

*SCA 바리스타와 함께하는

15년 이상의 경력을 가진 플래너가 추천드리는 *

YAMOIZA!

➡ 커피 클래스

SCA 바리스타와 함께하는 '커피 클래스'

CONTENTS

목차

YAMGIZA

01. 프로그램 소개

1-1. 워크숍 소개

1-2. 워크숍 커리큘럼



'커피 클래스'를 소개합니다

"출근 완료, 카페인 수혈 시작."

우리에게 커피는 어쩌면 음료가 아니라 생존을 위한 연료일지도 모릅니다. 하지만 언제까지 무미건조한 쓴맛으로 하루를 버티기만 하실 건가요? 이제는 내 컵 속에 담긴 커피의 정체를 정확히 알고 즐겨야 할 때입니다. '생존용에서 취향용으로 커피 클래스'는 미세한 물 온도 차이와 손끝의 속도가 만들어내는 맛의 대반전을 직접 목격하며 나만의 진짜 커피 취향을 발굴하는 감각적인 테이스팅 타임입니다.

SCA 국제 바리스타의 전문 가이드가 더해져 초보자도 바리스타처럼 내릴 수 있는 마법 같은 성취감을 선사합니다. 팀원들에게 단순한 휴식을 넘어 세련된 취미를 선물해 보세요.

POINT

- 01 SCA 국제 바리스타가 직접 진행하는 공인된 핸드드립 전문 교육 과정
- 02 물 온도, 원두 분쇄도, 추출 속도 등 다양한 변수에 따른 맛 변화를 확인하는 실습 중심 프로그램
- 03 2인 1조 상호 추출 실습 및 피드백을 통해 자연스럽게 대화를 유도하는 소통 구조

이 워크숍은 이런 키워드를 가지고 있어요.

커피클래스

핸드드립 실습

스페셜티 테이스팅

취향발견

SCA 바리스타와 함께하는 '커피 클래스' 이렇게 진행됩니다. | 총 운영시간 : 2시간



오프닝

- SCA 국제 바리스타 강사 소개
- 프로그램 진행 흐름 공유
- 현대인에게 커피가 갖는 의미와 스페셜티 커피 트렌드 소개



핸드드립 커피 이해

- 핸드드립(브루잉) 추출 방식의 기본 원리와 핵심 요소 이해
- 홈카페에서도 활용 가능한 추출 도구 및 기본 레시피 설명



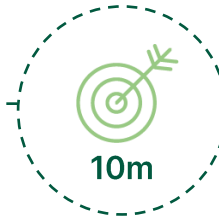
핸드드립 추출 및 테이스팅 실습

- [Activity] 2인 1조 파트너 매칭 후 핸드드립 추출 실습 진행
- 동료가 내린 커피와 내가 내린 커피의 맛과 향 비교 시음
- 물의 온도, 푸어링 속도 등 추출 변수에 따른 맛의 변화 직접 제어하기
- 강사의 원포인트 교정 및 맞춤형 피드백을 통한 맛 보완



스페셜티 커피 특별 시음

- '세계적으로 인정받는 프리미엄' 게이샤 등 최고급 스페셜티 커피 시음
- 플레이버 휠을 활용한 다채로운 커피 커픽(Cupping) 노하우 학습



마무리

- 각자가 찾은 나만의 원픽(One-pick) 취향 원두 공유
- 향긋한 커피와 함께하는 단체 사진 촬영 후 종료

Thank You.

여러분의 상상을 현실로 만들어 드립니다.

YAMGIZA