



22. 바리스타가 되는 길

학습내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 직업현장 탐방 - 바리스타 ▪ 바리스타에 대한 이해 ▪ NCS를 통해서 본 바리스타
학습목표	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 현장 직업 전문가를 통한 바리스타의 현황을 파악할 수 있다. ▪ 바리스타의 역할에 대해 이해할 수 있다. ▪ NCS를 통해서 바리스타로서 진로 수업 설계서를 작성할 수 있다.

<직업현장 탐방>

최근 대한민국은 커피공화국이라고 불려도 과언이 아닐 만큼 커피와 사랑에 빠져 있습니다. 현재 우리나라에 커피 전문점만 만 개가 넘어서고 1인당 연간 커피 소비량은 성인 한 명 기준으로 무려 670잔인데요. 그럴수록 맛있는 커피를 선호하는 사람들. 그런 커피 맛을 좌지우지할 수 있는 것은 바로 바리스타의 손끝에서 나오는데요. 세계최고의 커피전문가를 꿈꾸는 바리스타 폴바셋 김우근 점장님을 소개합니다. 바리스타는 말 그대로 바에서 일을 하는 사람이고요. 커피를 만들어서 제공하는 사람입니다. 생두 선택이나 로스팅을 하는 로스터라던가 그런 사람이 이제 직업군이 존재 합니다. 근데 좀 폭 넓게 보면 내가 추출할 원두를 직접 선택을 하고 로스팅을 해서 뽑는 사람도 있습니다. 커피 관련 직업은 바리스타뿐 아니라 생두에 품질을 평가하고 커피 맛을 감별하는 커피 감별사도 있고요. 커피 맛에 차이를 내는 생두 볶는 일을 하는 커피 로스터라는 직업도 있다는 사실. 하지만 바리스타는 커피 맛 감별, 커피 볶기뿐 아니라 라떼아트를 만들어 내는 복합적인 일도 한답니다. 바리스타는 기술자거든요. 커피를 추출하는 기술을 가지고 있는 기술잔데 커피 일이 라는 건 서비스직 이에요. 요리사들은 주방 안에서 요리를 만들고 내면 그거를 이제 바 종업원이나 다른 지배인들이 내가서 손님한테 접점이 다르잖아요. 바리스타는 직접 내가 만들어서 손님한테 제공하기 때문에 접점이 손님과 바로 있어요. 서비스업에 가까운 전문 기술직이라고 생각을 하거든요. 요리사는 주방에 대장이니 매장 내 서비스와는 떨어져 있지만 바리스타는 손님들을 직접 상대하기 때문에 서비스업에 더 가깝겠죠. 그럼 여기서 잠깐. 궁금증 풀고 가실게요. 예를 들면 각 지역에서 나는 농산물이 맛이 어느 정도 차이가 있잖아요. 뭐 같은 배추라도 여기에서 자란 배추, 저기에서 자란 배추가 맛이 다를 거고 그래서 김치 맛이 다르듯이 커피도 마찬가지거든요. 대륙별로 커피 맛이 다르고 대륙 내에서도 차이가 있답니다. 근데 커피는 말 그대로 기호식품 이에요. 남들이 아무리 맛있다고 추천해줘도 내입에 맛이 없으면 맛이 없는 거예요. 저는 그림을 좋아해서 그림 보러 다니는 거 좋아하는데 제가 이렇게 그림을 보고 있으면 친구들이 애는 왜

