

문서번호: MKI 제 15 - 22호

2015. 07. 06

수 신 : 대표이사

참 조 : 인사교육담당자 및 관련 부서 담당자, 예비창업자

제 목 : **바리스타(Barista) 자격취득 2급, 1급, 트레이너 과정**

1. 귀사의 발전과 번영을 기원합니다.
2. 당사는 고용노동부 직업능력정책과 승인 사단법인 한국음료직업교육개발원(KIBE)과 함께 한국 음료 산업시장을 선도할 전문인력을 양성코자 바리스타 자격취득 과정을 개설하였으니 관심있는 분들의 많은 참여 바랍니다.

과정 안내

교육목표	Barista 2급, Barista 1급, Barista Trainer 분야 전문인력 양성
교육특징	고용노동부 직업능력정책과 교육과 평가사업 승인 관련 공문(2014년 6월 10일 제561호) 한국음료직업교육개발원이 주관하는 커피조리사 2급, 1급 민간자격증(제2013-0350호)
교육일정	<p>□ 바리스타 2급 과정 : 2015년 08월 10일 ~ 10월 05일 (매주 월, 수/ 총8주)</p> <p>□ 바리스타 1급 과정 : 2015년 08월 11일 ~ 10월 06일 (매주 화, 목/ 총8주)</p> <p>● 2급 및 1급 과정은 오전반(10~1시), 오후반(19~22시)으로 구성</p> <p>□ 바리스타 트레이너 과정 : 2015년 08월 22일 ~ 12월 19일 (매주 토/ 총16주)</p> <p>● 트레이너 과정은 오후 1시~7시 수업 진행</p> <p>** 추석 기간인 9월 25일(금) ~ 29(화), 개천절(10/3)은 휴강합니다.</p> <p>** 과정은 한 클래스 최소 10인 이상 시 개설됩니다.</p>
교육대상	일반기업, 관공서 담당부서 실무자 및 부서장, 대학생(대학원생), 일반인 바리스타 교육자에 관심이 있는 분 제2의 직업희망자 / 퇴직 & 퇴직예정자 등
교육특전	바리스타 트레이너 취득 시, 심사위원 위촉, KIBE위원회 위원 선임, 연 1회 리뉴얼교육 카페 취업 및 창업, 재량에 따라 식음료 관련 교육기관 및 회사에 트레이너 취업연계
교육비 & 신청방법	<p>바리스타 2급 과정 : 90만원 / 1급 과정 : 120만원 / 트레이너 과정 : 240만원 (실습재료비 등 제반 경비 포함, 전형료 별도 / VAT없음)</p> <p>• 신청방법 : 입학원서 이메일(airjin02@mkinternet.com) 제출 후 교육비용 입금 (국민은행 003-25-0016-507 / 예금주: (주)매경닷컴)</p>
교육(실습)장소	<p>KIBE 서울2연수원 (충무로역 1번 출구, 도보 약 5분 소요)</p> <p>*기타 교육장 : 사단법인 한국음료직업교육개발원 전국 지정 교육장 매경교육센터 (충무로역 7번 출구 매경미디어센터 별관 11층)</p>
문의&신청	<p>매일경제 박효진 선임연구원</p> <p>[TEL.] 02-2000-2159 / [E-mail] airjin02@mkinternet.com</p>
공동주관	매일경제 매경교육센터 / 사단법인 한국음료직업교육개발원
홈페이지	http://edu.mk.co.kr

매일경제 · (주)매경닷컴
대표이사 윤 형 식



■ 제2의 직업능력 바리스타 교육과 평가제도

■ 바리스타란?

이탈리아에선 “바리스타” 영어권에서는 “바텐더”라고 하며, “바 안에 있는 사람” 혹은 “바 안에서 만드는 사람”이란 뜻으로 해석된다. 우리나라에서는 보편적으로 커피를 만드는 전문가라 하고 있다.

