

# 강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정]

강좌명	카페브런치 & 파스타	강사명	임성숙
강의가능요일	목요일	강의시간	9 : 30 ~ 12 : 30
강 의 소 개			
목 표	맛과 멋이 조화롭게 어우러지는 조금 더 특별하고 다양한 종류의 카페 브런치 요리를 접하면서 취업이나 창업을 위한 대비를 할 수 있다.		
교재명	수업시 레시피 개별 배부		
실습재료비	* 재료비 총액(14주) : 210,000 원		
	* 재료비 상세 내역 : 회당 15,000 * 16주		
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 계량컵, 계량스푼		
수강대상	초, 중급 대상 (성인)	필요기자재	조리실습도구
기간별	강 의 내 용		비 고
1주차	오리엔테이션	포카치아과일부르스케타	
2주차	소고기퀘사디아	베이컨까르보나라	
3주차	수비드닭가슴살과살사	쉬림프알리오올리오	
4주차	불고기샐러드	연어베이글	
5주차	휴강		
6주차	시금치크림리소토	튀스티	
7주차	함박스테이크	토마토카프레제	
8주차	브로콜리새우오믈렛	크림소스와 뇨끼	
9주차	가지라자냐	라구파스타	
10주차	치킨반미샌드위치	포테이토스테이크	
11주차	하우스클럽샌드위치	쉬림프로제파스타	
12주차	부채살스테이크	까망베르치즈파니니	
13주차	불고기타코	미트볼그라탕	
14주차	에그인헬	트리플소고기파스타	
15주차	휴강		
16주차	감바스알아히요	블루베리푸레와판나코타	