

### <케이크와디저트실무반 과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 12. 06 ~ 2019. 01. 11. (총훈련일수 25일(1개월), 72시간)

훈련교강사 : 김영세

교시	시간					12월06일	12월07일
						목	금
1	1400 ~ 1500				이오싱더교	녹차마카롱	김영세
					케이크 이오싱	케이크 이오싱	
					실습실#05호	실습실#05호	
2	1500 ~ 1600				이오싱더교	녹차마카롱	김영세
					케이크 이오싱	케이크 데코레이션	
					실습실#05호	실습실#05호	
3	1600 ~ 1700				이오싱더교	녹차마카롱	김영세
					케이크 이오싱	케이크 데코레이션	
					실습실#05호	실습실#05호	
4	1700 ~ 1800				이오싱더교	녹차마카롱	김영세
					케이크 이오싱	케이크 데코레이션	
					실습실#05호	실습실#05호	

### <케이크와디저트실무반 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018. 12. 06 ~ 2019. 01. 11. (총훈련일수 25일(1개월), 72시간)

훈련교강사 : 김영세

교시	시간	12월10일	12월11일	12월12일	12월13일	12월14일
		월	화	수	목	금
1	1400 ~ 1500	파이핑더교	슈이마카롱	파이핑더교	이플드르트	고일산드링 케이크
		케이크 크림활용	케이크 크림활용	케이크 크림활용	고짜류제품 재료혼합	고짜류제품 재료혼합
		실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호
2	1500 ~ 1600	파이핑더교	슈이마카롱	파이핑더교	이플드르트	고일산드링 케이크
		케이크 크림활용	케이크 크림활용	케이크 데코레이션	고짜류제품 반죽장형	고짜류제품 반죽장형
		실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호
3	1600 ~ 1700	파이핑더교	슈이마카롱	파이핑더교	이플드르트	고일산드링 케이크
		케이크 데코레이션	케이크 데코레이션	케이크 데코레이션	고짜류제품 반죽우침	고짜류제품 반죽우침
		실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호
4	1700 ~ 1800	파이핑더교	슈이마카롱	파이핑더교	이플드르트	고일산드링 케이크
		케이크 데코레이션	케이크 데코레이션	케이크 데코레이션	고짜류제품 포장	고짜류제품 포장
		실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호	실습실#05호

### <케이크와디저트실무반 과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 12. 06 ~ 2019. 01. 11. (총훈련일수 25일(1개월), 72시간)

훈련교강사 : 김영세

교시	시간	12월 17일		12월 18일		12월 19일		12월 20일		12월 21일	
		월	화	수	목	금					
1	14:00 ~ 15:00	크림치즈북세	파이핑대교	당근케이크	파이핑대교	크로강슈	김영세	김영세	김영세	김영세	김영세
		고차류제품 재료혼합	고차류제품 재료혼합	고차류제품 재료혼합	고차류제품 재료혼합	고차류제품 재료혼합					
		실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호					
2	15:00 ~ 16:00	크림치즈북세	파이핑대교	당근케이크	파이핑대교	크로강슈	김영세	김영세	김영세	김영세	김영세
		고차류제품 반죽조형	고차류제품 반죽조형	고차류제품 반죽조형	고차류제품 반죽조형	고차류제품 반죽조형					
		실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호					
3	16:00 ~ 17:00	크림치즈북세	파이핑대교	당근케이크	파이핑대교	크로강슈	김영세	김영세	김영세	김영세	김영세
		고차류제품 반죽우힘	고차류제품 반죽우힘	고차류제품 반죽우힘	고차류제품 반죽우힘	고차류제품 반죽우힘					
		실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호					
4	17:00 ~ 18:00	크림치즈북세	파이핑대교	당근케이크	파이핑대교	크로강슈	김영세	김영세	김영세	김영세	김영세
		고차류제품 포장	고차류제품 포장	고차류제품 포장	고차류제품 포장	고차류제품 포장					
		실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호	실습실#105호					