좋아? 뭐가 좋아? 맨날 물어봐요. 근데 그냥 좋거든요. 커피도 마찬가지인 거 같아요. 내가 그 시간과 공간과 그 분위기가 맛있으면 맛있는 거고 정말 그 자체가 맛있어서 맛있는 거고 그니까 내가 느끼는 게 맛있으면 그게 진짜 맛있는 거라고 생각을 하거든요. 사랑하는 사람과 먹는 커피는 언제 먹어도 맛있을 것이고, 마음에 들지 않는 사람과 먹는 커피는 맛이 있을 수가 없겠죠. 그니까 내가 맛있게 만들어 준 커피를 드시면서 행복해 하는 사람 보는 거에 아무리 힘든 것도 좀 많이 잊고요. 반면에 또 나는 열심히 만들어 드렸는데 그거에 대해서 불만족스러운 표정이라던가 그럼 쯤 마음 아프죠. 그리고 사람 상대하는 게 제일 힘들고 그게 제일 재밌습니다. 제가 바리스타라는 직업을 선택하고 하면서 굉장히 매력적 이었던 거는 내가 하는 직업을 가지고 세계대회가 열려요. 세계 1인자를 뽑는 직업이 스포츠 말고 몇 개 없다고 생각 하거든요. 내가 세계적인 사람이 되고 싶다고 하면 그런 대회에서 우수한 성적을 거둬서 이름을 알리는 것도 하나의 방법이라고 생각합니다. 실제 우리나라 바리스타들이 세계대회에서 멋진 활약을 보이고 있단 사실. 사실은 학교를 들어가서 그만의 시간을 투자하고 내 공부를 한다는 거는 내가 더 깊이 있게 보겠다는 의지인거고 아카데미는 어떻게 보면 조금 더 쉽게 접근을 할 수 있는 곳인 거 같아요. 근데 학교를 나와도 내가 공부 하지 않았으면 모르는 건 마찬가지인 거고 학교를 나오지 않고 아카데미를 안 나왔어도 내 열정으로 공부한다면 그들보다 더 잘 할 수 있고 전 그렇게 생각합니다. 물론 있으면 누군가가 채용을 할 때 그 척도가 되니까 좋긴 하겠지만 전문 과정을 꼭 거치지 않아도 본인이 스스로 몸으로 익혀서 충분히 될 수 있는 직업이라고 생각 하거든요. 자격증이 있고 어디를 나왔다고 해서 좋은데 들어 갈수 있는 건 아니라고 생각해요. 커피가 먼저 발생한 나라가 우리나라가 아니잖아요. 이탈리아나 이런데 다녀온 사람들 얘기를 들어보면 맛있다고 해요. 문화와 맛 그런 경험에 의한 여행이라던가 그런 거는 그 추천 할 만한 거 같습니다. 백문이불여일견이라는 말이 있듯이 커피 원산지에 직접 가서 많은 것을 경험해 보는 것이 중요하겠죠. 만드는 거 좋아했어요. 만들기 하는 거 굉장히 좋아했고. 프라모델도 많이 만들었고 그림 그리는 것도 많이 좋아했고요. 보기와 다르게 운동 좋아해서 운동 많이 했습니다. 움직이는 거 좋아했어요. 활동적인 거. 저는 인테리어 전공을 했어요. 인테리어 디자인 전공을 했고요. 내 집을 내 스스로 만들 수 있는 건축가가 꿈이 있었어요. 회사를 다녔었는데 클라이언트한테 커피를 한잔 대접받은 적이 있거든요. 그게 너무 맛이 있어서 이런 직업을 가져도 좋겠다는 생각만으로 있다가 다른 일을 하다가 과감하게 접고 네 뛰어들게 됐습니다. 막막했죠. 처음에는 그냥 무작정 이력서만 넣었다가. 저도 막막하고 그러니까 아카데미에 들어갔었어요. 어느 정도 내가 어떤 일을 해야겠다라는 생각을 굳힌 후에 저는 풀바셋에 지원해서 풀바셋에서 시작해서 지금까지 풀바셋에 있습니다. 먹었던데 중에 제일 맛있었어요. 제일 맛있어서 여기 들어가서 일하면 좋겠다고 생각해서. 후각과 미각이 좋으면 좋다고 말할 수 있는 이유는 더 좋은 재료와 더 좋은 맛을 구별해 낼 수가 있어요. 그 와중에 더 좋은 맛을 찾아 낼 수가 있거든요. 미각 같은 경우는 후천적으로 훈련이 힘들대요. 후각은 훈련을 할수록 좀 늘어난다고 하더라고요. 저 같은 경우는 디저트 같은 것도 전혀 입에 안 댔고 우유도 잘 못 먹고 그래서 처음에 고생을 엄청 많이 했어요. 커피 한잔을 마시면서 이런 맛이 나고 이런 맛이 나고 한단는데 저는 먹어보지도 못한 맛이 너무 많은 거예요. 그때부터 이것저것 많이 먹어 봤거든요. 그니까 경험하는 게 중요하고 그 경험한 맛을 기억하는 게 중요하고 와인에 아로마키트가 있어요. 커피도 마찬가지로 아로마키트가 있거든요. 그런 식으로 연습하고 공부하는 사람도 있고 일단은 많이 먹고 많이 기억하고 많이 표현하려고 하고 그게 이제 중요한 것 같습니다. 향로가 담긴 이 작은 병들이 와인용 아로마키트. 각각에 향마다 설명해 놓은 안내서가 있어 와인에 대해 더 잘 배울 수 있는데요. 커피

