

2. 홈카페지도사 2급 자격증 과정

- 커피, 음료 제조, 홈 카페 스타일링 및 기초 바리스타 실무를 익혀 홈 카페 활용 능력을 평가하는 민간 자격시험
- 교육 내용

구분	주제	주요 내용
1회	커피학 개론	원산지별 특징, 분류, 표기법, 원두구입, 보관요령
2회	커피의 다양한 추출법 1	분쇄도, 물의 온도, 추출시간별 추출방법
3회	커피의 다양한 추출법 2	칼리타, 고노, 하리오 등
4회	카페메뉴 만들기 1	과일에이드 또는 모히또
5회	커피의 다양한 추출법 3	사이폰 등
6회	로스팅	커피 로스팅 의미와 과정-수망 로스팅실습
7회	로스팅	블렌딩-단계별로스팅
8회	커피의 다양한 추출법 4	멜리타, 클레버, 필터없는 드리퍼(영구필터) 등
9회	커피의 다양한 추출법 5	에어로프레스, 용드립법
10회	카페메뉴 만들기 2	크로플만들기
11회	커피의 다양한 추출법 6	케멕스, 에어로프레스
12회	커피의 다양한 추출법 7	모카포트, 에스프레소, 이브릭 등
13회	에스프레소 응용메뉴 1	가정용에스프레소머신(카페라떼)
14회	에스프레소 응용메뉴 2	가정용에스프레소머신(카푸치노 하트)
15회	커피의 다양한 추출법 8	프렌치 프레스

※ 운영 일정, 내용 등은 사정에 따라 변동될 수 있음