

## 2023학년도 고등직업교육거점지구(HiVE) 사업 프로그램 운영계획서

### 브런치 카페 메뉴 마스터 과정 II

<b>사업 목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 샐러드, 파스타 등 다양한 브런치 메뉴를 실습해보고 조리할 수 있다.</li> </ul>
<b>대상</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 지역 주민, 유관심자 등 15명</li> </ul>
<b>운영장소</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이영자 요리학원 실습실 및 원광보건대학교</li> </ul>
<b>추진일정</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 브런치카페마스터II: 2023.08.04.(금) ~ 2023.09.22.(금)</li> </ul>
<b>교육시수</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 총 15회차, 주 2회, 18시30분~21시30분 (야간)</li> </ul>

회기	교육내용	교·강사	교육일자 (시간)	교육방법	교육장소
1	• 제노바풍 카프레제 만들기	배순오	08.04. (3H)	실습	이영자 요리학원
2	• 모로코스타일 홈무스 만들기	배순오	08.10. (3H)	실습	이영자 요리학원
3	• 레몬스윗드레싱의 콕샐러드 만들기	배순오	08.11. (3H)	실습	이영자 요리학원
4	• 갯잎페스토의 푸실리 샐러드 만들기	배순오	08.17. (3H)	실습	이영자 요리학원
5	• 인도식 그린 렌틸 수프 만들기	배순오	08.18. (3H)	실습	이영자 요리학원
6	• 마르세유풍 지중해식 부야베스 만들기	배순오	08.24. (3H)	실습	이영자 요리학원
7	• 라따뚜이를 곁들인 그뤼에르 치즈 오믈렛 만들기	배순오	08.25. (3H)	실습	이영자 요리학원
8	• 루꼴라를 곁들인 에그베네딕트 만들기	배순오	08.31. (3H)	실습	이영자 요리학원
9	• 펜네아라비아타 만들기	배순오	09.01. (3H)	실습	이영자 요리학원
10	• 포모도로 파스타와 피클 만들기	배순오	09.07. (3H)	실습	이영자 요리학원
11	• 크림 파스타 만들기	배순오	09.08. (3H)	실습	이영자 요리학원
12	• 육류를 곁들인 크림 파스타 만들기	배순오	09.14. (3H)	실습	이영자 요리학원
13	• 햄에그, 그릴 닭고기 만들기	배순오	09.15. (3H)	실습	이영자 요리학원
14	• 불고기 샌드위치, 햄버거 만들기	배순오	09.21. (3H)	실습	이영자 요리학원
15	• 강의 종료 - 작품전시회 및 수료식	배순오	09.22. (3H)	실습	이영자 요리학원
<b>합계</b>			45H		