도 마찬가지. 커피에 맛과 향을 기억하기 위해 커피 아로마키트로 연습을 한다고 하니 기억해 두면 좋겠죠. 바리스타도 기술직이지만 약간 서비스업이라고 말씀 드렸잖아요. 그래서 일단은 서비스 마인드가 많이 있어야 돼요. 잘 웃어야 되고 맛있는 음식 먹으러 왔는데 인상 쓰고 주면 맛없잖아요. 얼굴이 예쁘고 못나고가 아니라 웃는 그 대접하는 서비스하는 마음이 일단 중요한 것 같고요. 하루 종일 서서 일을 해야 되고 무거운 그릇을 옮겨야 되고 그래서 체력적으로도 좀 있어야 되고 일단 항상 밝고 긍정적인 사람이 좋은 것 같아요. 아무래도 사람을 계속 상대해야 되기 때문에. 바리스타로 시작을 해도 꼭 바리스타로 끝나라는 법은 없거든요. 굉장히 이제 커피 관련해서 많은 직업이 존재해요. 커피를 계속 뽑는 바리스타가 계속 늘어까지 할 수 있는 거고 내 샵을 차려서 경영을 할 수 있는 거고 혹은 커피 관련 된 브랜드 개발하는 개발자가 될 수 있고 아카데미 학교 네 그렇게 교육자가 될 수도 있고. 원두를 유통하는 생두를 유통하는 사람이 될 수 있고 로스터가 될 수 있고. 하면서 내가 더 맞는 쪽을 선택한다면 충분히 평생 값어치 있는 일이라고 생각합니다. 제 브랜드를 하나 만들어 보는 게 꿈이거든요. 그게 꼭 회사를 차린다고 보다는. 로스팅을 하는 사람들은 그 블렌딩에 이름을 붙여요. 폴 바셋도 지금 시그니처 블렌드라고 하는 자기에 블렌드를 갖고 있는 거고. 거리에 내 이름에 간판이 걸린다고 하면 정말 뿌듯할 것 같죠. 일하는 걸모습이 뭐 화려해 보일 수 있고 멋있어 보일 수 있고 하지만 속으론 실제로 많이 힘들거든요. 알아야 되는 커피에 대한 전문 지식과 그 다음에 기술이 필요하고 하루에 뭐 적게는 수십명에서 많게는 수백명 사람을 만나는 직업이거든요. 굉장히 고단하고 힘들어요. 체력적으로도 그렇고 정신적으로도 그렇고. 힘든 반면에 굉장히 보람도 많은 직업이거든요. 걸모습이 아니라 정말 그런 마음으로 사람을 대할 수 있는 분이면 최선을 다해서 도전 해볼 만한 그런 멋진 직업입니다.

<한 걸음 더! 꿈Job이 TIP>

NCS를 기반으로 한 직업탐구 바리스타가 되는 길에 대해서 알아보도록 하겠습니다. 선생님들도 커피 좋아하시죠. 저도 커피 좋아하는데요. 그러다 보니까 바리스타에 대한 열풍들도 드라마 또 커피 프린스라는 것도 유명하다 보니까 사람들도 좋아하고 드라마도 타고 이러다 보니까 우리나라가 커피 사랑이 전세계에서 뭐 2위 3위권 정도가 될 정도로 커피를 많이 먹는다고 합니다. 그렇다 보니까 바리스타에 대한 수요도 많이 늘어나고 있는데요. 오늘 바리스타 한번 보도록 하겠습니다. 워크넷에서도 이렇게 들어가 보시면 바리스타라고 검색을 하면 바로 바리스타가 나옵니다. 어떤 일을 하는지 본다면 그게 원래 원 뜻이 바리스타 할 때 바라고 합니다. 바안에 있는 사람을 바리스타라는 이탈리아 어에서 유래된 말이라고 하는데요. 에스프레소를 우리는 보통 기본적으로 추출해서 음료를 만드는 사람을 뜻하고 있죠. 그래서 우리나라에서 커피를 추출하는 모든 일을 하는 총괄하는 일을 바리스타라고 이렇게 부릅니다. 아무래도 신선한 원두를 간별 해서 그 그라인드를 가지고 커피를 갈고 에스프레소 머신에 커피기를 이용해 에스프레소를 잘 추출해내는 역할들이 되게 중요하고요. 제가 자주 가는 그 커피숍에서 보면 원두에게 이제 유통과정에서 많이 썩는다고 하더라고요. 그래서 신선한 원두를 이렇게 대량으로 하는 그걸 간별 해 내진 못하는데 한 5%가 이렇게 썩은 원두가 있어서 보통은 들어가도 잘 모르는데 그게 썩 지나치게 쓴맛을 낼 수 있다고 해서 원두를 이렇게 일일이 뽑아내는 그게 사실 되게 귀찮데요. 그래서 그 일을 해나가는 이런 작은 일에서부터 기계를

