

# Baking

## Curriculum



# Baking Curriculum

분류	과정명	설명	진행
자격증	제과기능사	제과에 필요한 재료의 배합표 작성, 재료 평량을 하고 한국산업인력공단에서 시행하는 국가기술자격시험 메뉴 총 20가지의 품목을 각종 기계 및 기구를 이용하여 반죽, 발효, 성형 등의 공정을 통해 배웁니다.	정규 / 원데이
	제빵기능사	제빵에 필요한 재료의 배합표 작성, 재료 평량을 하고 한국산업인력공단에서 시행하는 국가기술자격시험 메뉴 총 20가지의 품목을 각종 기계 및 기구를 이용하여 반죽, 발효, 성형 등의 공정을 통해 배웁니다.	
	떡제조기능사	곡류, 두류 등과 같은 떡 재료를 이용하여 시험에 필요한 스킬을 집중적으로 학습하고 한국산업인력공단에서 시행하는 국가기술자격시험 메뉴 총 8가지 품목을 찰기, 찌기, 발효, 치기, 삶기 등의 공정을 거쳐 각종 떡류를 만드는 방법을 교육합니다.	
베이킹 클래스	홈베이킹	최근 트렌드에 맞는 베이킹 메뉴들을 기본기부터 차근차근 만들어 볼 수 있는 수업으로 홈베이킹 메뉴를 선정하고 재료를 배합하여 집에서도 쉽게 제작하는 방법을 배울 수 있습니다.	
	천연 발효빵	천연으로 배양한 이스트(효모종)를 사용하여 저온 숙성을 통해 만드는 천연 발효빵의 매력을 배울 수 있는 수업입니다. 제빵에 대한 다양한 지식과 제조 능력을 갖춘 전문가의 교육을 통해 더욱 담백하고 깊은 맛의 빵을 제조할 수 있습니다.	
	프렌치 구움과자	프랑스 정통 디저트인 다양한 구움과자류를 배울 수 있는 클래스입니다. 프랑스 대표 디저트를 여러 스타일의 제품으로 응용 및 데커레이션을 하여 전문적으로 배우는 과정입니다.	
	케이크 디자인데코	케이크에 이용하는 다양한 시트 제조법과 생크림, 버터크림 등을 이용한 케이크 아트를 배우는 과정입니다. 크림 사용법을 완벽하게 이해하고 각지를 이용한 다양한 파이핑 기법과 색조 조합, 케이크 디자인 등을 배울 수 있습니다.	
	디저트 스킬업	기본적인 제과·제빵 메뉴에서 더 나아가 좋은 재료와 퀄리티 있는 레시피로 인기 메뉴의 공정 과정을 배우며 실력을 향상시킬 수 있는 수업입니다.	
	마스터 파티시에	최고의 원재료와 차별화된 고급 스킬로 빵, 케이크, 쿠키, 타르트 등 디저트를 만드는 전문가 양성 과정입니다. 실제 베이커리 업계 취업 및 창업을 희망하시는 분들에게 전문가 수준의 스킬을 구현합니다.	
	양금플라워 떡케이크	건강한 재료를 활용하여 다양한 종류의 설기를 만들고, 양금에 대한 이해부터 40가지 종류의 양금 디자인, 꽃 만들기 등 양금플라워 떡케이크에 대한 모든 것을 초보자의 입장에서 이해하기 쉽게 배울 수 있습니다.	
	슈가크래프트	가공한 설탕을 재료로 하여 반죽을 만들고 색을 입혀 꽃, 동물, 과일 등 다양한 장식과 케이크를 만드는 기술을 배웁니다.	
	펫푸드	반려동물의 입맛에 맞으면서도 건강한 식습관 형성과 영양을 고려한 균형 잡힌 간식을 만드는 과정입니다. 펫푸드 시장의 전망이 좋아 취업 및 창업 시 응용할 수 있습니다.	
진로·진학	영파티시에 트레이닝	제과·제빵의 기초부터 심화까지 단계별 수업을 통해 제과·제빵에 대한 이해와 완성도를 높이며 자격증 취득, 대회 참가, 조리/제과 전공 진학, 해외 유학까지 적성과 진로에 따른 컨설팅을 진행합니다.	3개월 / 6개월
	조리 캠프	국내의 유명 호텔 조리장을 견학하여 요리의 기초부터 고급 다이닝까지 셰프와 함께 만들어 보는 실습 중심의 프로그램입니다. 테이블 매너 교육, 셰프 특강, 코스 요리 식사 등이 포함되어 있습니다.	여름 방학 / 겨울 방학
	진로 체험 프로그램	기초부터 실무까지 수준 높은 실습 중심의 체험을 진행하여, 전문 강사에게 직접 배우면서 진로 토크를 할 수 있습니다. 본인의 적성을 탐색하고 체험 활동을 통해 자신만의 포트폴리오를 만들 수 있습니다.	
대회	요리 대회	국내/외에서 진행되는 요리 대회의 수상을 목표로 기초부터 고급 기술까지 대회 전문 강사로부터 체계적인 단계별 교육을 받습니다.	
창업	창업 컨설팅	브랜드 기획부터 인테리어, 메뉴 개발, 마케팅 교육 등 1:1 맞춤형 창업 컨설팅을 진행하여 성공적인 창업의 길을 안내합니다.	상담 / 문의
	메뉴 교육	분야별 전문 셰프와 메뉴 개발 컨설턴트가 맛뿐만이 아니라 성공할 수 있는 레시피를 전수하여 어느 지역에서 창업해도 매출을 올릴 수 있는 전략적인 메뉴를 제시합니다.	
유학·취업	유학·취업	시사교육그룹의 외국어 교육 과정과 시사쿠아카데미의 다양한 요리, 제과·제빵, 바리스타 과정을 통해 해외 유학과 취업에 도움을 드리는 프로그램입니다.	