

과 목 소 개 서

과 목 명	양식중식조리사자격증반
과 목 소 개	자격증 취득이 가능하도록 숙련된 기술을 습득하고 작업 동선에 따른 작업 순서로 신속,정확한 조리를 배워 볼 수 있다.
강 의 방 향 (진행방법 등)	양식 중식조리사자격증 메뉴를 배울수 커리큘럼이며 조리기능사 전문강사시연과 수강하는 수강생의 실습으로 양식에서 많이 사용하는 샐러드, 스프,샌드위치요리와 중식에서 많이 사용하는 냉채,빠스.메인요리의 조리기술을 습득하여 조리사자격취득을 할수 있으며 창업및 취업에 유익한 실력을 배양한다.
교 육 내 용 (강의 주제 및 내용요약)	조리법을 과학적 영양적으로 조리방법을 익혀 자격증을 취득함이 목표이고,양식은30가지 중식은 20가지 메뉴로 구성된 양식 중식자격증 취득을 위한 준비하는 강좌이다. 필기시험(접수비14,500원)합격이후 실기시험(접수비양식-29,600원/중식28,500원)을 보고 60점이상이면 합격으로 조리사자격증취득이 가능하다.
취 득 가 능 자 격 증 명	2급양식조리기능사자격증/ 2급중식조리기능사자격증 (한국산업인력관리공단발급)
취 업 직 종	단체급식및 조리업태(학교급식/기업체 식당)의 취업가능
교육 재료비 교육 교재비 (상세기재)	<p>○ 재료비 내역기본 재료 : 식빵, 밀가루, 쌀, 녹말가루, 스파게티, 양장피, 면류외</p> <p>- 양념류 : 우스터소스간장, 식용유, 토마토소스, 백포도주, 토마토 페이스트, 설탕, 소금, 식초, 대파, 마늘, 생강, 진간장, 식용 유, 굴소스, 청주, 참기름, 카놀라유, 올리브오일, 케찹, 두반장외</p> <p>- 육류 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 돼지갈비 베이컨외</p> <p>- 해물류 : 새우, 오징어, 해삼, 조개, 홍합외</p> <p>- 채소류 : 양파, 토마토, 오이,샐러리 ,치커리 ,당근, 무, 잎상추, 허브 외</p> <p>- 과일류 : 사과,파인애플외</p> <p>- 청소도구 : 양념통, 고무장갑, 종량제봉투, 수세미, 주방세제, 비닐봉투 외</p> <p>- 수업시수 16주중, 3주차부터는 환불 절대불가</p> <p>▶ 수업 중도포기시 재료비 잔액 재료비를 1/n로 계산후 정산 강의기간동안 지속적으로 사용될 양념 및 마른식재료, 쓰레기 봉투 등 강좌 시작과 함께 구입해야 물품이 포함된 금액이기 때문</p>

※ 재료비가 있을 경우 수강생 1인당 재료비 상세 내역 첨부서류로 추가 제출