

18년. 하반기 요리. 커피 과정 안내



2018. 05. 21

■ 교육 내용

하반기 교육과정 안내 (경희사이버대학교 장학생 선발 과정)

카페 음료과정 (월화반)

개요	음료/창업 다양한 차/음료 개발	월	화
기간	바리스타학과, 외식관련학과, 식품유관분야 전공자 (※ 완전 별개의 전공자 지양)	1차-4주	커피 추출기구
횟수	8/27~12/21 - 4개월(16주)	2차-4주	* 커피 산지 이해
정원	주 2회 / 월.화	3차-4주	업체 견학 / 시음 및 특강
수강료	10명 (※ 장학생 선발인원 1명)	4차-4주	와인(2주)
교육 내용	2,400円/人 (※ 장학생 무료 지원)		푸드 페어링 (제과/요리 공동수업)
특이사항	커피, 물, 차, 와인, 커피 / 음료 개발, 푸드페어링	* 블렌딩	창작음료
	장학생의 경우 수강료 면제 혜택이 있으며, 교육과정 운영시 조교, 어시스턴트 업무를 병행 해야 함.		

■ 교육 내용

하반기 교육과정 안내 (경희사이버대학교 장학생 선발 과정)

SCA 초급과정 (수목반)

개요	커피 기초입문 바리스타학과, 외식관련학과, 식품유관분야 전공자 (※ 완전 별개의 전공자 지양)			
		SCA 초급과정 (수목반)		
기간	8/29~12/21 - 4개월(16주)	1차-4주	수	목
횟수	주 2회 / 수.목		커피학개론(1주)	로스팅 중급
정원	10명 (※ 장학생 선발인원 1명)	그린커피 초급(3주)		
수강료	2,800円/人	2차-4주	센서리 초급	바리스타 초급
교육 내용	Introduction 1과정 Intermediate 3과정 (바리스타, 브루잉, 로스팅) Foundation 5과정 (바리스타, 브루잉, 센서리, 그린커피, 로스팅)	3차-4주	브루잉 초~중급	로스팅 중급
		4차-4주	바리스타 중급	
특이사항	커피협회 SCA 총 60학점 이수 가능 장학생의 경우 수강료 면제 혜택이 있으며, 교육과정 운영시 조교, 어시스턴트 업무를 병행 해야 함.			

■ 교육내용

	하반기 교육과정 안내 (경희사이버대학교 장학생 선발 과정)
	프랑스 요리 전문가 과정
개요	프렌치 요리 기초 입문 외식관련학과, 식품유관분야 전공자
기간	10/1~12/21 - 3개월(12주)
횟수	주 2회 / 월.화
정원	12명 (※ 장학생 선발인원 2명)
수강료	5,200円/人
교육 내용	프랑스 요리 기초 카페 브런치 & 음료 제과 기본 반죽 [1인 1실습]
특이사항	장학생의 경우 수강료 면제 혜택이 있으며, 교육과정 운영시 조교, 어시스턴트 업무를 병행 해야 함.

	교육 주제	세부 내용
1주	요리의 기초	재료의 손질, 조리용어, 위생이론, 야채 자르기, 도구의 명칭
2주	기본 소스	기본이 되는 소스와 부이용, 드레싱
3주	카페 브런치 & 음료	계절별 다양한 형태의 스프와 기본 이론
4주	카페 브런치 & 음료	브런치 메뉴와 detox음료의 이론과 실습
5주	제과 기본 반죽	제과 기초과정을 위한 다양한 반죽, 성형
6주	생선 및 조개류	해산물의 손질 및 각 재료의 올바른 적용
7주	모던 이탈리안	파스타, 리소또, 라비올리 만들기
8주	모던 프렌치	casual 프렌치 메뉴 실습
9주	고기류, 가금류	고기와 가금류의 손질, 다양한 조리법
10주	키쉬와 타르트	키쉬의 다양한 반죽, 타르트의 이해
11주	비스트로 & 브라스리	프랑스 현지 비스트로 & 브라스리 연구
12주	최종 시험	복습 및 최종 시험