

2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	직장인을 위한 베이커리 & 디저트				
담당강사	박 정 연				
강좌개요	제빵 : 시중에서 유행하는 신제품 위주의 다양한 디저트 제과 : 카페 & 베이커리에서 디저트로 잘 나가는 다양한 종류의 제품				
강의목표	직장인을 위한 베이커리를 & 디저트를 처음 접하는 수강생에게 쉽고 재미있게, 가정에서 다양한 베이커리와 디저트로 만들 수 있는 과정, 실습을 통해서 다양한 방법으로 디저트를 배우는 기법으로 진행				
운영시간	교육기간		요일		시간
	4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		수	주1회	18:30~21:30(3시간)
교육대상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	20명	수강료	36,000원
준비물	첫날준비물: 앞치마, 쇼팡백, 필기도구				
재료비 (교재비)	재료비 : 100,000원/ (프린트 물)				
주별	세 부 내 용				비고
1주	말차 샤브레				4/03
2주	국회의원선거일 (휴강)				4/10
3주	르뱅 쿠키/ 과일 샌드 크림 크로와상				17
4주	에그 타르트				24
5주	옥수수 식빵/브라우니				5/01
6주	땅콩 소보로빵				08
7주	부처님오신날 (휴강)				5/15
8주	호두 팔 양금 빵				22
9주	까눌레/소금 빵				29
10주	오렌지 파운드/곡물 식빵				6/05
11주	모카 케이크				12

※ 강사, 일정, 내용은 사정에 따라 변경될 수 있으며 법정공휴일은 수업일수에서 제외
됩니다.(보강 없음)