그러나 바리스타란 식·음료의 전반적인 조리가 가능하여야 하며 제2의 직업군으로 성장하기 위해서는 커피는 물론 와인과 먹는 물, 조주 등 음료부분 전반적인 것을 습득해야 진정한 바리스타이다. 유럽이나 미국 등 선진국에서는 이미 일반화된 직업 중의 하나이다.

■ 커피시장 현황

2014년을 기준으로 국내 커피 수입시장을 보면 수입액 기준으로 5억9천만 달러 규모로 10년간 연평균 153%의 성장을 보여왔으며, 10년 전 보다 약 3.6배의 성장율을 기록했다. 그린빈 수입은 157.1%, 스페셜티 커피는 144.4%, 인스턴트 커피는 139.4% 증가되었으며 성인 1인당 커피 소비량은 341잔(추정치)으로 전년도 298잔에 비하여도 14.4% 상승 되었다.

■ 바리스타의 고용 전망

향후 5년간 바리스타의 고용은 증가할 것으로 전망된다. 세계 인구의 1/3이 커피를 마시는 지금, 커피는 기호식품이 아닌 생활식품으로 인식되고 있다. 다양하고 고급스러운 커피 문화의 선호도와 맞물려 커피의 종류가 늘고 있고, 디저트도 많이 개발되면서 커피시장의 규모는 점점 커질 것으로 전망된다.

최근 커피의 수입 추이를 보면, 경기불황에도 그린빈, 로스티드빈, 인스턴트 등 종류를 가리지 않고 수입량이 매년 급증하고 있다. 특히 로스티드빈의 수입량이 크게 늘었는데 이는 앞으로 스페셜티 커피가 커피시장 확대를 주도할 가능성이 크다는 것을 의미하며, 바리스타 고용에도 긍정적인 영향을 줄 것이다.

현재 국내 전문 바리스타의 수는 적지만 직업이 전문성을 보이고 있고, 커피 문화에 대한 관심도 높아 바리스타에 대한 수요는 꾸준히 증가할 것으로 보인다. 국내외 유명 프랜차이즈 업체가 모두 시장 확장을 계획 중이며, To Go Coffee 전문점 등 소규모 커피숍 창업도 점차 늘어나는 추세여서 향후 바리스타의 고용 전망은 매우 밝다고 할 수 있다.

■ 고용노동부가 승인한 직업인 바리스타의 진로

- 카페 외 식·음료 관련 취업 및 창업
- 관련 대학교 강사 및 트레이너 취업
- 식·음료 관련된 회사 취업
- 교육사업 참여

1. 교과목 개요

: 커피 소비에 있어 커피를 이해하고 분별할 수 있는 관찰력과 전반적인 커피 농장에서 음용까지의 과정을 이해하고 이론적 교육을 바탕으로 실습과정을 통하여 진정한 커피의 맛을 창출할 수 있는 능력을 배양하며 필요한 과정의 민간자격을 취득하고 바리스타로서 갖추어야 할 기본인 커피조리사 2급, 1급 과정, 와인관리사, 조주관리사, 커피기계관리 과정 등을 수료함으로써 미래 커피와 관련된 업무에 종사할 수 있는 기회를 갖추기 위함.

2. 교과목 교육목표

- A. 커피의 선택, 머신의 사용, 카페 에스프레스 이해 및 커피의 종류와 산지, 향 등 기본적인 커피학 이론과 커피 추출의 실기 실습 등을 통하여 학습한다.
→ 커피조리사 2급, 1급 자격취득 (민간자격 2013-0350호)
- B. 술에 관련된 기초이론을 학습한다.
→ 조주관리사 자격취득 (민간자격 2013-0611호)
- C. 와인과 관련된 기초과정의 이론과 실습을 통하여 학습한다.
→ 와인관리사 자격취득 (민간자격 2012-1112호)
- D. 홈 카페 과정, 로스팅, 커핑, 이탈리아 전통 음료, 기본적 커피음료 11종에 대한 학습 및 실기 실습.
- E. 전문과정 중 택 1로 교육자과정의 학습 진행.

