

□ 직무 기본 정보

직 무	바리스타	능력단위분류번호	1301020305_16v2
		능 력 단 위	커피 추출
직무 목적	다양한 기계 또는 기구를 활용하여 에스프레소, 핸드드립, 사이폰, 더치, 이브릭 커피를 추출할 수 있다.		
개발 날짜	2013.12.06	개 발 기 관	(사)한국서비스산업진흥원

□ 직무 책임 및 역할

주 요 업 무	책임 및 역할
에스프레소 추출하기	<ul style="list-style-type: none"> · 커피기계의 그룹에서 필터홀더를 분리한다. · 커피기계의 필터홀더에 분쇄된 원두를 담는다. · 커피기계의 필터홀더에 담긴 분쇄된 원두를 탬핑한다. · 커피기계의 필터홀더를 그룹에 장착한다. · 커피기계를 조작하여 커피를 추출한다. · 추출 후 필터홀더에 담긴 커피 찌꺼기를 제거한다.
핸드드립 추출하기	<ul style="list-style-type: none"> · 드립 추출에 사용할 정수된 물을 적당한 온도로 데운다. · 추출에 필요한 드립기구를 예열한다. · 추출에 필요한 드립 필터를 알맞은 크기로 접어 드리퍼에 올려놓는다. · 드립 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다. · 분쇄된 커피를 드리퍼에 올려놓은 드립필터에 담는다. · 원활한 추출을 위해 뜸들이기를 한다. · 뜸들이기 후 일정한 속도로 물을 부어 커피를 추출한다. · 추출 후 커피 찌꺼기가 담긴 드립 필터를 제거한다.
사이폰 추출하기	<ul style="list-style-type: none"> · 사이폰 추출에 사용할 물을 적당한 온도로 데운다. · 추출에 필요한 사이폰 필터를 로드예 장착한다. · 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다. · 분쇄된 커피를 로드예 담는다. · 플라스크에 적당량의 물을 담는다. · 플라스크에 로드를 비스듬히 올려놓는다. · 플라스크에 담긴 물을 가열하기 위해 램프를 켜다. · 플라스크에 담긴 물이 끓으면 로드를 수직으로 결합한다. · 플라스크에 있는 물이 로드로 올라오면 스틱으로 커피를 저어 준다. · 커피가 추출되기까지 적당한 시간을 유지한다. · 램프의 불을 끈 후 추출된 로드의 커피가 플라스크에 모두 떨어질 때까지 기다린다. · 추출 후 로드예 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거한다.
더치 추출하기	<ul style="list-style-type: none"> · 정수된 상온의 물을 준비한다. · 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다. · 더치기구에 필터를 장착한다. · 분쇄된 커피를 필터에 담는다. · 준비된 물을 더치기구에 담는다. · 밸브를 사용하여 떨어지는 물의 속도와 양을 조절한다. · 추출된 커피를 밀폐용기를 사용하여 보관한다. · 추출 후 더치기구에 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거한다.
이브릭 추출하기	<ul style="list-style-type: none"> · 정수된 물을 준비한다. · 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다. · 분쇄된 원두, 물, 설탕을 체즈베에 담는다. · 체즈베를 적당한 시간 동안 반복하여 가열한다. · 커피 가루 침전 후 잔에 따른다.

□ 직무수행 요건

구 분	상 세 내 용	
학습경험	· 관광 관련 고등학교	(전공: 바리스타, 음료, 관광관련)
	· 평생능력개발과정	(분야: 바리스타)
자 격 증	· 바리스타	
지식·기술	<ul style="list-style-type: none"> · 에스프레소 기계의 작동법 · 에스프레소 커피의 특성에 대한 이해 · 에스프레소 커피 추출 원리에 대한 이해 · 핸드드립 추출 기구의 특성에 대한 이해 · 핸드드립 커피의 특성에 대한 이해 · 핸드드립 커피 추출 원리에 대한 이해 · 사이폰 추출 기구의 구조 및 특성에 대한 이해 · 사이폰 커피의 특성에 대한 이해 · 사이폰 커피 추출 원리에 대한 이해 · 더치 추출 기구의 구조 및 특성에 대한 이해 · 더치 커피의 특성에 대한 이해 · 더치 커피 추출 원리에 대한 이해 · 이브릭 추출 기구의 특성에 대한 이해 · 이브릭 커피의 특성에 대한 이해 · 이브릭 커피 추출 원리에 대한 이해 · 에스프레소 기계 운용 능력 · 순서에 따른 에스프레소 커피 추출 능력 · 핸드드립 추출기구 운용능력 · 추출수 온도 조절 능력 · 드리퍼 선택능력 · 순서에 따른 핸드드립 커피 추출 능력 · 사이폰기구 관리 능력 · 사이폰 추출기구 운용 능력 · 순서에 따른 사이폰 커피 추출 능력 · 더치기구 관리 능력 · 더치 추출기구 운용 능력 · 순서에 따른 더치커피 추출 능력 · 이브릭 추출기구 운용 능력 · 순서에 따른 이브릭 커피 추출 능력 	
사전직무경험	<ul style="list-style-type: none"> · 커피 그라인더 운용 · 커피기계 운용 · 커피 추출 · 커피음료 우유 스티밍 · 에스프레소 커피음료 제조 	
직무숙련기간	1년	