

○ 수제맥주 전문가 씨서론마스터 과정

2. 씨서론마스터 과정

씨서론은 총 4단계로 나뉘어져 있으며 최고과정은 Master Cierone입니다.
본 과정은 기초 1단계인 Certified Beer Server 에 관련한 내용입니다.

연번	일자	시간	강의주제 및 세부내용	강사진	비고
1주	4/27	8	은퇴소양교육, 협동조합설립, 취창업 등	전문강사	기초교육
2주	5/04	8	맥주기초에 대한 이해, 씨서론에 대하여, 맥주스타일가이드라인(BJCP)	최준호/보조강사	
3주	5/11	8	스타일의 기초, 벨기에 맥주 역사와 문화 및 시음, 맥주의 주 재료, 미국 맥주의 역사와 문화 및 시음	최준호/보조강사	
4주	5/18	8	영국맥주, 체코, 독일맥주 시음, 간단한 양조 과정, 푸드페어링 이론 및 실습(치즈, 핑거푸드), 국가별 맥주 시음	최준호/보조강사	
5주	5/25	8	현장실습(맥주의 역사와 문화 이해)	최준호/현장전문가	현장실습
6주	6/01	8	맥주 장비에 대한 원리와 이해, 실습, 맥주 유통과정과 시장, 씨서론 비어 서버 테스트(자격증 시험)	최준호/보조강사	자격증시험

*본 교육과정의 세부 진행 내용은 상황에 따라 달라질 수 있습니다.