직접적으로 만들기도 하시더라고요. 다루는 정도뿐만 아니라 기계도 제작 요구하고 이런 부재료 원두 사는 거, 매장 관리, 재고, 판매 촉진하는 모든 일을 한다고 볼 수 있습니다. 요즘은 뭐 커피가 밥보다 더 비싸다. 뭐 석유보다 더 비싸다. 이런 이야기를 하니까 비싸 음식이라고 하지만 그 만큼 요즘 한 손에 커피를 들고 다니는 모습들을 흔하게 볼 수 있을 정도로 흔한, 굉장히 흔한 기호식품이 되었습니다. 이제 생활에 일부라고 해서 저도 커피한잔 안마시고 지내면 커피 하루를 출발 안 하는 것 같은 느낌이 들 정도로 커피를 이제 좋아하게 되었는데요. 과거에는 그렇지 않았는데 물론 이제 커피를 안 좋아하시는 분들 입장에서는 그렇지 않지만 굉장히 많이 늘어난 건 분명히 다른 거 같습니다. 그래서 커피의 맛과 향기가 커피나무에 어떤 품종이라던가 어떤 사람은 보는 것만해도 품종, 원산지, 가공 방법 뭐 이거 언제 했는지도 알더라는 거죠. 그게 원두의 배합이라던지 분쇄 크기라던지 추출 방법이라던지 생산이 초기에서부터 마시는 순간에 분위기까지 모든 단계에 따라서 좌우된다고 하는데요. 그래서 바리스타는 커피 신선도를 유지하고 향에 손실을 줄이면서도 원두를 마시기 직전에 이제 분쇄하고 에스프레소에 이제 물이라던지 우유라던지 근데 우유를 하는데 이런 것들이 모양을 또 잘 만들어야 되다 보니까. 제가 이제 바리스타 자격을 갖추려고 공부하시는 분 들보니까 막 저보고 마셔보라고 이렇게 있다 보면 처음엔 너무 좋더라고요. 어후 공짜로 한잔 먹으니까 좋은데? 막 세잔 네잔 나중에 다섯 잔 먹으니까 그 우유를 이렇게 카페라떼나 모카, 카페모카나 이런 거 만들면 모양을 만들어서 내지 않습니까. 그걸 이제 자꾸 모양 연습하려고 버리니까 손님들한테 이렇게 주는 건데 아휴 나중에 잠이 안 오더라고요. 그 정도로 이 바리스타 하는 일에서도 굉장히 반복적으로 해 나가면서 자기만의 이제 전문성을 이제 구축하려고 하는 그런 부분들이 중요하고요. 또 매장에 어떤 분위기나 인테리어나 공간에 대한 이런 여유와 낭만을 즐길 수 있는 또 모던하게 요즘은 일자리처럼 안락하게 지낼 수 있는 비즈니스 공간 같은 형태도 중요할 것 같습니다. 그래서 교육이나 훈련도 요즘에는 레스토랑이나 카페에서 자체적으로 이제 일을 하면서 배우는 분들이 있고요. 이미 이제 전문교육과정을 이수해서 가면 취업이 아무래도 유리한 부분이 있습니다. 그렇게해서 굉장히 이제 커피전문점이 많이 늘어나고 있어서 대학에서도 이미 이제 관련학과가 생길 정도로 그래서 대학이라던지 인력 개발 센터라던지 일부 사설학원에서도 이론과 실습을 가지고 합니다. 아직까지 뭐 공인 자격, 국가공인자격증은 없지만 일부 교육기관에서 다양하게 이제 하는 민간 자격증이 있는데요. 이러한 것들을 통해서 바리스타 교육을 받고 바리스타로 인문하는 사람들이 있습니다. 대체로 학력은 좀 광범위하게 있는 편인데요. 고졸도 가능하고 2년제 4년제가 있는데 고졸 수준이 거의 뭐 비슷한 수준에서 36%니까 학력에 제한없이 할 수 있는 직무가 되겠습니다. 그리고 교육이나 자격이나 계열로 보면 인문 사회 뭐 공학도 있고 예체능도 있고 굉장히 광범위한 분야에 전공을 가지고 있다고 볼 수 있습니다. 커피가 워낙 많은 사람들로부터 사랑을 받다 보니까 바리스타 학과도 있고 이제 커피만 하는 아니라 그 안에 이제 식품조리라던지 빵이라던지 이런 걸 만들다 보니까 식품조리학과, 식품영양학과, 제과제빵, 제과제빵 학과도 오히려 어떤 면에서 보면 유리한 굉장히 유리한 두 가지를 가지고 만들 수 있는 부분이 있는거 같습니다. 그래서 이제 확장 가능한 직업도 제빵기능이라던지 제과제빵, 차조리사, 한식 심지어 요리하시는 분 중식, 양식 뭐 일식 술도 또 그 위에다 하는 경우도 있더라고요. 그래서 파티쉐라던지 플로리스트라던지 소믈리에까지 뭐 커피 소믈리에도 있더라고요. 심리상담사라던지 운세 카페라던지 이런 분야까지 확장해 나갈 수 있다고 볼 수 있겠습니다.

