



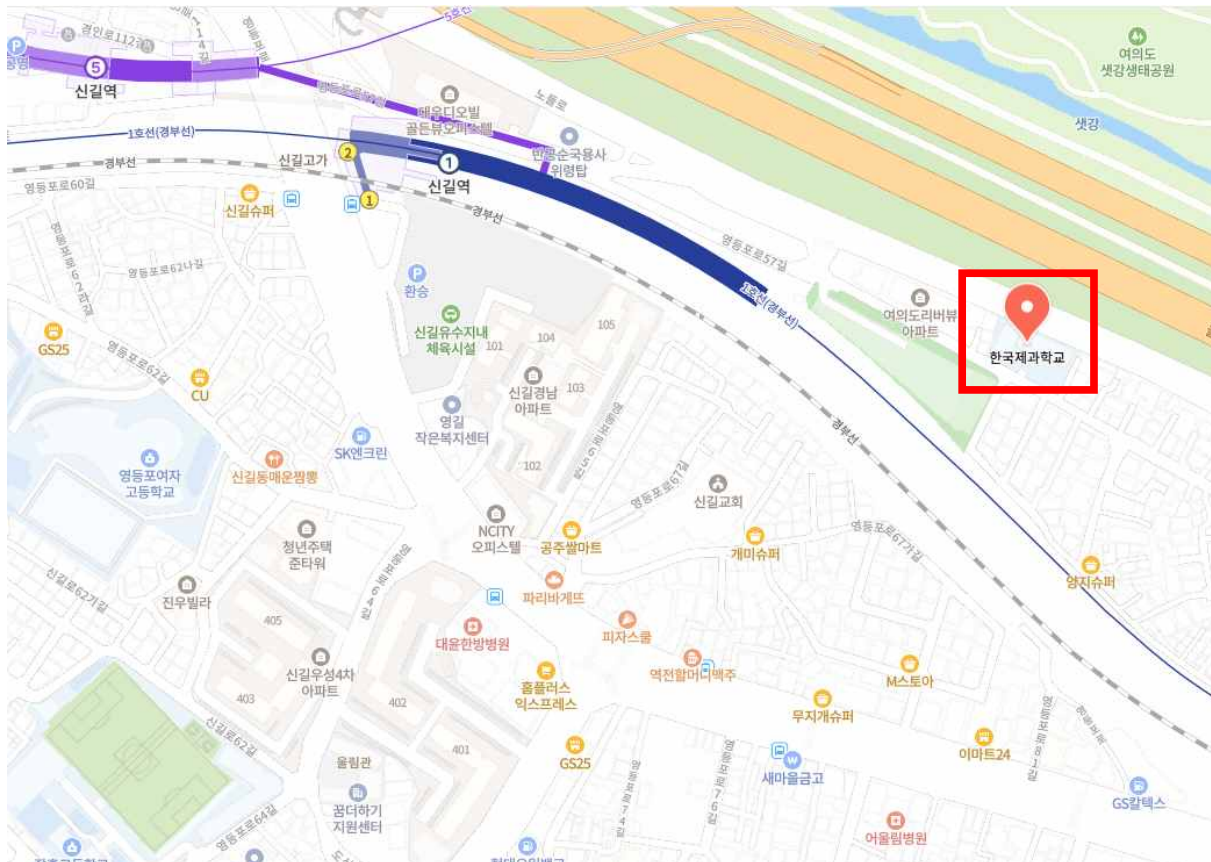
강의계획서

| | | | |
|----------|--|---------|----------------------|
| 세부 강좌명 | 서울 제과제빵(화/목요일반) | 강 사 명 | 김영석 |
| 강 의 기 간 | 4. 15. ~ 4. 24. 화/목요일 14:00~17:00 (4회) | 교 육 장 소 | 한국제과학교 (영등포구 신길동) |
| 과 목 소 개 | 제과, 제빵 실습 (제작 레시피는 교육 당일 제공) | | |
| 교재 및 재료비 | 70,000원 (3.31.까지 계좌입금, ※계좌번호는 교육생에게 별도 안내) | | |

| 실 습 품 목 | |
|--|---|
| <p>치아바타</p> <p>4.15.(화) 14:00~17:00</p>  | <p>생크림빵</p> <p>4.17.(목) 14:00~17:00</p>  |
| <p>스콘</p> <p>4.22.(화) 14:00~17:00</p>  | <p>쉬폰케이크</p> <p>4.24.(목) 14:00~17:00</p>  |

※ 교육생 제작 품목은 교육생이 소유함

약도(한국제과학교)



- 주소 : 서울 영등포구 여의대방로61길 42
- 대중교통 : 지하철 신길역(1호선, 5호선) 2번출구에서 도보 10분