

강의계획서

강좌명	핫한 디저트와 음료로 창업까지(2기)	
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"> · 카페 창업메뉴 중에 핫 한 디저트로 구성 실습 · 전 메뉴는 카페 창업 시 판매할 수 있는 다양한 디저트와 음료 메뉴로 구성 실습 · 환상적인 디저트는 소스와 함께 플레이팅 시연 · 실습한 메뉴는 개별 Take Out 	
기대효과	<ul style="list-style-type: none"> · 훌륭한 4명의 대한민국 제과 기능장 직접 강의 · 현재 카페에서 인기 있는 메뉴를 골라 직접 지도 · 창업 시 경쟁할 수 있는 판매 메뉴 기술 습득 · 디저트 플레이팅까지 실습함에 따라 그 기대효과는 크다고 할 수 있다. 	

주	요일	시간	강 의 내 용	담당강사	수업재료	준비물
1	1/5 수	3	고소 바삭한 비스코티/ 커피젤리우유	이원갑	버터, 커피	앞치마
2	1/12 수	3	갈레트 브르통/ 감기안녕 생강라떼	윤수현	버터, 생강청	
3	1/19 수	3	애플 크림블 케이크/ 로투스 비스코프 라떼	윤수현	버터, 사과, 로투스	
4	1/26 수	3	포레스트 머쉬룸 포카치아/ 숲속 썬푸치노	윤수현	버터, 버섯, 썬가루	
5	2/9 수	3	키슈/ 상큼한 청귤 에이드	김철호	밀가루, 청귤청	
6	2/16 수	3	레드벨벳 프로마주 케이크/ 애플 시나몬 티	김철호	밀가루, 사과, 시나몬	
7	2/23 수	3	노엘 케이크/ 겨울엔 뱅쇼	김철호	밀가루, 와인	
8	3/2 수	3	요거트 마카롱/ 수제과일 차	한재연	아몬드파우더, 버터, 자몽	
9	3/16 수	3	구움과자 대표 휘낭시에/ 달콤한 마법 옥수수 라떼	한재연	밀가루, 버터, 옥수수	
10	3/23 수	3	메이플 피칸타르트/ 눈꽃 고구마 라떼	한재연	밀가루, 버터, 피칸, 고구마	
11	3/30 수	3	인기쟁이 로투스 스콘/ 밀크티	강원	버터, 홍차	
12	4/6 수	3	파리브레스트/ 초콜릿 카푸치노	강원	버터, 밀가루, 초콜릿	
계		36				