



핫한 디저트와 음료로 창업까지 2기 수강생 모집



①교육 기간 : 총 12주 36시간

- 1~6주(매주 수요일) : 11/17(수)~12/29(수) *12/15(수) 수업 없음.
- 7~12주(매주 목요일) : 1/6(목)~2/10(목)

실습실 사정상 7주차 수업부터는 수요일→목요일로 변경 됩니다.

12주 전체 참여 또는 6주 나누어 참여 가능하니 수강신청 때 말씀해주세요!

②교육 시간

- 매주 1회, 수요일 또는 목요일 저녁 18시~21시

③수강료 / 재료비

- 수강료 : 24만원 (12주), 12만원(6주)
- 재료비 : 24만원 (12주), 12만원(6주)

④강좌 내용

- 카페 창업메뉴 중에 핫한 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

⑤기대 효과

- 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.

⑥강의 계획서

- 11/17(수) 고소 바삭한 비스코티/ 커피젤리우유
- 11/24(수) 갈레트 브르통/ 감기안녕 생강라떼
- 12/1(수) 애플 크럼블 케이크/ 로투스 비스코프 라떼
- 12/8(수) 포레스트 머쉬룸 포카치아/ 숲속 썬푸치노
- 12/15(수) 수업 없음.
- 12/22(수) 레드벨벳 프로마주 케이크/ 애플 시나몬 티
- 12/29(수) 키슈/ 상큼한 청귤 에이드
- 1/6(목) 노엘 케이크/ 겨울엔 뱅쇼
- 1/13(목) 요거트 마카롱/ 수제과일 차
- 1/20(목) 구움과자 대표 휘낭시에/ 달콤한 마법 옥수수 라떼
- 1/27(목) 메이플 피칸타르트/ 눈꽃 고구마 라떼
- 2/3(목) 인기쟁이 로투스 스콘/ 밀크티
- 2/10(목) 파리브레스트/ 초콜릿 카푸치노

※교육내용은 사정에 따라 변경 될 수 있습니다.

⑦강사

- 이원갑 : 계명문화대학교 교수
- 윤수현 : 계명문화대학교 외래교수(디저트카페창업강의), 제과기능장
- 김철호 : 한국외식제과직업전문학교 강의 경력, 현)까**제과점 대표, 제과기능장
- 한재연 : 한국외식제과직업전문학교 강사, 제과기능장
- 강원 : 브*** 대표, 제과기능장

⑧교육신청 문의

- 053-589-7764 / 053-589-7766

