

강 의 계 획 서

강좌명		카페디저트(1인 실습)			강사명	김 윤 지
강의가능 요일	모두누림 (남양)	목	강의가능 시간	모두누림 (남양)	14:00 ~ 17:00	
강 의 소 개						
목 표	카페에서 판매하는 디저트를 트렌드에 맞게 제조, 응용하여 만들 수 있으며 카페 창업에 필요한 메뉴를 제조, 응용할 수 있다.					
교 재 명	강사 교재					
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 270,000 원					
	* 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 70,000(부재료와 비품) + 개인재료비 : 200,000(개인 실습재료)					
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친타올, 용기					
수강대상	성인		필요기자재	요리실에 비치된 도구		
기간별		강 의 내 용				비 고
1주차	1/9	오리엔테이션 / 기본재료설명,르방만들기 / 오레오칩스쿠키				시연/실습
2주차	1/16	허브스콘 / 말린토마토스콘				시연/실습
3주차	1/23	올리브치아바타				시연/실습
4주차	1/30	설 날 연 휴				시연/실습
5주차	2/6	베이크드치즈케이크				시연/실습
6주차	2/13	새우디아볼라피자				시연/실습
7주차	2/20	굴머핀 / 맛밤머핀				시연/실습
8주차	2/27	프랑스캄파뉴				시연/실습
9주차	3/6	코코넛슈크림				시연/실습
10주차	3/13	로투스아몬드쿠키				시연/실습
11주차	3/20	라우겐프레첼				시연/실습
12주차	3/27	곡물베이글 / 메이플월넛크림치즈				시연/실습
13주차	4/3	마블케이크				시연/실습
14주차	4/10	레몬타르트				시연/실습
15주차	4/17	피타브레드				시연/실습
16주차	4/24	가토쇼콜라				시연/실습