3. 교재

- A. 주교재 : 커피학개론(개정판), 커피조리학(개정판), 커피기계관리학(한국커피교육연구원), 커피조리사실무, 음료분야자격시험 예상문제 1,2 (한국음료산업연구원)
- B. 교재구입 : www.baristamagazine.net, 도서출판 아카데미아 www.academya.co.kr

4. 성적 평가방법

평가방법 및 평가비율	강의	실습	레포트 및 발표	출석
	30%	40%	10%	20%

5. 특강

: 와인관리사, 커피기계관리, 조주관리사, 친절과 서비스

6. 주관

: 고용노동부 사단법인 한국음료직업교육개발원 교육평가위원회

바리스타(Barista) 자격취득 과정 커리큘럼 안내

1. 바리스타 2 급 과정 강의내용 (2 급 자격증 + 홈바리스타 + 컵테일)

강좌 (3시간)	학과목	강의내용	방법	강사
1강	커피학개론	직업세계/커피역사와 현 시장	이론	한국커피교육연구원 원장 손영호
2강	커피학개론	커피재배와 생산	이론	KIBE 교육위원장 서진원
3강	커피학개론	커피 블랜딩과 로스팅	이론/실기	KIBE 교육위원장 서진원
4강	커피조리학	Caffè Espresso & 추출이론	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
5강	커피조리학	Caffè Espresso 맛 감별	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
6강	커피조리학	Caffè Cappuccino 스팀밀크 실습1	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
7강	커피조리사실무	Caffè Cappuccino 스팀밀크 실습2	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
8강	커피조리사실무	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
9강	커피조리사실무	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
10강	커피조리사실무	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino	평가	KIBE 교육위원 강선아외 1
11강	자체 교육자료	컵테일 이론과 실기 특강	이론/실기	강동대학교 교수 이성희
12강	자체 교육자료	컵테일 이론과 실기 특강	이론/실기	강동대학교 교수 이성희
13강	홈바리스타	사이폰 / 모카포트 (가압추출법)	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
14강	홈바리스타	에어로프레스 / 프렌치프레스 (우려내기법)	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
15강	자체 교육자료	식품위생 / 친절과 서비스	이론	고구려대학교 교수 김재근 매일경제 황인석 박사
16강	커피기계관리학	커피기계관리 특강	이론	코마코리아 트레이너 설인호

※ 상기 교육과정은 보다 나은 강의제공을 위해 변경 될 수 있습니다.

2. 바리스타 1 급 과정 강의내용 (2 급 자격증 + 1 급 자격증 + 칵테일 + 와인)

강좌 (3시간)	학과목	강의내용	방법	강사
1강	커피학개론	직업세계/커피역사와 현 시장	이론	한국커피교육연구원 원장 손영호
2강	커피학개론	커피재배와 생산	이론	KIBE 교육위원장 서진원
3강	커피학개론	커피 블랜딩과 로스팅	이론/실기	KIBE 교육위원장 서진원
4강	커피조리학	Caffè Espresso & 추출이론	실기	KIBE 교육위원 강선아의 1
5강	커피조리학	Caffè Espresso 맛 감별	커피조리사 2급실기	KIBE 교육위원 강선아의 1
6강	커피조리학	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino	실기	KIBE 교육위원 강선아의 1
7강	커피조리사실무	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino	실기	KIBE 교육위원 강선아의 1
8강	자체 교육자료	식품위생 / 친절과 서비스	이론	고구려대학교 교수 김재근 매일경제 황인석 박사
9강	커피조리사실무	Caffè Espresso 추출과정	커피조리사 1급실기	KIBE 교육위원 강선아의 1
10강	커피조리사실무	커피조리사 1급 구술평가	커피조리사 1급실기	KIBE 교육위원 강선아의 1
11강	커피조리사실무	커피조리사 1급 구술평가	커피조리사 1급실기	KIBE 교육위원 강선아의 1
12강	커피기계관리학	커피기계관리 특강	이론	코마코리아 트레이너 설인호
13강	자체 교육자료	세계 각국의 와인문화 특강	이론/실기	강동대학교 교수 이성희
14강	자체 교육자료	세계 각국의 와인문화 특강	이론/실기	강동대학교 교수 이성희
15강	자체 교육자료	칵테일 이론과 실기 특강	이론/실기	강동대학교 교수 이성희
16강	자체 교육자료	칵테일 이론과 실기 특강	이론/실기	강동대학교 교수 이성희

