

19년. 하반기 요리. 커피 과정 안내



SPC CULINARY
ACADEMY

2019. 06. 26

■ 교육 내용

하반기 교육과정 안내 (경희사이버대학교 장학생 선발 과정)

카페 베버리지 마스터 (화수반)

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

■ 교육 내용

하반기 교육과정 안내 (경희사이버대학교 장학생 선발 과정)

SCA 빌드업 과정 (목금반)

개요	커피 기초입문		
	바리스타학과, 외식관련학과, 식품유관분야 전공자 (※ 완전 별개의 전공자 지양)		
기간	9/26~12/20 - 3개월(12주) * 자율실습 1주 가능, 추가 시 13주		
횟수 시간	주 2회 / 목.금 9:00 ~ 16:00		
정원	10명 (※ 장학생 선발인원 1명)		
수강료	2,600원/인		
교육 내용	SCA Foundation, Intermediate (초,중급) 자격증 취득		
	Barista Skill, Grinding & Brewing (초/중급) Roasting, Green Coffee, Sensory & Cup Tasting (초급)		
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.		

주차	내용	세부내용
1~7주차	Introduction(커피학개론)	커피 기초 역사, 품종, 가공 등
	Barista Skill 초급	에스프레소 추출에 대한 이해, 스티밍
	Green Coffee 초급	커피 식물학, 농경학, 품종, 수확, 가공, 등급분류에 관한 이해
	Grinding & Brewing 초급	커피 추출 기본, 다양한 추출기구 사용
	Roasting 초급	로스팅 과정의 물리적, 화학적 변화에 대한 이해, 로스팅 프로파일 디자인 및 제품 생산 능력
	Sensory & Cup Tasting 초급	커피 품질평가&커피핑에 대한 기본적인 이해
8~12주차	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	6,900원/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 명칭 및 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 갓스트로 메뉴판 이해하기
12주차	복습 및 최종 시험	최종 시험 및 평가