

카페바리스타과 교과목안내

음료제조역량	<ul style="list-style-type: none"> * 커피야놀자 : 커피에 대한 올바른 지식과 이해를 바탕으로 한 커피 개념 잡기 및 에스프레소 추출에 대한 숙련도 향상 * 커피뷰자 : 커피 로스팅에 대한 올바른 이해와 카페 메뉴별 로스팅 차이에 대한 실습 * 홈카페플레닝 : 나도 이제 홈바리스타! 집에서 가능한 카페메뉴 활용 * 카페경영스토리 : 학습한 카페메뉴를 바탕으로 메뉴를 구성하고 발주부터 제조 및 고객응대까지의 카페경영 인큐베이팅 학습 * 소믈리에실무 : 와인에 대한 올바른 이해를 바탕으로, 와인 오픈, 정량따르기 등 고객서비스 전 과정을 학습 * 수제맥주양조실무 : 업계 트렌드인 수제맥주 양조실습을 통하여 신메뉴 개발 및 영업장의 매출활성화를 기획 * 칵테일조주실무 : 기주를 활용한 칵테일 메뉴 제조 및 고객응대 스킬 학습 * 카페메뉴개발실무 : 카페에서 다루어지는 카페음료 및 디저트를 직접 제조
고객서비스역량	<ul style="list-style-type: none"> * 서비스마인드셋업 : 인적서비스업에 대한 올바른 이해와 역지사지의 관점으로 고객관리 및 고객서비스 수준을 향상시키는 학습 * 서비스와미스터리쇼퍼 : 고객임을 가정하여 해당 매장의 서비스 품질을 관찰하고 개선을 위해 제안할 수 있는 역량을 학습
창업역량	<ul style="list-style-type: none"> * 카페투어 : 업계의 힙(hip)한 매장 탐방을 통해 트렌드 파악 및 벤치마킹 * 온라인창업실무 : 온라인 창업에 필요한 행정절차 및 실무 학습 * 소자본실전창업 : 3천~5천만원 사이의 비용으로 창업가능한 비즈니스 구조 수립 학습