

# 2023년 제1기 강의 계획서

과 정 명	(특강) 카페 패키지 메뉴 만들기		
담당 강사	김 성 미		
강좌 개요	전문성과 트렌디함을 반영한 메뉴 만드는 기술을 익히며, 카페 메뉴를 패키지화하여 나만의 메뉴로 상품화하는 방법을 익힌다		
강의 목표	단순하게 카페메뉴 레시피를 배우는 수업이 아닌 재료의 선택, 음료 맛의 밸런스 맞추는 법, 비주얼 음료 만드는 법 등 차별화된 메뉴의 상품화 기술을 습득하여 취업과 창업에 도움을 줄 수 있다.		
운영 시간	수강기간		요일
	11주 (법정공휴일은 보강없습니다)		화 주 1회
교육 대상	만18세 이상 인천거주시민	인원	12명
			수강료
준비물	필기도구, 앞치마, 개인텀블러, 행주		
재료비 (교재비)	재료비 : 230,000원 (프린트 교부)		
주별	세부내용		비고
1주	에스프레소 기본추출 방법 그라인더 셋팅 방법 및 분쇄도에 따른 추출량과 맛 비교		
2주	로스팅 실습 I 대륙별 생두의 특징 및 로스팅에 이해 에스프레소를 이용한 음료 만들기 (마끼아또,샤케라또,더블샷)		
3주	설연휴		
4주	로스팅된 원두를 이용한 드립백 만들기 설날 선물 세트 만들기		
5주	로스팅 실습II 블랜딩의 기초 / 브루잉 기초 이론과 실습(콜드브루 추출)		
6주	시럽과 소스를 이용한 카페음료 만들기		
7주	브런치 세트 만들기 (컵과일 / 크로플 / 벨지움 와플)		
8주	Beverage 메뉴 I (티 응용 메뉴)		
9주	Beverage 메뉴II(논 커피)		
10주	Beverage 메뉴III (에이드 응용 메뉴)		
11주	나만의 포장 패키지 만들기 (상품 구성 자유)		

※ 전 강좌의 강사와 시간 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있으며 법정공휴일은 수업일수에서 제외(보강없음)