

□ 공유플랫폼 교육 일정표 (공유주방)

연번	교육일시	세부교육내용	구분
1	6.26.(수) 10:00~13:00	외식산업의 이해- 사례를 통한 프랜차이즈 현황분석	이론
2	6.26.(수) 14:00~17:00	창업 세무 회계	이론
3	6.28.(금) 10:00~13:00	브런치 멕시코 메뉴- 타코, 퀘사디아	실습
	6.28.(금) 14:00~17:00	원두별 향미 및 블렌딩, 커피머신 사용법 추출법, 분쇄도 등 비교실습	이론/ 실습
4	7.1.(월) 10:00~13:00	브런치 카페메뉴- 불고가 포카치아, 반미샌드위치	실습
	7.1.(월) 14:00~17:00	압력, 바스켓 & 라벨링툴과 탬핑, 비교실습	실습
5	7.3.(수) 10:00~13:00	브런치 카페메뉴- 부라타치즈샐러드, 루꼴라잠봉피자	실습
	7.3.(수) 14:00~17:00	추출- 에스프레소, 아메리카노, 라떼아트	실습
6	7.5.(금) 10:00~13:00	브런치 카페메뉴- 에그베네딕트, 베이글 샌드위치	실습
	7.5.(금) 14:00~17:00	스무디, 수제청	실습
7	7.8.(월) 10:00~13:00	샌드위치 포장법	실습
8	7.10.(수) 10:00~13:00	분식집 인기 메뉴: 떡볶이, 쫄면	실습
9	7.12.(금) 10:00~13:00	분식집 인기 메뉴: 돈까스, 오므라이스	실습
10	7.15.(월) 14:00~17:00	분식집 인기 메뉴: 덮밥(튀김, 불고기)	실습
11	7.17.(수) 14:00~17:00	라이스 퓨전디저트- 흑임자물떡, 화이트쇼콜라유자설기케이크	실습
12	7.19.(금) 10:00~13:00	라이스 퓨전디저트-단호박크림블설기케이크 말차상떡설기케이크	실습
13	7.22.(월) 10:00~13:00	퓨전한과- 수제양갱, 치즈떡마카롱	실습
14	7.24.(수) 10:00~13:00	퓨전한과- 주악, 단호박약과	실습
15	7.26.(금) 14:00~17:00	퓨전한과-홍국구리볼, 임삼정과	실습
16	7.29.(월) 14:00~17:00	공유주방 창업생 영업장 견학 및 시식	현장견학
17	7.31.(수) 10:00~13:00	선배와의 만남, 분식집 인기 메뉴: 김밥	실습
18	8.2.(금) 10:00~13:00	성공창업 상권 분석 case study	이론
19	8.5(월) 10:00~13:00	병과원리, 선물포장	이론/ 실습
20	8.7(수) 10:00~13:00	온라인을 활용한 마케팅	이론
21	8.9(금) 10:00~13:00	사업계획서 작성	이론
22	8.12(월) 10:00~13:00	브런치 카페 방문 및 견학	현장견학
23	8.14(수) 10:00~13:00	성과공유회 및 수료식	수료식
합계			

※수업 일정은 변동될 수 있습니다!