

2023년 동두천시 평생학습관 강의계획서

강좌명	카페 브런치	강사성명	이 소 연
강의시간	2023. 5. 8. ~ 8. 26. 14시 00분 ~ 17시 00분 (3시간)	강의요일	목요일
강의목표	· 카페에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴를 실습한다.		
강의내용	· 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 구움과자, 케이크, 쿠키 등 다양하게 만드는 제법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다.		
자격증	· 해당없음		
동아리 활동계획	· 해당없음		
교재비	없음	재료비	190,000원
	준비물	앞치마, 행주, 필기구, 빵담을 용기	
기타	· 재료 : 190,000원 - 구입방법 : 공동구매(○) - 조별 실습 - 환불 기준: 개강 4주 기준으로 잔여 달의 재료비 환불, 8주 이후 중도 취소 시 구입한 재료로 배부함		
세부일정	주차	주 제	내 용
	1주	초코칩 쿠키	초코칩이 들어간 쿠키를 만든다.
	2주	녹차킵케이크	녹차가루를 넣은 킵케이크를 만든다.
	3주	잠봉뵈르샌드위치	프랑스햄을 이용하여 샌드위치를 만든다.
	4주	크로핀	겹겹이 쌓인 페스츄리 크로핀을 만든다.
	5주	치아바타샌드위치	담백한 빵에 살라미, 치즈를 올려 만든다.
	6주	대파스콘	바삭한 대파 스콘을 만든다.
	7주	얼그레이휘낭시에	얼그레이를 이용한 휘낭시에를 만든다.
	8주	당근케이크	영양가 있는 당근 케이크를 만든다.
	9주	오믈렛브런치	감자를 곁들이는 부드러운 오믈렛을 만든다.
	10주	호두파이	고소한 호두를 바삭한 파이를 만든다.
	11주	토마토스파게티	토마토를 듬뿍 넣은 스파게티를 만든다.
	12주	뉴욕 치즈 케이크	크림치즈가 진한 케이크를 만든다.
	13주	에그타르트	달콤하고 바삭한 에그타르트를 만든다.
	14주	팬케익브런치	바나나를 곁들인 부드러운 팬케익을 만든다.
	15주	리코타치즈샐러드	리코타치즈와 토마토를 올린 샐러드를 만든다.
16주	갈레트브루통	프랑스 쿠키를 만든다.	

2023년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	○ 카페 브런치
강좌소개	○ 카페 베이커리에서 판매하고 있는 디저트 메뉴를 실습한다.
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	○ 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 구움과자, 케이크, 쿠키 등 다양하게 만드는 제법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다.
강의방향 (진행방법 등)	○ 베이커리 트렌드 변화에 따라 다양한 제품을 만들어 보고 다양한 재료의 기능을 이용하여 응용하는 방법을 배우고 더 나아가 취·창업에 기반이 될 수 있도록 지도한다.
교육 재료비	○ 재료비:190,000원 - 구입방법 : 공동구매(○) - 개강 4주 기준으로 잔여 달의 재료비 환불, 8주 이후 중도 취소 시 구입한 재료로 배부함 - 공동구매 후 마지막 수업일 남은 재료비 1/n로 환불
취득가능 자격증 및 조건	○ 해당없음