

ECO BREW

A&J ECO バリスタ育成プログラム
（有料オプションクラス）

英語レベルやご年齢を問わず、誰でもコーヒー作りの基礎知識や実践的なスキルを学べます。コーヒー好きはもちろん、ワーキングホリデーの際に現地のカフェでバリスタとして働いてみたい方にもオススメです！

受講方法： 学生はピックアップスケジュールに合わせて、2週間毎に登録することができます。

レッスン開催条件： このレッスンは2〜6名で構成されます。

Stage 1

Eco Brew

FUNDAMENTAL
-入門コース-

プログラム詳細

総レッスン数：10 コマ
知識習得：5 コマ
実践講習：5 コマ
料金：P3,500

Eco Brew

ESSENTIAL
-必修コース-

プログラム詳細

総レッスン数：20 コマ
知識習得：10 コマ
実践講習：10 コマ
料金：P6,000

Stage 2

Eco Brew

ENHANCEMENT
-スキルアップコース-

プログラム詳細

総レッスン数：4 コマ
実践講習：4 コマ
料金：P2,000

＜備考＞

- *ECO BREW* は有料のオプションクラスで、通常コースの空き時間を使って *8:30〜17:20* の間に行われます。
- 教科書代は別途徴収いたします。レギュラークラスの教科書と同様に差し引きます。
- 各コマで作れるコーヒーは最大*3*杯までで、*4*杯目以上は食紅とソープを使用し模擬コーヒーでの練習となります。
- *Stage 1*（*Fundamental, Essential*）を修了した方のみ、*Stage 2*（*Enhancement*） へ申し込みが可能です。

コース詳細

講習内容

知識習得：コーヒーに関する知識を広げる

★コーヒーの文化と歴史
コーヒーの起源、栽培からコーヒーになるまでの道のり、そしてコーヒー文化の発展。

★豆の特徴
アラビカ種やロブスタ種など、異なる産地、種類のコーヒー豆の理解。

★健康への利点とリスク
コーヒーの利点と注意点を知り、焙煎による風味や豆の変化を学びます。

実践講習：実践を通してバリスタのスキルを学ぶ

★エスプレッソ抽出
粉の挽き具合や分量、タンピング、粉の均一な分布などを調整し、抽出への影響を理解します。

★ミルクスチーミング＆テクスチャリング
牛乳や植物性ミルクを使った泡立て技術を学び、カプチーノなどに合う多様な質感と風味を作ります。

★抽出方法
エスプレッソ以外の抽出法（フレンチプレス、ハンドドリップなど）を習得します。

★ラテアート
ラテアートの基礎を学び、実際に描いてみます。

機材に対する理解とメンテナンス

★エスプレッソマシンの操作
マシンの使い方、キャリブレーション（調整）、基本的なメンテナンス方法を学びます。

★グラインダーの操作
さまざまなタイプのグラインダーや刃の特徴を理解し、コーヒーに合わせた挽き目の調整方法を習得します。

★クリーニング
バリスタ用機材やカフェ環境を清潔に保つための正しい洗浄・衛生管理を学びます。







プログラムスケジュール

Eco Brew Fundamental Schedule [10 sessions]

DAY 1 - 5	意見交換を行いながら知識習得
DAY 6 - 10	実践練習とおさらい • カフェで使用されるさまざまな機材に慣れること • 講師がメニューにある多様なドリンクの作り方を説明 • 講師がコーヒーを作る様子を観察 • 指導を受けながら実践練習 • 最終評価



Eco Brew Essential Schedule [20 sessions]

DAY 1 - 10	意見交換を行いながら知識習得
DAY 11 - 20	実践練習とおさらい • カフェで使用されるさまざまな機材に慣れること • 講師がメニューにある多様なドリンクの作り方を説明 • 講師がコーヒーを作る様子を観察 • 指導を受けながら実践練習 • 最終評価



Eco Brew Enhancement Schedule [4 sessions]

DAY 1 - 4	実践練習とおさらい • 講師がコーヒーを作ってる様子を観察 • 指導を受けながら実践練習 • ラテアートのスキルを磨く • 最終評価