

2023년 제1기 강의 계획서

과 정 명	(특강) 카페 패키지 메뉴 만들기					
담 당 강 사	김 성 미					
강 좌 개 요	전문성과 트렌디함을 반영한 메뉴 만드는 기술을 익히며, 카페 메뉴를 패키지화하여 나만의 메뉴로 상품화하는 방법을 익힌다					
강 의 목 표	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.					
운 영 시 간	수강기간			요일		시간
	11주 (법정공휴일은 보강없습니다)			화	주 1 회	10:00~13:00(3시간)
교 육 대 상	만18세 이상 인천거주시민	인원	12명	수 강 료		36,000원
준 비 물	필기도구, 앞치마, 개인텀블러, 행주					
재 료 비 (교 재 비)	재료비 : 230,000원 (프린트 교부)					
주별	세 부 내 용					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)