

강 의 계 획 서

[지원분야 : 배움과정]

강좌명	실전! 베이커리 창업		강사명	이승식
강의요일	목요일	강의가능 시간	유엔아이 (병점)	09:30~12:30
강의장소	유엔아이센터			
강 의 소 개				
목표	혼자서도 빵을 만들 수 있는 수준의 레시피로 계량, 반죽, 성형 및 굽기를 통해 전문가와 같은 제과제빵 제조 기술을 익힐수 있다.			
교재명	지도 강사의 레시피			
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 240,000원			
	* 재료비 상세 내역 : 쌀가루, 밀가루, 버터, 설탕외 다수			
	* 개인 준비 사항 : 앞치마와 행주			
관련자격증	-	발급기관	-	
수강대상	성인	필요기자재	-	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	초코머핀			
2주차	버터스틱			
3주차	스위트콘빵			
4주차	슈크림			
5주차	폴리시 바게트			
6주차	카스테라			
7주차	먹물 치아바타			
8주차	참쌀떡			
9주차	부추빵			
10주차	초코롤케이크			
11주차	뤼스티크			
12주차	초코 케이크			

※ 추석 연휴 주간(9.21.(월)~9.25.(금)) 및 개천절 및 한글날 연휴 주간(10.5.(월)~10.9.(금))에는 수업이 진행되지 않습니다.