### <케이크와디저트실무반 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018. 12. 06 ~ 2019. 01. 11. (총훈련일수 25일(1개월), 72시간)

훈련교강사 : 김영세

교시	시간	12월 24일		12월 25일		12월 26일		12월 27일		12월 28일	
		월	화	수	목	금					
1	14:00 ~ 15:00	녹차폰 케이크	김영세	상	카스 후니케	김영세	파이핑대교	김영세	프로듀블량	김영세	
		고차류제품 재료혼합			고차류제품 재료혼합		고차류제품 재료혼합				
		실습실#105호			실습실#105호		실습실#105호				
2	15:00 ~ 16:00	녹차폰 케이크	김영세	탄	카스 후니케	김영세	파이핑대교	김영세	프로듀블량	김영세	
		고차류제품 반죽조형			고차류제품 반죽조형		고차류제품 반죽조형				
		실습실#105호			실습실#105호		실습실#105호				
3	16:00 ~ 17:00	녹차폰 케이크	김영세	절	카스 후니케	김영세	파이핑대교	김영세	프로듀블량	김영세	
		고차류제품 반죽우힘			고차류제품 반죽우힘		고차류제품 반죽우힘				
		실습실#105호			실습실#105호		실습실#105호				
4	17:00 ~ 18:00	녹차폰 케이크	김영세		카스 후니케	김영세	파이핑대교	김영세	프로듀블량	김영세	
		고차류제품 포장			고차류제품 포장		고차류제품 포장				
		실습실#105호			실습실#105호		실습실#105호				

### <케이크와디저트실무반 과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 12. 06 ~ 2019. 01. 11. (총훈련일수 25일(1개월), 72시간)

훈련교강사 : 김영세

교시	시간	12월31일		19년1월01일		1월02일		1월03일		1월04일	
		월	화	수	목	금					
1	14:00 ~ 15:00	파이핑더미	김영세	신	크림치즈 타르트	김영세	누이제틴	김영세	초코케이크	김영세	
		고지방제품 재료혼합			고지방제품 재료혼합		고지방제품 재료혼합				
		실습실#05호			실습실#05호		실습실#05호				
2	15:00 ~ 16:00	파이핑더미	김영세	정	크림치즈 타르트	김영세	누이제틴	김영세	초코케이크	김영세	
		고지방제품 반죽장형			고지방제품 반죽장형		고지방제품 반죽장형				
		실습실#05호			실습실#05호		실습실#05호				
3	16:00 ~ 17:00	도안그리기	김영세	휴	크림치즈 타르트	김영세	누이제틴	김영세	초코케이크	김영세	
		고지방제품 반죽우침			고지방제품 반죽우침		고지방제품 반죽우침				
		실습실#05호			실습실#05호		실습실#05호				
4	17:00 ~ 18:00	도안그리기	김영세		크림치즈 타르트	김영세	누이제틴	김영세	초코케이크	김영세	
		케이크 크기활용			케이크 크기활용		케이크 크기활용				
		실습실#05호			실습실#05호		실습실#05호				

### <케이크와디저트실무반 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018. 12. 06 ~ 2019. 01. 11. (총훈련일수 25일(1개월), 72시간)

훈련교강사 : 김영세

교시	시간	1월07일		1월08일		1월09일		1월10일		1월11일	
		월	화	수	목	금					
1	14:00 ~ 15:00	파이핑더미	김영세	타르트 프루시	김영세	부싱드루스	김영세	파이핑더미	김영세	파이핑더미	김영세
		고지방제품 재료혼합		고지방제품 재료혼합		고지방제품 재료혼합		고지방제품 재료혼합			
		실습실#05호		실습실#05호		실습실#05호		실습실#05호			
2	15:00 ~ 16:00	파이핑더미	김영세	타르트 프루시	김영세	부싱드루스	김영세	파이핑더미	김영세	초코케이크 만들기	김영세
		고지방제품 반죽장형		고지방제품 반죽장형		고지방제품 반죽장형		고지방제품 재료혼합			
		실습실#05호		실습실#05호		실습실#05호		실습실#05호			
3	16:00 ~ 17:00	파이핑더미	김영세	타르트 프루시	김영세	부싱드루스	김영세	파이핑더미	김영세	초코케이크 만들기	김영세
		고지방제품 반죽우침		고지방제품 반죽우침		고지방제품 반죽우침		고지방제품 반죽장형			
		실습실#05호		실습실#05호		실습실#05호		실습실#05호			
4	17:00 ~ 18:00	파이핑더미	김영세	타르트 프루시	김영세	부싱드루스	김영세	파이핑더미	김영세	초코케이크 만들기	김영세
		케이크 크기활용		케이크 크기활용		케이크 크기활용		고지방제품 반죽우침			
		실습실#05호		실습실#05호		실습실#05호		실습실#05호			