



# 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)

A&J ECO CAMPUSにECO BREW COURSEが新登場。年齢や英語レベルを問わず参加でき、コーヒー作りの基礎知識から実践的なスキルまで学べる、これからコーヒーの世界を始めたい方にぴったりのプログラムです！

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。

### *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 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。

### *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

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。



## 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>• カフェで使用されるさまざまな機材に慣れること</li> <li>• 講師がメニューにある多様なドリンクの作り方を説明</li> <li>• スタッフがコーヒーを作る様子を観察</li> <li>• 指導を受けながら実践練習</li> <li>• 最終評価</li> </ul>

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 <ul style="list-style-type: none"> <li>• カフェで使用されるさまざまな機材に慣れること</li> <li>• 講師がメニューにある多様なドリンクの作り方を説明</li> <li>• スタッフがコーヒーを作る様子を観察</li> <li>• 指導を受けながら実践練習</li> <li>• 最終評価</li> </ul>