

<카페디저트마스터반 과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 12. 27 ~ 2018. 03. 12. (총훈련일수 20일(1개월), 60시간)

훈련교강사 : 김종철

교시	시간	12월27일	1월01일	1월03일	1월08일	1월10일
		목	화	목	화	목
1	19:00 ~ 20:00	디저트 이론	신	호두파이	타르트 쇼콜라	에클레어 카페
		과자류 제품혼합		과자류 제품혼합	과자류 제품혼합	과자류 제품혼합
		실습실402호		실습실402호	실습실402호	실습실402호
2	20:00 ~ 21:00	도넛 머랭	정	호두파이	타르트 쇼콜라	에클레어 카페
		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형	과자류 반죽정형	과자류 반죽정형
		실습실402호		실습실402호	실습실402호	실습실402호
3	21:00 ~ 22:00	도넛 머랭	휴	호두파이	타르트 쇼콜라	에클레어 카페
		과자류 반죽인입		과자류 반죽인입	과자류 반죽인입	과자류 반죽인입
		실습실402호		실습실402호	실습실402호	실습실402호

<카페디저트마스터반 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018. 12. 27 ~ 2018. 03. 12. (총훈련일수 20일(1개월), 60시간)

훈련교강사 : 김종철

교시	시간	1월15일	1월17일	1월22일	1월24일	1월29일
		화	목	화	목	화
1	19:00 ~ 20:00	프로방탱	쇼콜라 사블레	단호박 파운드	슈아라 크렘	그랑 카키오
		과자류 제품혼합	과자류 제품혼합	과자류 제품혼합	과자류 제품혼합	과자류 제품혼합
		실습실402호	실습실402호	실습실402호	실습실402호	실습실402호
2	20:00 ~ 21:00	프로방탱	쇼콜라 사블레	단호박 파운드	슈아라 크렘	그랑 카키오
		과자류 반죽정형	과자류 반죽정형	과자류 반죽정형	과자류 반죽정형	과자류 반죽정형
		실습실402호	실습실402호	실습실402호	실습실402호	실습실402호
3	21:00 ~ 22:00	프로방탱	쇼콜라 사블레	단호박 파운드	슈아라 크렘	그랑 카키오
		과자류 반죽인입	과자류 반죽인입	과자류 반죽인입	과자류 반죽인입	과자류 반죽인입
		실습실402호	실습실402호	실습실402호	실습실402호	실습실402호

<카페디저트마스터반 과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 12. 27 ~ 2018. 03. 12. (총훈련일수 20일(1개월), 60시간)

훈련교강사 : 김종철

교시	시간	1월31일		2월05일		2월07일		2월12일		2월14일	
		목		화		목		화		목	
1	1900 ~ 2000	수플레 프라이징	강구	블루베리 무스 케이크	강구	타티마수	강구	크랜베리 쇼콜라	강구	과자류 제품혼합	강구
		과자류 제품혼합				과자류 제품혼합		과자류 제품혼합			
		실습실402호				실습실402호		실습실402호			
2	2000 ~ 2100	수플레 프라이징	강정	블루베리 무스 케이크	강정	타티마수	강정	크랜베리 쇼콜라	강정	과자류 반죽정형	강정
		과자류 반죽정형				과자류 반죽정형		과자류 반죽정형			
		실습실402호				실습실402호		실습실402호			
3	2100 ~ 2200	수플레 프라이징	강휴	블루베리 무스 케이크	강휴	타티마수	강휴	크랜베리 쇼콜라	강휴	과자류 반죽이입	강휴
		과자류 반죽이입				과자류 반죽이입		과자류 반죽이입			
		실습실402호				실습실402호		실습실402호			

<카페디저트마스터반 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018. 12. 27 ~ 2018. 03. 12. (총훈련일수 20일(1개월), 60시간)

훈련교강사 : 김종철

교시	시간	2월19일		2월21일		2월26일		2월28일		3월05일	
		화		목		화		목		화	
1	1900 ~ 2000	초코 무스 케이크	강크림	크림치즈마린	강크림	치즈케이크	강크림	말기젤	강크림	키슈	강크림
		과자류 제품혼합		과자류 제품혼합		과자류 제품혼합		과자류 제품혼합			
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호			
2	2000 ~ 2100	초코 무스 케이크	강크림	크림치즈마린	강크림	치즈케이크	강크림	말기젤	강크림	키슈	강크림
		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형			
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호			
3	2100 ~ 2200	초코 무스 케이크	강크림	크림치즈마린	강크림	치즈케이크	강크림	말기젤	강크림	키슈	강크림
		과자류 반죽이입		과자류 반죽이입		과자류 반죽이입		과자류 반죽이입			
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호			

<카페디저트마스터반 과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 12. 27 ~ 2018. 03. 12. (총훈련일수 20일(1개월), 60시간)

훈련교강사 : 김종철

교시	시간	3월07일		3월12일							
		목		화							
1	19:00	녹차시폰	강종철	스콘	강종철						
	과자류	과자류									
	제품혼합	제품혼합									
	20:00	실습실402호		실습실402호							
2	20:00	녹차시폰	강종철	스콘	강종철						
	과자류	과자류									
	반죽정형	반죽정형									
	21:00	실습실402호		실습실402호							
3	21:00	녹차시폰	강종철	스콘	강종철						
	과자류	과자류									
	반죽인원	반죽인원									
	22:00	실습실402호		실습실402호							