

<2016년 소상공인 경영교육 '전문기술교육' 교육안내>

카페플래닝커피학원이 2016년 중소기업청에서 후원하는 소상공인시장진흥공단 경영교육 '전문기술교육기관'으로 선정되어 소상공인(사업자등록증보유자)대상으로 다양한 전문기술교육을 진행하고 있습니다.

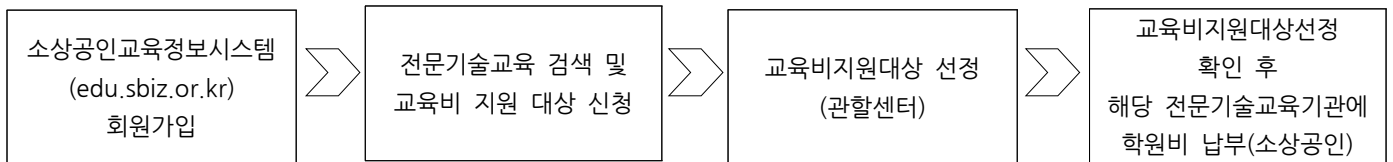
❖ **지원내용** : 소상공인을 위한 업종별 전문·고급 기술 등 실습 위주의 교육 (신 메뉴개발, 서비스 품질향상 등)

*교육비 지원 : 교육비의 70%(40만원 한도)를 **연간 1회 지원**

❖ **지원대상** : 소상공인(사업자등록증상 본인)

-> 교육과정과 소상공인의 업종업태와 관련성이 있는지 여부를 확인하여 교육비 지원 대상자로 선정 (직원 및 가족 지원 불가)

❖ **지원절차** :



[10월교육] 라떼아트 자격증반

❖ **수강료** : 라떼아트 자격증반 90만원 (3H X 9회 / 총 27시간 교육) / **교육지원금** : 40만원, 자비부담50만원

회차	과정	교육대상	교육명	교육시간	교육일자	모집기간	교육장소
13	전문기술교육	기존사업자	라떼아트 자격증반	오전 10:00 ~ 13:00	2016.10.05. ~ 2016.10.21.	2016.08.30. ~ 2016.10.04.	카페플래닝스쿨 라떼아트실
14	전문기술교육	기존사업자	라떼아트 자격증반	오전 10:00 ~ 13:00	2016.10.10. ~ 2016.10.26.	2016.08.30. ~ 2016.10.07	카페플래닝스쿨 라떼아트실

❖ **교육신청방법** : 소상공인시장진흥공단 홈페이지(www.semas.or.kr)접속 → 소상공인 교육신청

→ 기존사업자교육 → 경영교육 교육신청 Click → 교육지역선택 (서울-광진구)

❖ **홈페이지 참조** : 카페플래닝스쿨 (www.cafeplanner.com) / 전화문의 02-458-1374

❖ **오시는 길** : 지하철2호선 구의역 1번 출구 (도보 4분 거리) 카페플래닝커피학원 라떼아트실

[전문기술교육] 10월 라떼아트 자격증반

교육일자	회차	시간	강의 주제	강의 내용
10/5(수)	1	10:00 ~ 13:00	에스프레소 추출 및 밀크스티밍 원리 이해	<ul style="list-style-type: none"> - 머신 및 그라인더의 유래 및 특징 - 이상적인 도징, 탬핑, 태핑, 장착 요령 실습 - 안정적인 에스프레소 추출 요령 실습
10/6(목)	2	10:00 ~ 13:00	라떼아트 원리 이해 및 실습	<ul style="list-style-type: none"> - 벨벳 밀크스티밍을 위한 이론 설명 및 실습 - 크레마 안정화와 퓨어링 기술 실습 - 기본 하트 원리 이해 및 실습
10/7(금)	3	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 1	<ul style="list-style-type: none"> - 카푸치노, 카페라떼의 원리 이해 및 실습 (기본 하트, 핸들링 하트)
10/12(수)	4	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 2	<ul style="list-style-type: none"> - 크레마 안정화와 퓨어링, 유속에 따른 원리 이해 및 실습 (튤립, 연속하트, 밀어넣기)
10/13(목)	5	10:00 ~ 13:00	라떼아트 TEST 1	<ul style="list-style-type: none"> - 기본하트, 핸들링 하트, 튤립, 밀어넣기 아트 테스트
10/14(금)	6	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 3	<ul style="list-style-type: none"> - 로제타 아트 원리 이해 및 실습 (로제타, 더블 로제타)
10/19(수)	7	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 4	<ul style="list-style-type: none"> - 거품 두께에 따른 로제타 퓨어링 원리 이해 및 실습
10/20(목)	8	10:00 ~ 13:00	라떼아트 응용	<ul style="list-style-type: none"> - 에칭펜과 초코소스를 이용한 응용 라떼아트 실습 (클로버, 곰돌이, 고양이, 고양이, 코스모스, 국화 etc)
10/21(금)	9	10:00 ~ 13:00	라떼아트 TEST 2	<ul style="list-style-type: none"> - 로제타, 더블 로제타, 캐릭터 아트, 응용 창작 아트 테스트

[전문기술교육] 10월 라떼아트 자격증반

교육일자	회차	시간	강의 주제	강의 내용
10/10(월)	1	10:00 ~ 13:00	에스프레소 추출 및 밀크스티밍 원리 이해	<ul style="list-style-type: none"> - 머신 및 그라인더의 유래 및 특징 - 이상적인 도징, 탬핑, 태핑, 장착 요령 실습 - 안정적인 에스프레소 추출 요령 실습
10/11(화)	2	10:00 ~ 13:00	라떼아트 원리 이해 및 실습	<ul style="list-style-type: none"> - 벨벳 밀크스티밍을 위한 이론 설명 및 실습 - 크레마 안정화와 퓨어링 기술 실습 - 기본 하트 원리 이해 및 실습
10/12(수)	3	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 1	<ul style="list-style-type: none"> - 카푸치노, 카페라떼의 원리 이해 및 실습 (기본 하트, 핸들링 하트)
10/17(월)	4	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 2	<ul style="list-style-type: none"> - 크레마 안정화와 퓨어링, 유속에 따른 원리 이해 및 실습 (튐립, 연속하트, 밀어넣기)
10/18(화)	5	10:00 ~ 13:00	라떼아트 TEST 1	<ul style="list-style-type: none"> - 기본하트, 핸들링 하트, 튐립, 밀어넣기 아트 테스트
10/19(수)	6	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 3	<ul style="list-style-type: none"> - 로제타 아트 원리 이해 및 실습 (로제타, 더블 로제타)
10/24(월)	7	10:00 ~ 13:00	라떼아트 실습 4	<ul style="list-style-type: none"> - 거품 두께에 따른 로제타 퓨어링 원리 이해 및 실습
10/25(화)	8	10:00 ~ 13:00	라떼아트 응용	<ul style="list-style-type: none"> - 에칭펜과 초코소스를 이용한 응용 라떼아트 실습 (클로버, 곰돌이, 고양이, 고양이, 코스모스, 국화 etc)
10/26(수)	9	10:00 ~ 13:00	라떼아트 TEST 2	<ul style="list-style-type: none"> - 로제타, 더블 로제타, 캐릭터 아트, 응용 창작 아트 테스트