

<케이크데코레이션반 과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 12. 18.~ 2019. 03. 21. [총 훈련일수 24일(3개월), 72시간]

훈련교·강사 : 손용삼

교시	시간	12월 18일		12월 20일		12월 25일		12월 27일		19년 1월 01일		
		화		목		화		목		화		
1	19:00 ~ 20:00	아이싱 (윗면)	손용삼	아이싱 (스파츄라로 그리기)	손용삼	성		각지짜기 조개	손용삼	신		
		케이크 기초실습		과자류 재료혼합				과자류 재료혼합				과자류 재료혼합
		실습실403호		실습실403호				실습실403호				실습실403호
2	20:00 ~ 21:00	아이싱 (옆면)	손용삼	튤날 아이싱	손용삼	탄		각지짜기 조개, 별	손용삼	연	정	
		케이크 기초실습		케이크 기초실습				케이크 기초실습				케이크 기초실습
		실습실403호		실습실403호				실습실403호				실습실403호
3	21:00 ~ 22:00	아이싱 (모서리)	손용삼	각지짜기 별	손용삼	질		각지짜기 별	손용삼	휴		
		케이크 기초실습		과자류 반죽익힘				과자류 반죽익힘				과자류 반죽익힘
		실습실403호		실습실403호				실습실403호				실습실403호

<케이크데코레이션반 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018. 12. 18.~ 2019. 03. 21. [총 훈련일수 24일(3개월), 72시간]

훈련교·강사 : 손용삼

교시	시간	1월 03일		1월 08일		1월 10일		1월 15일		1월 17일	
1	19:00 ~ 20:00	각지짜기 선모양-1	손용삼	생크림케익 샌드, 아이싱	손용삼	각지짜기 당초무늬	손용삼	각지짜기 당초무늬	손용삼	패턴짜기 패턴모양	손용삼
		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호	
2	20:00 ~ 21:00	각지짜기 선모양-2	손용삼	생크림케익 모양내기	손용삼	각지짜기 당초무늬, 둥	손용삼	각지짜기 팔자모양	손용삼	패턴짜기 패턴모양	손용삼
		케이크 기초실습		과자류 재료혼합		케이크 기초실습		케이크 기초실습		케이크 기초실습	
		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호	
3	21:00 ~ 22:00	각지짜기 반원모양	손용삼	생크림 션	손용삼	각지짜기 당초무늬2	손용삼	각지짜기 로프모양	손용삼	패턴짜기 패턴모양	손용삼
		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘	
		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호	

<케이크데코레이션반 과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 12. 18.~ 2019. 03. 21. [총 훈련일수 24일(3개월), 72시간]
 훈련교·강사 : 손용삼

교시	시간	1월22일		1월24일		1월29일		1월31일		2월05일	
		화		목		화		목		화	
1	19:00 ~ 20:00	케이크 디자이너이론	손용삼	쉬폰케이크 장식만들기	손용삼	케이크 디자이너이론	손용삼	케이크 디자이너이론	손용삼	구	정
		케이크 디자이너이론		과자류 재료혼합		케이크 디자이너이론		케이크 디자이너이론			
		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호			
2	20:00 ~ 21:00	쉬폰아이싱	손용삼	쉬폰케이크 샌드,아이싱	손용삼	각지짜기 장미 꽃	손용삼	각지짜기 장미 꽃	손용삼	전	휴
		케이크 기초실습		과자류 재료혼합		케이크 고급실습		케이크 고급실습			
		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호			
3	21:00 ~ 22:00	쉬폰아이싱	손용삼	쉬폰케이크 데코레이션	손용삼	각지짜기 장미꽃 잎	손용삼	각지짜기 장미꽃 잎	손용삼		
		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘			
		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호			

<케이크데코레이션반 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018. 12. 18.~ 2019. 03. 21. [총 훈련일수 24일(3개월), 72시간]
 훈련교·강사 : 손용삼

교시	시간	2월07일		2월12일		2월14일		2월19일		2월21일	
		목		화		목		화		목	
1	19:00 ~ 20:00	공	손용삼	케이크 디자이너이론	손용삼	케이크 디자이너이론	손용삼	초코케이크 초코렛 장식	손용삼	각지짜기 해프 로즈	손용삼
				케이크 디자이너이론		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합			
				실습실403호		실습실403호		실습실403호			
2	20:00 ~ 21:00	강	손용삼	각지짜기 장미 꽃 잎	손용삼	각지짜기 장미 꽃 줄기	손용삼	초코케이크 케이코팅	손용삼	각지짜기 로즈 버드	손용삼
				케이크 고급실습		케이크 고급실습		케이크 고급실습			
				실습실403호		실습실403호		실습실403호			
3	21:00 ~ 22:00		손용삼	각지짜기 장미 꽃 잎	손용삼	각지짜기 장미 꽃 줄기	손용삼	초코케이크 데코레이션	손용삼	각지짜기 카네이션	손용삼
				과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘			
				실습실403호		실습실403호		실습실403호			

<케이크데코레이션반 과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 12. 18.~ 2019. 03. 21. [총 훈련일수 24일(3개월), 72시간]
 훈련교·강사 : 손용삼

교시	시간	2월 26일		2월 28일		3월 05일		3월 07일		3월 12일	
		화		목		화		목		화	
1	19:00 ~ 20:00	도안 그리기 선그리기	손용삼	도안 그리기 선 그리기	손용삼	모형케익 아이싱,무늬	손용삼	가나슈케익 만들기	손용삼	깍지짜기 에달바이스	손용삼
		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호	
2	20:00 ~ 21:00	도안 그리기 선그리기	손용삼	글씨쓰기 한글	손용삼	모형케익 도안 그리기	손용삼	가나슈케익 만들기	손용삼	깍지짜기 등꽃	손용삼
		케이크 고급실습		케이크 고급실습		케이크 고급실습		케이크 고급실습		케이크 고급실습	
		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호	
3	21:00 ~ 22:00	도안 그리기 선그리기	손용삼	글씨쓰기 영어	손용삼	모형케익 꽃, 잎, 글씨	손용삼	가나슈케익 만들기	손용삼	깍지짜기 등꽃나무	손용삼
		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		케이크 고급실습		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘	
		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호		실습실403호	

<케이크데코레이션반 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018. 12. 18.~ 2019. 03. 21. [총 훈련일수 24일(3개월), 72시간]
 훈련교·강사 : 손용삼

교시	시간	3월 14일		3월 19일		3월 21일					
		목		화		목					
1	19:00 ~ 20:00	깍지짜기 바구니 모양	손용삼	깍지짜기 가드런	손용삼	케이크 색소타기	손용삼				
		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		케이크 고급실습					
		실습실403호		실습실403호		실습실403호					
2	20:00 ~ 21:00	깍지짜기 바구니 모양	손용삼	깍지짜기 레이스	손용삼	샌드,아이싱 바구니모양	손용삼				
		케이크 고급실습		과자류 재료혼합		케이크 고급실습					
		실습실403호		실습실403호		실습실403호					
3	21:00 ~ 22:00	깍지짜기 바구니 모양	손용삼	깍지짜기 콤비네이션	손용삼	케이크 과일 데코레이션	손용삼				
		과자류 반죽익힘		케이크 고급실습		케이크 고급실습					
		실습실403호		실습실403호		실습실403호					