

2024년 동두천시 평생학습관 2기 강의계획서

강좌명	카페브런치				강사성명	이소연	
강의기간	2024. 5. 7. ~ 8. 24.				강의요일	목요일	
강의시간	14시 00분 ~ 17시 00분 (3시간)				첫 수업일	2024. 5. 9.	
강의목표	- 카페 베이커리에서 판매하고 있는 브런치 및 디저트 메뉴를 실습한다.						
강의내용	- 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 구움과자, 케익, 쿠키, 샌드위치등 다양하게 만드는 제법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다.						
자격증	해당없음						
동아리 활동계획	추후 계획						
교재비	0원	재료비	190,000원	준비물	앞치마,행주, 키친타올,필기도구		
기타	- 구입방법 : 공동구매(○) - 조별 실습 - 환불 기준: 개강 4주 기준으로 잔여 달의 재료비 환불, 8주 이후 중도 취소시 구입한 재료로 배부함						
세부일정	주차	주	제	내			용
	1주	얼그레이마들렌		얼그레이를 넣은 촉촉한 마들렌을 만든다.			
	2주	초코 컵케이크		다크 코코아 가루를 넣은 촉촉한 컵케이크를 만든다.			
	3주	베이컨브런치		베이컨을 곁들이는 브런치를 만든다.			
	4주	에그 타르트		바삭하고 부드러운 에그 타르트를 만든다.			
	5주	과일 쇼트 케이크		제철 과일을 넣은 쇼트 케이크를 만든다.			
	6주	크로크 무슈		한끼 식사로 간편하게 만든 크로크무슈를 만든다.			
	7주	브라우니		진한 다크 초콜릿을 넣은 브라우니를 만든다.			
	8주	치아바타샌드위치		야채 듬뿍 넣은 치아바타 샌드위치를 만든다.			
	9주	휘낭시에		버터 풍미가 좋은 휘낭시에를 만든다.			
	10주	크레이프 케이크		한겹 한겹 쌓아 올린 크레이프 케이크를 만든다.			
	11주	에그 브런치		에그 및 소세지를 곁들이는 브런치를 만든다.			
	12주	미니 치즈 케이크		크림치즈가 진한 부드러운 치즈 케이크를 만든다.			
	13주	오픈 샌드위치		곡물빵에 야채를 올려 만든 오픈 샌드위치를 만든다.			
	14주	그릭요거트 브런치		꾸덕한 그릭 요거트에 과일을 올린 브런치를 만든다.			
	15주	쌀시폰케이크		쌀가루를 넣은 시폰 케이크를 만든다.			
16주	딸기잼쿠키		바삭하고 달콤한 딸기잼을 넣은 쿠키를 만든다.				

2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	카페브런치
강좌소개	- 카페 베이커리에서 판매하고 있는 브런치 및 디저트 메뉴를 실습한다.
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	- 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 브런치, 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: 공동구매 후 마지막 날 남은 재료비 1/n로 환불
취득가능 자격증 및 조건	해당없음