

SCA PTC 프리미어 트레이닝 캠퍼스

바리스타 & 브루잉 캠퍼스 요구 사항

목적

본 문서는 SCA 캠퍼스 자격 요건을 갖추기 위한 최소 요건을 서술한 것입니다. SCA 랩 감독관은 본 문서를 토대로 SCA 기준에 상응하는지 확인하는 데 사용됩니다. SCA 캠퍼스 프로그램은 SCA의 승인, 홍보 그리고 스페셜티 커피의 발전을 위해 고안된 것입니다.

점검(실사)

각 캠퍼스는 인가를 위해 두 가지 방법 중 하나를 선택해야 합니다. 첫 번째는 큐그레이더 트레이닝을 위한 커피, 센서리 분석, 그린 커피, 품질검사, 트레이닝에 초점을 맞춘 것입니다. 여기에는 로스팅 교육을 추가적으로 진행하는 것을 권장합니다. 두 번째는 바리스타 트레이닝과 브루잉, 그라인딩을 위한 것으로 본 문서에서 다루게 됩니다. 두 가지 중 하나에 대해 캠퍼스 승인을 받고 더 넓은 교과 영역을 가르치고자 할 경우 다른 옵션을 추가할 수 있습니다.

캠퍼스 장비 유지 보수

캠퍼스 승인을 위해 명시된 기물들을 항상 유지 보수해야 합니다. 장비가 고장 나거나 보정, 수리가 필요할 경우 다음 회 차 수업이 진행되기 전에 수정 보완되어야 합니다.

규정의 준수

각 캠퍼스의 책임자는 각국, 각 지역의 법률 및 규정을 따라야 합니다. 여기에는 사업 허가증, 법인 등록, 보건 및 안전, 직업 교육, 지역제, 고용, 조세 등에 대한 사항을 준수하여야 하며 어떠한 폭력 및 그로 인한 기소에 대해 SCA에 피해가 없도록 방어 배상해야 합니다.



지원을 위한 연락처

실사 또는 캠퍼스 인가 진행 방법에 대한 문의는 education@sca.coffee 로 하시기 바랍니다.

캠퍼스 필요사항

I. 이론을 위한 공간:

- a) 프리젠테이션을 위한 프로젝터/TV
- b) 최소한의 학생을 수용할 수 있는 별도의 교실(classroom)이 반드시 있어야 한다. 각각의 학생은 의자와 책상/테이블이 있어야 한다.

II. 공간:

- a) 에스프레소 머신 뒤에 학생들을 위한 적절한 작업 공간
 - i. 권장 사항 - 학생 당 1 x 1.5m - 에스프레소 머신 테이블 제외
 - ii. 권장 사항 - 두학생당 1 x 2m - 브루잉용
- b) 에스프레소 스테이션을 침해하지 않는 범위에서 수업과 브루잉에 사용될 학생용 책상 공간
- c) 커피에 사용될 수는 있으나 센서리 과목에서는 사용할 수 없다
- d) 쾌적하고 편안한 실내 온도(18°C~26°C). 실내 적정 온도.

III. 환경

- a) 냄새가 없을 것: 음식, 향수 혹은 담배연기와 같은 두드러지는 냄새는 허용되지 않는다.
- b) 전화 사용 금지: 커피이나 다른 실습에 방해 받지 않도록 전화기를 끄거나 방해 금지 모드를 켜야 한다.
- c) 잡음이 없을 것: 잡음 없는 환경. 외부 잡음은 최소화 하거나 없도록 해야 한다. 자동차, 비행기, 기계, 사람으로부터 나오는 소음은 학생들에게 산만함을 주지 않을 정도로 줄여야 한다.
- d) 그 외 방해 요소: 수업 시간에 방문자는 허용하지 않는다. 교실 밖에서 유리창을 통해 보는 것은 허용된다. 방문자의 참석은 교육 과정 및 시험 시간에는 절대적으로 제한된다. 랩은 깨끗하고 정리정돈이 되어 있어야 하고 벌레가 없어야 한다.

