

# 19년. 하반기 요리. 커피 과정 안내



2019. 06. 26

## ■ 교육 내용

### 하반기 교육과정 안내 (경희사이버대학교 장학생 선발 과정)

#### 카페 베버리지 마스터 (화수반)

개요	음료/창업 다양한 차/음료 개발	주차	내용	세부내용
개요	바리스타학과, 외식관련학과, 식품유관분야 전공자 (※ 완전 별개의 전공자 지양)			
기간	9/24~12/20 - 3개월(12주) * 자율실습 1주 가능, 추가 시 13주	1~5주차	음료 기본, 주 음료 재료	음료 제조 기법, 기구 사용법 등 학습
횟수 시간	주 2회 / 화.수 10:00 ~ 17:00			커피, 티, 물 등 주 재료에 대한 이해
정원	10명 (※ 장학생 선발인원 1명)	6~9주차	카페 메뉴	제과/요리 타입의 카페브런치 메뉴와 다양한 카페음료 메뉴
수강료	2,800원/인 (※ 장학생 무료 지원)			와인 교육, 와인과 음식 마리아주 및 서비스
교육 내용	커피, 물, 차, 와인, 커피 / 음료 개발, 푸드페어링  커피 외 다양한 음료에 대한 교육과 카페 운영 시 응용 가능한 브런치 메뉴 등 교육	10~12주차	카페운영	카페 서비스, 운영 교육 및 업체 견학
			창작음료	자신만의 창작음료 컨셉 및 레시피 구성
특이사항	장학생의 경우 수강료 면제 혜택이 있으며, 교육과정 운영시 조교, 어시스턴트 업무를 병행 해야 함.	13주차		창작음료 촬영 및 오픈카페 준비

## ■ 교육 내용

### 하반기 교육과정 안내 (경희사이버대학교 장학생 선발 과정)

#### SCA 빌드업 과정 (목금반)

개요	커피 기초입문 바리스타학과, 외식관련학과, 식품유관분야 전공자 (※ 완전 별개의 전공자 지양)			
		주차	내용	세부내용
기간	9/26~12/20 - 3개월(12주) * 자율실습 1주 가능, 추가 시 13주	1~7주차	Introduction(커피학개론)	커피 기초 역사, 품종, 가공 등
횟수 시간	주 2회 / 목.금 9:00 ~ 16:00		Barista Skill 초급	에스프레소 추출에 대한 이해, 스티밍
정원	10명 (※ 장학생 선발인원 1명)		Green Coffee 초급	커피 식물학, 농경학, 품종, 수확, 가공, 등급분류에 관한 이해
수강료	2,600원/人		Grinding & Brewing 초급	커피 추출 기본, 다양한 추출기구 사용
교육 내용	SCA Foundation, Intermediate (초,중급) 자격증 취득 Barista Skill, Grinding & Brewing (초/중급) Roasting, Green Coffee, Sensory & Cup Tasting (초급)		Roasting 초급	로스팅 과정의 물리적, 화학적 변화에 대한 이해, 로스팅 프로파일 디자인 및 제품 생산 능력
특이사항	커피협회 SCA 총 60학점 이수 가능 SCA시험 협회 발급비 개인 부담  장학생의 경우 수강료 면제 혜택이 있으며, 교육과정 운영시 조교, 어시스턴트 업무를 병행 해야 함.	8~12주차	Sensory & Cup Tasting 초급	커피 품질평가&커피에 대한 기본적인 이해
			Barista Skill 중급	라떼아트 기술, 에스프레소 커피 레시피 설계, 서비스 기술
			Grinding & Brewing 중급	커피 추출 변수 이해, 추출에 따른 향미에 대한 이해, 추출 레시피 설계
		13주차	재시험, 오픈카페 준비	

## ■ 교육내용

하반기 교육과정 안내 (경희사이버대학교 장학생 선발 과정)	
프리 마스터 Pre Master Class	
개요	프랑스 어학/ 프렌치 요리 기초 입문 외식관련학과, 식품유관분야 전공자 향후 프랑스 유학을 계획하는 분
기간	10/1~12/20 - 3개월(12주)
횟수 시간	주 4회 / 화~금 9:00 ~ 16:00
정원	10명 (* 장학생 선발인원 1명)
수강료	6,900円/人
교육 내용	요리의 기초를 다지고 응용력을 강화하는 프랑스 요리, 초/중급 과정 매주 3시간! 프랑스 어학, 문화 수업 (요리와 어학 수업으로 구성) [1인 1실습]
특이사항	장학생의 경우 수강료 면제 혜택이 있으며, 교육과정 운영시 조교, 어시스턴트 업무를 병행 해야 함.

주차	내용	세부내용
1주차	요리의 기초	주방의 위생이론, 채소 자르기, 조리도구 명칭및 사용법, 기초 이론실습
2주차	소스 만들기	가금류, 고기류의 손질 및 이를 이용한, 스톡, 화이트, 브라운 소스만들기
3주차	이탈리언 메뉴	쌀, 밀가루, 계란을 이용한 요리 및 파스타 및 라비올리 등 이탈리언 실습
4주차	entrée	에피타이저 메뉴 실습
5주차	생선류	다양한 종류의 생선 손질 및 응용
6주차	가금류, 고기류	가금류, 고기류를 이용한 다양한 메뉴 및 조리법의 이해
7주차	아뮤즈 부슈	핑거푸드, 칵테일 메뉴의 이해와 실습
8주차	카페 브런치	계절 수프, 샌드위치, 버거 및 다양한 주스 이론과 실습
9주차	컨템포러리 브라스리	파리 현지의 유명 브라스리, 비스트로 메뉴 실습
10주차	전통요리	프랑스 각 지방의 전통요리의 이해와 실습
11주차	모던 프렌치	미슐랭 가이드 레스토랑의 메뉴이해와 실습 및 가스트로 메뉴판 이해하기
12주차	복습 및 최종 시험	최종 시험 및 평가