바리스타가 되기 위한 NCS에서도 분류 기준이 이미 잘 나와 있는데요. 대 분류에 보면 음식 서비스가 있고 중분류에 이제 식음료 조리 서비스가 있습니다. 소분류에 가면 식음료 서비스가 있는데 세 분류에 이제 바리스타라는 것이 나옵니다. 그러면 거기에 바리스타에 따라서 능력 단위까지 이렇게 나와 있으니까 우리 학생들이 이제 그냥 바리스타라고 커피라고 볼 수 있는데 커피에 관련해서 어떤 것들이 있는지를 직무가 필요로 하는 걸 볼 수가 있을 거 같고요. 그래서 커피 산업이라던지 음료 식음료 산업에 대해서 조금 이해를 할 필요가 있는 거 같아요. 거기에 대해서 볼 필요가 있고 그 다음 소믈리에가 이제 있고 바리스타가 있는데 바리스타가 대체로 이게 이제 2012년 자료조사로 보면 5만 7천 5백 명 정도가 있다고 하는데 지금은 인원이 굉장히 늘어서 오히려 두 배 가량 더 늘지 않았을까 이런 생각이 듭니다. NCS 능력 단위로 보면 아무래도 커피를 추출해 내는 일이 가장 중요한 능력 단위긴 하지만 커피 매장을 관리하고 원두를 선택하고 좋은 원두를 선택하는 보는 안목도 필요 할 것 같고 커피 기계를 잘 운영을 해야 할거 같다고 커피 그라인더에 대한 그런 부분들 그 다음 커피에 음료에 우유스팀이 그니까 치익하는 여러분 들어 보셨습니까? 그런 스티밍 하는 것도 잘해야 되고 모양내는 것도 잘해야 되고요. 에스프레소 커피 음료를 제조해야 되고 커피 매장에 이렇게 고객 응대 서비스 이게 중요하거든요. 말 한마디 좀 따뜻한 말 한마디 건네고 고객하고 관계하는 것도 중요할 것 같고. 커피 매장을 경영해야 되는 이 복잡한 일을 다 해야 되는데 아주 작은 매장에서선 사실 이 일을 혼자 다해야 될 수도 있습니다. 큰 매장에서 이런 것들을 파트 파트. 이제 세 분화 되어 있는 부분도 있는데요. 우리 학생들이 어떤 부분에서 일을 할 수 있을지 그죠. 단순한 커피뿐만 아니라 기계도 갈 수 있기 때문에 그런 부분들 볼 수 있겠죠. 이렇게 해서 커피를 추출한다고 하면 다양한 기계 그 다음에 기구를 활용해서 에스프레소, 핸드드립, 사이폰, 이브릭 커피를 이제 추출하는 능력을 볼 수 있겠습니다. 그렇게 하기 위해서 이제 필터 홀더를 분리할 수 있어야 하고 분쇄된 원두를 담을 수도 있어야 되고 원두를 이제 탬핑이라고 이렇게 하는데 탬핑도 할 수도 있어야 하고 필터 홀더를 그릇에 장착해야 되고 커피를 추출하고 또 커피 찌꺼기도 이제 제거 할 수 있어야 하는데요. 여담이긴 하지만 커피찌꺼기를 땅으로 버리면 안 되거든요. 우리가 이제 재활용을 못하기 때문에 커피를 그대로 버린단 말입니다. 근데 이제 커피를 좋아하는 사람이 한 사람이 그걸 가지고 커피 찌꺼기를 가지고 텃밭에서부터 흙에서부터 그 다음에 조리를 해서 그 버섯을 재배를 해서 그죠. 그것을 통해서 이제 땅으로 이제 되돌려 버리는 환경과 관련한 일 그러니까 좋아하다 보면 그런 것들도 이제 바라볼 수 있는 눈이 생기겠죠. 그죠. 그렇게 해서 이제 필요한 지식이 에스프레소 기계 작동법이라던지 커피에 특성이라던지 추출 원리라던지 이런 지식이 필요할거 같고요. 기술은 이제 아무래도 기계 운영능력이 뛰어나야 될 것 같고 순서에 따라서 또 온도차도 아주 미묘하더라고요 그 온도를 적정온도를 유지할 해나가는 그런 능력이라던지 태도로 보면 아 양질의 커피를 이제 추출하고자 하는 의지도 중요할거 같고 아주 그 고객 응대가 참 중요하더라고요. 저도 힘들 때 이렇게 가면 보면 예쁜 아가씨들한테 가서 제가 좋아하는 바리스타 분이 있는데 그 분한테 막 힘든 것도 토로하더라고요. 저도 이제 강의를 하다 보면 선생님도 강의를 하다 보면 우리 학생들한테나 뭐 학부모님한테나 실망하거나 위축될 때 있지 않습니다. 커피한잔 먹으러 갔는데 그 사장님이 그렇게 이야기 하더라고요. 제가 눈물을 흘리면서 얘기를 했더니 사장님이 저보고 커피한잔 더 드세요. 이렇게 이야기 하는 겁니다. 제가 뜨끔 하더라고요. 그 정도로 이제 어떤 위로에 대한 해법을 제시하는 게 아니라 그 따뜻한 음료 한잔을 그냥 한 더 먹으란 그 말이 굉장히 크게 위안이 되었었던데요. 그래서 저도 나중에 바리스타 한번 해봐야 되겠다 집에서 저도 커피를 한 번씩 돌리기도 하는데요. 그런 마음이던지 이런 자세들도 굉장

