카페마끼아또 / 라떼마끼아또 시연 및 실습</li> <li>- 라떼아트 &amp; 카페메뉴 실기시험 최종 모의 테스트</li> </ul>
7/30(토)	3	10:00 ~ 14:00	<b>라떼아트 &amp; 카페메뉴(최종 심사 테스트) 핸드드립 1(핸드드립의 정의)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 라떼아트 &amp; 카페메뉴 실기시험 최종 심사 테스트 (카푸치노(하트), 카푸치노(로제타), 카페마끼아또, 라떼마끼아또)</li> <li>- 준비시간(3분), 조리시간(7분), 정리시간(2분)</li> <li>- 핸드드립 커피의 정의 및 특징</li> <li>- 칼리타 드립퍼를 이용한 핸드드립 추출 이론 및 실습</li> </ul>
7/6(토)	4	10:00 ~ 14:00	<b>핸드드립2(대륙별 원두 실습) 핸드드립3(종류별 드리퍼의 특징과 핸드드립 실습)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-대륙별 원두 추출 실습을 통한 향미 평가(중남미,아프리카,아시아)</li> <li>-종류별 드리퍼(칼리타, 하리오, 고노, 멜리타)의 특징과 추출 실습</li> <li>- 핸드드립 실기 시험 최종 모의 테스트</li> </ul>
8/13(토)	5	10:00 ~ 14:00	<b>핸드드립 4(최종 심사 테스트) 실전대비 1(최종 모의 테스트)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 핸드드립 실기 시험 최종 심사 테스트</li> <li>- 준비시간(3분), 조리시간(5분), 정리시간(2분)</li> <li>- 실기시험 대비 전체 과정 최종 모의 테스트</li> <li>- 핸드드립 준비시간(3분), 조리시간(5분), 정리시간(2분) / 라떼아트&amp;카페메뉴 준비시간(3분), 조리시간(7분), 정리시간(2분)</li> </ul>
8/27(토)	6	10:00 ~ 14:00	<b>실전대비2 (최종 심사 테스트)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 실기시험 대비 전체과정 최종 심사 테스트</li> <li>- 핸드드립 준비시간(3분), 조리시간(5분), 정리시간(2분) / 라떼아트&amp;카페메뉴 준비시간(3분), 조리시간(7분), 정리시간(2분)</li> </ul>

## [전문기술교육] 7월 로스팅 마스터반

교육일자	회차	시간	강의 주제	강의 내용
7/21(목)	1	10:00 ~ 12:00	로스팅 이해	1. 생두와 로스팅의 이해 - 커피의 품종 및 재배, 가공방법의 이해, 결점두 분석 및 핸드픽 실습, 로스팅 단계 및 맛과 향의 변화 2. 커핑 - 커피의 향미 이해 및 맛과 향의 감별
7/28(목)	2	10:00 ~ 12:00	로스팅 실습	1. 로스터기의 이해 - 로스터기의 종류, 화력방식, 구조의 이해, 화력 조절 요령, 로스터기 설치 요령, 로스터기 청소법 - 로스터기의 종류에 따른 장단점 2. 반열풍식 로스터기의 구조의 이해 및 실습
8/4(목)	3	10:00 ~ 12:00	로스팅 포인트에 따른 향미평가	1. 추출방법에 따른 로스팅 포인트 이해 - 커핑, 핸드드립, 에스프레소에 따른 로스팅 포인트의 이해 및 맛의 변화 테스트 2. 에티오피아 생두를 이용한 로스팅 포인트 실습 및 맛 테스트
8/18(목)	4	10:00 ~ 12:00	로스팅 시간에 따른 향미평가	1. 브라질 생두를 이용한 Slow로스팅, Fast로스팅의 변화에 따른 실전 로스팅 실습 및 맛 테스트
8/25(목)	5	10:00 ~ 12:00	실전 로스팅 1	1. 생두의 특성 및 로스팅 포인트 이해 - 에티오피아, 브라질 생두의 특성 파악 및 로스팅 포인트 이해 2. 생두의 조밀도에 따른 로스팅 실습 - 에티오피아, 브라질 생두의 투입온도, 화력, 로스팅 포인트 실습
9/1(목)	6	10:00 ~ 12:00	실전 로스팅 2	1. 생두의 특성과 로스팅 포인트 이해 - 탄자니아, 케냐, 콜롬비아 생두의 특성 및 로스팅 포인트 이해 2. 생두의 조밀도에 따른 로스팅 실습 - 탄자니아, 케냐, 콜롬비아 생두의 투입온도, 화력, 로스팅 포인트 실습
9/8(목)	7	10:00 ~ 12:00	실전 로스팅 3	1. 과테말라, 코스타리카, 인도네시아, 로부스타 생두의 특성 및 로스팅 포인트 이해 및 실습 - 각 생두에 따른 투입온도, 화력, 로스팅 포인트 실습 및 맛 테스트
9/22(목)	8	10:00 ~ 12:00	블렌딩	1. 블렌딩의 이해 및 실습 - 단종 / 혼합 블렌딩에 따른 로스팅 특징 및 블렌딩 실습 및 맛 테스트
9/29(목)	9	10:00 ~ 12:00	나만의 로스팅 프로파일 작성 요령	1. 나만의 로스팅 프로파일 작성 요령 - 원하는 생두를 선택해 나만의 로스팅 실습 및 블렌딩을 통한 맛 테스트