※ 상기 교육과정은 보다 나은 강의제공을 위해 변경 될 수 있습니다.

3. 바리스타 트레이너 과정 강의내용 (2 급 + 1 급 + 각테일 + 와인 + 트레이너)

강좌 (3시간)	학과목	강의내용	방법	강사
1강	커피학개론	직업세계/커피역사와 현 시장	이론	한국커피교육연구원 원장 손영호
2강	커피학개론	커피재배와 생산	이론	KIBE 교육위원장 서진원
3강	커피학개론	커피 블랜딩과 로스팅	이론/실기	KIBE 교육위원장 서진원
4강	커피조리학	Caffè Espresso & 추출이론	커피조리사 2급실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
5강	커피조리학	Caffè Espresso 맛 감별	커피조리사 2급실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
6강	커피조리학	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino	커피조리사 2급실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
7강	커피조리사실무	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino	커피조리사 2급실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
8강	커피조리사실무	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino	커피조리사 2급실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
9강	자체 교육자료	먹는 물과 식품위생	이론	고구려대학교 교수 김재근
10강	자체 교육자료	친절과 서비스	이론	매일경제 황인석 박사
11강	커피조리사실무	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino	커피조리사 1급실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
12강	커피조리사실무	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino	커피조리사 1급실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
13강	커피조리사실무	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino	커피조리사 1급실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
14강	커피조리사실무	Caffè Espresso 추출 전 단계	커피조리사 1급실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
15강	커피조리사실무	Caffè Espresso 추출	커피조리사 1급실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
16강	커피조리사실무	Caffè Espresso 추출 후 단계	커피조리사 1급실기	KIBE 교육위원 강선아외 1

강좌 (3시간)	학과목	강의내용	방법	강사
17강	커피조리사실무	커피조리사 1급 구술평가	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
18강	커피조리사실무	커피조리사 1급 구술평가	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
19강	커피조리사실무	커피조리사 1급 구술평가	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
20강	커피조리학	유럽 전통 메뉴 10선	실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
21강	먹는물개론	먹는 물의 특성과 영향	이론	고구려대학교 교수 김재근
22강	커피기계관리학	커피기계관리 특강	이론	코마코리아 트레이너 설인호
23강	커피기계관리학	커피기계관리 특강	이론	코마코리아 트레이너 설인호
24강	교육학이론	커리큘럼 작성법	이론	한국커피교육연구원 원장 손영호외 1
25강	교육학이론	실기 교육을 위한 커리큘럼 작성법	이론	한국커피교육연구원 원장 손영호외 1
26강	교육학이론	세부강의 계획서 작성법	이론	한국커피교육연구원 원장 손영호외 1
27강	자체 교육자료	세계 각국의 와인문화 특강	이론/실기	강동대학교 교수 이성희
28강	자체 교육자료	세계 각국의 와인문화 특강	이론/실기	강동대학교 교수 이성희
29강	자체 교육자료	칵테일 이론과 실기 특강	이론/실기	강동대학교 교수 이성희
30강	자체 교육자료	칵테일 이론과 실기 특강	이론/실기	강동대학교 교수 이성희
31강	커피조리사실무	트레이너 실무 교육	이론/실기	KIBE 교육위원 강선아외 1
32강	커피조리사실무	트레이너 실무 교육	이론/실기	KIBE 교육위원 강선아외 1

※ 상기 교육과정은 보다 나은 강의제공을 위해 변경 될 수 있습니다.