IV. 물 처리

- a) 랩은 SCA 의 물 품질 사양에 맞게 설정해야 한다. 표준값에 준하는 생수(병)은 가능하다. 필터 시스템이 있는 경우 필터 교환 주기가 1 년 이내인지 감독관이 확인하여야 한다. TDS 범위는 75 - 250ppm 이며 냄새가 나지 않고 오염되지 않아야 한다.
- v 주의: 캠퍼스 실사 시 현지 시점의 표준안을 참고로 한다. 더 많은 정보가 필요할 경우 이메일 문의 바랍니다. education@sca.coffee

캠퍼스 기자재

V. 에스프레소 스테이션

- a. 에스프레소 머신
 - i. 학생 3명 당 2그룹 머신 1개 권장
 - ii. 조건: 전자동 머신 사용 불가
 - iii. 머신의 온도 90.5°C-96.1°C
 - iv. 1도 이내로 조정 가능해야 한다
 - v. 학생 두명 당 스팀 완드 1개 사용
 - vi. 펌프 압력 8.5-9.5 bar
 - vii. 각각의 에스프레소 머신에 배수 시스템 완비 (drain/waste)
 - viii. 예방용 유지보수 툴: 워터필터렌치(wrench), 조절 가능한 렌치 2개, 스크루 드라이버, 송곳, 그라인더용 브러시, 그룹헤드 가스켓, 스팀완드 밸브 재생 키트
- b. 도저(doser) 그라인더 1대
- c. 자동 그라인더 1대
- d. 작은 기물
 - i. 에스프레소 머신 당 2개의 탬퍼
 - ii. 스테이션 당 1개의 패킹/탬핑 매트 (2개 권장)
 - iii. 스테이션 당 1개의 넉박스
 - iv. 스티밍용 온도계 (에스프레소 머신 당 2개)
 - v. 스톱워치 / 타이머
 - vi. 샷글라스 2oz (60 mL)
 - vii. 에스프레소 머신 부품/세정 키트(toolkit/cleaning kit) 추가 부품, 세제 등

- e. 컵 & 유리 제품
 - i. 라떼용 잔과 잔받침 (8oz-12 oz / 237 - 355 mL)
 - ii. 카푸치노용 잔과 잔받침 (5oz-6oz / 148 - 177 mL)
 - iii. 데미타세 잔과 잔받침
 - iv. 데미타세 스푼
 - v. 스팀피쳐 (12 oz / 500 mL)
 - vi. 스팀피쳐 (20 oz / 750 mL)
- f. 저울: 정밀도 0.1g 이 갖춰진 것이어야 한다 (학생 두 명 당 1 개)

VI. 브루잉 스테이션

- a. 1 과 1/2 갤런/ 1.9 리터짜리 브루어와 적절한 에어포트를 가진 필터 (학생 6 명 당 1 대)
- b. 벌크 그라인더
- c. 커핑볼 최소 24 개
- d. 자연 투과식 브루잉 기구(학생 당 1 개 - 다양하게 갖출 수 있음)
- e. 침지식 추출 기구 (학생 당 1 개 - 다양하게 갖출 수 있음)
- f. 가압 추출 기구 (학생 당 1 개 - 다양하게 갖출 수 있음)
- g. 굴절기(Refractometers) (학생 6 명 당 1 개)
 - i. 플라스틱 눈금 드롭퍼, kimwipes(종이휴지), 주사기(액체 흡입기)/필터 시스템 (청소용)
 - ii. 증류수(클래스 당 1 리터) - 굴절기 칼리브레이션에 사용
- h. Coffee brew control chart 혹은 소프트웨어(여러 단위가 표시되는)
- i. 커피 브루잉 핸드북

- j. 체 -micronsizes: 300/600/800
 - i. 주의: 약 100미크론도 가능하나 200 미크론 정도가 가장 작업하기 쉽다.
- k. pH 미터기 혹은 리트머스 종이
- l. 온도계, 학생 두 명 당 1 개
- m. 브루잉 용 온수 주전자
- n. 온수 보일러 13L, 학생 6 명 당 1 개
- o. 종이컵 (일반 컵 재사용 가능)
- p. 브루어에 적합한 에어포트 6 개, 진공 플라스크 혹은 디켄터(밀폐 가능한)
- q. TDS 미터 1 개

VII. 일반 랩 장비

- a. 제빙기 혹은 얼음 보관용 냉동고
- b. 설거지용 개수대
- c. 우유 냉장고 - 5° C / 41° F 이하
- d. 앞치마
- e. 바 타올
- f. 카운터와 그라인더용 브러시
- g. 클립보드 / 펜
- h. 수거용 통