

문서번호: MKI 제 15 – 30호

2016. 3.

수 신 : 대표이사

참 조 : 인사교육담당자 및 관련 부서 담당자, 예비창업자

제 목 : **제5기 Advanced Barista 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	늘어나는 카페 식·음료 시장의 수요에 부응하기 위해 Advanced Barista 분야 전문인력 양성
교육특징	고용노동부 직업능력정책과 교육과 평가사업 승인 관련 공문(2014년 6월 10일 제561호) 한국음료직업교육개발원이 주관하는 커피조리사 2급, 1급 민간자격증(제2015-03647호) 바리스타트레이너 민간자격증(제2015-003630호)
교육일정	매달 수시모집 (주2회 매주 월/수 or 화/목), 19:00 ~ 22:00, 총6주 ※ 최소 10인 이상 Class 구성 시, 과정 개설됩니다.
교육대상	일반기업, 관공서 담당부서 실무자 및 부서장 바리스타 교육자에 관심이 있는 분 / 대학생(대학원생), 일반인 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	60만원 (강의료, 실습재료비 포함 / 교재 및 전형료 별도 / VAT없음) · 신청방법 : 입학원서 이메일(airjin02@mkinternet.com) 제출 후 교육비용 입금 · 입금계좌 : 우리은행 1005-902-894548 / 예금주: (주)매경비즈
교육(실습)장소	전국 지정 교육장 및 시험장 (www.kibe.or.kr)
문의&신청	매일경제 박효진 선임연구원 [TEL.] 02-2000-2159 / [E-mail] airjin02@mkinternet.com
공동주관	매일경제 매경교육센터 / 사단법인 한국음료직업교육개발원
홈페이지	http://edu.mk.co.kr

매일경제 · (주)매경비즈
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

Advanced Barista 과정 커리큘럼

강좌 (3시간)	학과목	강의내용	방법
1강	커피개론	커피 시장 현황과 생산	이론
2강	커피학개론	커피 제조와 Caffè Espresso	이론/실기
3강	커피기계관리학	커피기계관리와 Caffè Espresso	이론/실기
4강	커피조리학	Caffè Espresso Taste	실기
5강	커피조리학	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino 1	실기
6강	커피조리학	Caffè Espresso / Caffè Cappuccino 2	실기
7강	먹는물 일반	먹는물과 식품위생	이론
8강	커피조리사실무	Advanced Barista 자격시험 실무 1	실기
9강	커피조리사실무	Advanced Barista 자격시험 실무 2	실기
10강	커피조리사실무	Advanced Barista 자격시험	자격시험
11강	칵테일	커피 칵테일과 커피 메뉴	실기
12강	친절디자인 커피개론	친절과 서비스 직업세계와 수료 후 진로	이론

※ 취득 자격증 : *Advanced Barista, Portable Water Manager*

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