히 중요한 태도가 될 거 같습니다. 학습 모듈도 커피 매장 관리라 던지 원두 선택에서 커피 추출에서부터 경영에 전반에까지 학습 모듈이 잘 나와 있으니까 우리 학생들이 바리스타가 되기 위해서 필요로 하는 학습이 무엇인지 스스로 찾아오도록 하고 그렇게 해서 에스프레소에서 해보는 작업들을 할 수 있을 거 같은데요. 선생님들이 좋아하는 자주 가는 단골 가게가 있으면 한번 가보는 것도 좋을 거 같습니다. 제가 이제 커피 매장에 있는데 보니까 학생들이 스스로 오더라고요. 그래서 그 사장님이 직접 커피 기계를 추출해보고 맛도 보고 할 수 있는 그런 시간을 주는데 아 그런 것도 아주 굉장히 좋은 진로 체험학습이 되겠더라고요. 그래서 선생님들도 직접 한번 가보시고 사장님도 아주 좋아하더라고요. 그러니까 가보시고 그래서 한번 그런 관계를 한번 맺어 보는 것도 학생들한테 유용한 경험이 될 거 같습니다. 그래서 직접 위생 관리도 해야 되고 영업을 준비해야 되는 작업에 이르기까지 전반적인 운영에서부터 한번 모양 내는 일까지도 해봤을 때 우리 학생들도 또 남다른 부분이 되고 우리가 스타벅스 해외 브랜드도 뛰어 넘을 수 있는 우리만의 브랜드를 만들어 나가고 단순히 또 커피 뿐만 아니라 우리나라 차 문화가 있지 않습니까. 이런 것들도 오히려 발달시켜 나가서 세계적으로 우리 학생들이 더 멋진 브랜드를 만들어 나가는 그런 인재로 여러 선생님들이 양성해 주셨으면 감사하겠습니다.