



이탈리아에서 태어난 '바리스타'(Barista)의 시작과 완성은
국내최고의 이탈리아 요리학교 "일꾸오꼬 알마"에서 열어 드립니다.

카페, 레스토랑 창업을 위한 '커피바리스타' 과정

카페메뉴 & 라테아트 과정 | Coffe Menu & Latte Art

개강: 2011-00-00() [결재하기\[클릭\]](#)

본원의 커피실습은 2인1조 구성으로 '타 학원'보다 월등히 많은 연습이 가능합니다.

- 01 일차 커피학 개론 (커피의 역사와 생두의 3대원종,
한국커피시장 리뷰 및 커피의 역사, 커피의 추출(볶는 커피부터 한잔의 커피까지) 이론과 시음)
- 02 일차 스티밍 원리의 이해 (개별 실습)
- 03 일차 라테아트의 기술과 실습 1(중앙 모으기)
- 04 일차 라테아트의 기술과 실습 2(하트 실습)
- 05 일차 라테아트의 기술과 실습 3(결 하트 실습)
- 06 일차 라테아트의 기술과 실습 4(하트인 하트, 나뭇잎 실습)
- 07 일차 라테아트의 기술과 실습 5(애칭을 이용한 라테아트 실습)
- 08 일차 카페메뉴 에스프레소 Hot Menu 응용 실습 1
- 09 일차 카페메뉴 에스프레소 Hot Menu 응용 실습 2
- 10 일차 카페메뉴 에스프레소 Cold Menu 응용실습 1
- 11 일차 카페메뉴 에스프레소 Cold Menu 응용실습 2
- 12 일차 카페메뉴 커피카테일 응용실습 1
- 13 일차 카페메뉴 커피카테일 응용실습 2
- 14 일차 실전테스트 및 수료식 (창작 라테아트 평가)



본원의 바리스타 교육과정을 이수하시면 국내에서 주관하는 커피바리스타 자격증을 취득하실 수 있습니다.

접수 및 상담 | Information

자세한 교육 상담 및 접수는 전화 또는 이메일 | 상담시간: 오전 9시~오후 7시(토요일은 오후3시까지)

정규반 문의: 02-3472-2111(내선0) 담당.윤미영 계장

계좌제 문의: 02-3472-2111(내선1) 담당.곽훈규

e-mail - class@ilcuoco.co.kr