

# 강의계획서

강좌명	(신규과정) 핫한 디저트와 음료로 창업까지	
강사명	이원갑	· 현) 계명문화대학교 교수
	윤수현	· 현)계명문화대학교 외래교수(디저트카페창업강의), 제과기능장
	김철호	· 한국외식제과직업전문학교 강의 경력, 현)까**제과점 대표, 제과기능장
	한재연	· 현)한국외식제과직업전문학교 강사, 제과기능장
	강원	· 현)브*** 대표, 제과기능장
강좌내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 핫 한 디저트 메뉴로 구성 실습</li> <li>· 모든 메뉴는 카페 창업 시 판매할 수 있는 디저트와 음료 메뉴로 구성 실습</li> <li>· 디저트는 소스와 함께 접시 플레이팅과 실습한 메뉴들은 개별 Take Out</li> </ul>	
기대효과	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 4명의 제과 기능장 직접 강의</li> <li>· 현재 카페에서 인기 있는 메뉴를 골라 직접 지도</li> <li>· 창업 시 경쟁할 수 있는 판매 메뉴 기술 습득</li> <li>· 디저트 플레이팅까지 실습함에 따라 그 기대 효과는 크다고 할 수 있다.</li> </ul>	

주	날짜	시간	강 의 내 용	담당강사	수업재료	준비물
1	6/22 화	3	르뱅 쿠키 / 고구마 라떼	이원갑	밀가루, 버터	앞치마, 노트, 필기도구
2	6/24 목	3	오레오 마카롱 /구름 스무디	윤수현	버터, 오레오	
3	6/29 화	3	비킷슈 / 꿀 바나나 우유	윤수현	버터, 꿀 바나나	
4	7/1 목	3	커피 가나슈 마운틴 / 딸기 콤포트 요거트	윤수현	커피, 버터, 딸기	
5	7/6 화	3	싱그러운 향기 가득 대파 스콘 / 무알콜 모히또	김철호	밀가루, 대파, 민트	
6	7/8 목	3	베이컨 바질 포카치아 / 벚꽃 라떼	김철호	밀가루, 베이컨, 벚꽃 파우더	
7	7/13 화	3	메이플 마롱 / 썬푸치노	김철호	밀가루, 계란, 썬	
8	7/15 목	3	바스크 치즈케이크 / 연유 파인애플 컵 빙수	한재연	치즈, 버터, 연유	
9	7/20 화	3	팥 다쿠아즈 케이크 / 흑당 밀크티	한재연	팥, 밀가루, 설탕	
10	7/22 목	3	흑임자 인절미 케이크 / 젤리얼음 밀키스 에이드	한재연	흑임자, 인절미, 밀키스	
11	7/27 화	3	레몬 코코넛 파운드 / 체리 우유	강원	버터, 레몬, 체리	
12	7/29 목	3	과일 타르트 / 패션 후르츠 망고 에이드	강원	패션후르츠, 망고, 탄산수	
계		36				

※ 재료비 240,000원 별도.

※ 강의 내용은 사정에 따라 변경 될 수 있습니다.