

강 의 계 획 서

수업방법 (해당사항 <input checked="" type="checkbox"/> 체크)	1. 강의형태 : 이론중심(<input type="checkbox"/>), 실습중심(<input checked="" type="checkbox"/>), 이론과 실습중심(<input type="checkbox"/>) 2. 수업방식 : 강의식(<input type="checkbox"/>), 세미나식(<input type="checkbox"/>), 개별지도(<input type="checkbox"/>), 집단지도(<input type="checkbox"/>) 실습 (<input checked="" type="checkbox"/>), 기타 (<input type="checkbox"/>),		
기 간	2025. 9. 4. ~ 2025. 11. 27.	대 상	공주시민
시 간	목요일 18:30~20:30	강 사	장혜연
프로그램 목표	집에서 만드는 카페 디저트		
교재 및 재료	총 교재비	개인별(수강생부담)	총 재료비 13만원
수강생 준비물	앞치마/ 필기도구 / 마른행주2개이상 / 제품 담아갈 용기		
차시	교육내용	활동내용	비고
1	르뱅쿠키	뉴욕 르뱅베이커리의 유명한 아메리칸 쿠키	
2	갈레트부르통	프랑스 부르타뉴 지방에서 전통으로 내려오는 과자	
3	플로랑탱	피렌체에서 온 과자	
4	꿀밤쿠키	꿀밤과 새콤달콤한 크랜베리가 섞여있는 쿠키	
5	약과휘낭시에	달달한 약과와 휘낭시에 콜라보	
6	얼그레이 사블레	모래같이 바삭바삭한 식감의 프랑스 비스킷	
7	버터쿠키	귀여운 밤 모양 쿠키커터를 활용한 쿠키	
8	알밤마들렌	조개모양이 특징인 프랑스전통과자	
9	한입 밤파이	공주 특산물 밤파이를 집에서 만들어 보자	
10	파베초콜릿	일본의 로이스 생초콜릿	
11	로쉐초콜릿	페레로사의 로쉐초콜릿	
12	단밤보틀케이크	단밤 보틀케이크	

레시피는 변경 될 수 있으며, 현장에서 수정된 레시피로 제공됩니다.