

2023년 동두천시 평생학습관 3기 강의계획서

강좌명	카페 브런치				강사성명	이소연	
강의기간	2023. 9. 7 ~ 12. 23.				강의요일	목요일	
강의시간	14시 00분 ~ 17시 00분 (3시간)						
강의목표	· 카페에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴를 실습한다.						
강의내용	· 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 구움과자, 케익, 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	- 구입방법1: 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	피넛 쿠키		피넛이 들어간 쿠키를 만든다.			
	2주	초코칩케이크		초코칩을 넣은 컵케이크를 만든다.			
	3주	수제치킨버거		햄버거빵에 치킨과 야채를 듬뿍 올려 만든다.			
	4주	고구마다쿠아즈		고구마 크림을 넣은 폭신한 다쿠와즈 만든다.			
	5주	크로와상 샌드위치		겹겹이 쌓인 크로와상 샌드위치를 만든다.			
	6주	블루베리타르트		블루베리를 올린 타르트를 만든다.			
	7주	몽블랑		달콤하고 부드러운 마롱 몽블랑을 만든다.			
	8주	클래식크랩브런치		식빵에 게살을 넣어 만든 샌드위치를 만든다.			
	9주	초코롤케이크		부드러운 케이크에 생크림을 올린 롤을 만든다.			
	10주	말차 파운드케이크		말차를 넣은 파운드 케이크를 만든다.			
	11주	베이글샌드위치		토마토를 듬뿍 넣은 베이글 샌드위치를 만든다.			
	12주	쉬폰케이크		폭신폭신타고 부드러운 쉬폰케이크를 만든다.			
	13주	아보카도 브런치		부드러운 아보카도와 에그 브런치를 만든다.			
	14주	바나나 보틀케이크		바나나를 곁들인 부드러운 보틀케이크를 만든다.			
	15주	버터바		꾸덕한 버터바를 만든다.			
16주	약과쿠키		쫀득한 약과를 올린 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, 케익, 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 ○ 재료비 정산: 공동 구매 후 종강일에 남은 재료비 1/n로 환불
취득가능 자격증 및 조건	“해당없음”