

OFFLINE

ONLINE

체험형 워크샵 스페셜티 커피 테이스팅



스페셜티 커피 테이스팅 INDEX

01. 프로그램 소개

1-1. 워크샵 소개

02. 오프라인 워크샵

2-1. 워크샵 커리큘럼

2-2. 워크샵 안내사항

03. 온라인 워크샵

3-1. 워크샵 커리큘럼

3-2. 워크샵 안내사항



ABOUT THIS WORKSHOP

‘스페셜티 커피 테이스팅’ 워크샵을 소개합니다.

일상 속 어디에서든 함께하는 커피, 알고 마시면 또 다른 매력을 느낄 수 있는 커피 테이스팅으로 나만의 커피를 찾아보는 시간

스페셜티 커피(SPECIALTY COFFEE)는 특수하고 이상적인 기후에서 재배되며 엄격한 기준에 따라 분류되고 관리되는 독특하고 결점이 없는 커피를 뜻해요. ‘아라비카? 로부스타?’ 어디선가 들어봤지만 생소했던 스페셜티 커피의 세계. 내가 좋아하는 이 커피가 정말로 맛이 있는 것인지, 커피의 맛과 향은 어떻게 평가해야 하는지 더 맛있고 건강하게 커피를 마실 수 있는 방법을 배우는 시간! 일상 어디에서든 함께하는 커피, 어떤 원두인지에 따라 알고 마시면 또 다른 매력을 느낄 수 있어요!

커피의 맛과 향에 대한 새로운 감각과 느낌을 경험해 볼 수 있는 체험형 워크샵입니다.

ABOUT THIS WORKSHOP

이 워크샵은 이런 키워드를 가지고 있어요.

스페셜티 커피

바리스타

커피

소통

원두

커피이야기

리프레쉬

커피 테이스팅

커피취향

커피 마시는 방법

교양

OFFLINE WORKSHOP CURRICULUM

오프라인 워크샵 커리큘럼은 이렇게 진행됩니다.



OFFLINE WORKSHOP NOTICE

오프라인 워크샵 예약 전 안내사항입니다.

◆ 워크샵 공통사항 안내드립니다.

강사님 연락처는 **진행 3일 전** 공유됩니다.

◆ 제공되는 준비물이 있는 워크샵입니다.

- 콜드브루 커피(오프닝 커피), 스페셜티 커피원두(5종+a), 종이컵, 테이스팅 카드
- **대여품목** 테이스팅 툴 (더가비 마스터 에이), 드립 서버, 드립 포트, 드립 트레이

◆ 교육/프로그램 담당자님께 안내드립니다.

기자재(빔프로젝터/대형모니터, PC/노트북, 마이크, 스피커) 준비 부탁드립니다.

주차공간(강사차량) 준비 부탁드립니다.

멀티탭을 연결할 수 있는 **전원 2개**가 필요합니다

물 끓이기 위한 **테이블, 생수(2인 생수 1병)**이 필요합니다.

서비스 커피를 내릴 수 있는 **테이블의 셋팅**을 부탁드립니다.
(강사가 직접 내린 테이스팅 커피를 교육생분들께 나눠드립니다)

공복 보다는 수업 전 **식사 또는 간단한 다과**를 하신 후 진행하시는 것이 좋습니다.

? 궁금한 사항이 있으시다면 아래로 연락해 주세요.

ONLINE WORKSHOP CURRICULUM

온라인 워크샵 커리큘럼은 이렇게 진행됩니다.

온라인 워크샵
커리큘럼

워크샵 사전 CHECK

PC 및 노트북 환경으로
접속해 주시기 바랍니다.

카메라 및 마이크를 사용하는
워크샵 입니다.

10분

'스페셜티 커피 테이스팅' 워크샵을 시작합니다.

- 네트워크 체크
- 키트 준비물 체크
- 강사 및 강의 소개

20분

'커피'에 대해 얼마나 알고 있을까요?

- 커피 기본이론과 상식
- 커피의 기원
- 커피 관련 QUIZ TIME

10분

테이스팅 할 커피에 대해 알아봅니다

- 테이스팅 전 유의해야 할 사항
- 커피 테이스팅 카드 사용법 안내
- 테이스팅 할 원두 종류 살펴보기

50분

본격적으로 커피를 테이스팅합니다.

- 커피 테이스팅 방법 배우기
- 5가지 드립백 테이스팅하기
- 테이스팅 카드를 활용해 커피 지표 확인하기
- 산지와 프로세싱 방식에 따른 커피맛의 차이점 인식

20분

나의 인생 커피를 선정합니다.

- 5종의 스페셜티 커피 중 자신의 취향에
맞는 베스트 커피 선정

10분

워크샵을 마무리합니다.

- 질의응답
- 도구 회수 및 정리

ONLINE WORKSHOP NOTICE

온라인 워크샵 예약 전 안내사항입니다.

◆ 워크샵 공통사항 안내드립니다.

WEBEX/ZOOM 링크는 워크샵 진행 3~4일 전 공유됩니다.
(담당자님께서 개설한 링크일 경우 진행 2일 전까지 공유부탁드립니다)

제공품목이 있는 워크샵은 재료수급에 따라 일부 변경될수 있습니다.

PC/노트북, 스마트폰을 활용해 접속부탁드립니다.

(꼭 PC/노트북으로만 접속이 필요할 경우 "담당자 안내사항"에서 추가 안내를 드리고 있습니다.)

배송이 필요한 워크샵의 경우 진행 5일 전까지 배송지를 취합해 support@innertrip.co.kr로 전달부탁드립니다.

◆ 교육/프로그램 담당자님께 안내드립니다.

커피포트와 같이 지속적으로 물을 끓일 수 있는 환경을 준비해 주시기 바랍니다.

(준비가 어려울 경우, 정수기에 온수를 사용해주셔도 됩니다)

약 1L 생수 준비해 주시기 바랍니다.

공복 보다는 수업 전 식사 또는 간단한 다과를 하신 후 진행하시는 것이 좋습니다.

◆ 제공되는 준비물이 있는 워크샵입니다.

- 테이스팅 종이컵 5개 (작은 잔), 드립백 브루잉 종이컵 5개 (큰 잔),
드립백 브루잉 컵 뚜껑 5개, 봉투, 커피 테이스팅 카드,
드립백 브루잉용 트라이탄 보틀, 산지 별 드립백 5개

? 궁금한 사항이 있으시다면 아래로 연락해 주세요.



해당 제안서의 모든 저작권은 '이너트립'에게 있으며
무단 복제 및 무단 사용, 2차 가공 또는 배포 시 법적인 처벌을 받으실 수 있습니다.