## [전문기술교육] 8월 라떼아트 자격증반

교육일자	회차	시간	강의 주제	강의 내용
8/8(월)	1	10:00 ~ 13:00	에스프레소 추출 및 밀크스티밍 원리 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 머신 및 그라인더의 유래 및 특징</li> <li>- 이상적인 도징, 탬핑, 태핑, 장착 요령 실습</li> <li>- 안정적인 에스프레소 추출 요령 실습</li> </ul>
8/22(월)	2	10:00 ~ 13:00	라떼아트 원리 이해 및 실습	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 벨벳 밀크스티밍을 위한 이론 설명 및 실습</li> <li>- 크레마 안정화와 퓨어링 기술 실습</li> <li>- 기본 하트 원리 이해 및 실습</li> </ul>
8/29(월)	3	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 카푸치노, 카페라떼의 원리 이해 및 실습 (기본 하트, 핸들링 하트)</li> </ul>
9/5(월)	4	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 크레마 안정화와 퓨어링, 유속에 따른 원리 이해 및 실습 (톨립, 연속하트, 밀어넣기)</li> </ul>
9/12(월)	5	10:00 ~ 13:00	라떼아트 TEST 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 기본하트, 핸들링 하트, 톨립, 밀어넣기 아트 테스트</li> </ul>
9/19(월)	6	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 로제타 아트 원리 이해 및 실습 (로제타, 더블 로제타)</li> </ul>
9/26(월)	7	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 거품 두께에 따른 로제타 퓨어링 원리 이해 및 실습</li> </ul>
10/10(월)	8	10:00 ~ 13:00	라떼아트 응용	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 에칭펜과 초코소스를 이용한 응용 라떼아트 실습 (클로버, 곰돌이, 고양이, 고양이, 코스모스, 국화 etc)</li> </ul>
10/17(월)	9	10:00 ~ 13:00	라떼아트 TEST 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 로제타, 더블 로제타, 캐릭터 아트, 응용 창작 아트 테스트</li> </ul>

## [전문기술교육] 9월 핸드드립 자격증반

교육일자	회차	시간	강의 주제	강의 내용
9/20(화)	1	19:00 ~ 22:00	핸드드립 이론	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 대륙별 생두의 재배, 수확, 가공, 유통 특징 파악</li> <li>- 핸드드립 커피의 정의 및 특징 이해</li> <li>- 안정적인 물줄기를 위한 추출 시연 및 실습</li> </ul>
9/27(화)	2	19:00 ~ 22:00	핸드드립 실전	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 이상적인 핸드드립 추출을 위한 특징 및 자세 파악</li> <li>- 다양한 드리퍼의 특징 파악 및 추출을 통한 맛 테이스팅</li> </ul>
10/4(화)	3	19:00 ~ 22:00	대륙별 핸드드립 추출	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 중남미, 아프리카, 아시아 대륙별 추출을 통한 맛의 특징 및 시음</li> <li>- 배전도, 분쇄도, 추출온도에 따른 심화 실습</li> </ul>
10/11(화)	4	19:00 ~ 22:00	칼리타 핸드드립 실습	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 칼리타 드리퍼를 이용한 이상적인 추출 요령 및 실습을 통한 맛 테이스팅</li> </ul>
10/18(화)	5	19:00 ~ 22:00	멜리타 핸드드립 실습	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 멜리타 드리퍼를 이용한 이상적인 추출 요령 및 실습을 통한 맛 테이스팅</li> </ul>
10/25(화)	6	19:00 ~ 22:00	핸드드립 추출 TEST 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 칼리타, 멜리타 추출 TEST (준비, 시연, 정리 과정을 통한 실전 테스트)</li> </ul>
11/1(화)	7	19:00 ~ 22:00	하리오, 고노 핸드드립 실습	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 하리오, 고노 추출 이론 및 실습을 통한 맛 테이스팅</li> </ul>
11/8(화)	8	19:00 ~ 22:00	웅 핸드드립 실습	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 웅 드립 추출 이론 및 실습을 통한 맛 테이스팅</li> </ul>
11/15(화)	9	19:00 ~ 22:00	핸드드립 추출 TEST 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 하리오, 고노, 웅 추출 TEST (준비, 시연, 정리 과정을 통한 실전 테스트)</li> </ul>