

# 핵심 POINT

---

## 1. 바리스타에 대한 이해

- '바리스타'는 '바(Bar) 안에 있는 사람'이란 뜻의 이탈리아어에서 유래된 말로써 바에서 에스프레소를 기본으로 하는 음료를 만드는 일을 하는 사람을 뜻함
- 우리나라에서는 커피를 추출하는 사람을 총칭하는 의미로 쓰이고 있음
- 커피를 만드는 일 외에도 좋은 원두를 가려내는 일, 원두 및 부재료 구입, 저장, 재고관리, 판매촉진, 고객을 유치하는 일
- 레스토랑, 카페, 커피전문점 등에서 일하며, 전문교육과정을 이수하면 취업 시 유리
- 커피를 마시는 고객의 입맛 변화와 커피전문점의 증가로 바리스타에 대한 관심 증가와 함께 대학에도 관련학과가 많이 신설되었음

# 핵심 POINT

---

## 2. NCS를 통해서 본 바리스타의 직무

- 직무 : 바리스타
- 능력단위 : 커피 추출
- 직무 목적 : 다양한 기계 또는 기구를 활용하여 에스프레소, 핸드드립, 사이폰, 더치, 이브릭 커피를 추출할 수 있다.
- 직무 책임 및 역할
  - 에스프레소 추출하기
  - 핸드드립 추출하기
  - 사이폰 추출하기
  - 더치 추출하기
  - 이브릭 추출하기