



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 • 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 • スタッフ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 • スタッフ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