

# 강의계획서

차시	교육내용	비고
1 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 음료의 이해 및 칵테일 개론</li> <li>◆ 부재료의 이해와 가니쉬 활용 방법 이해</li> </ul>	
2 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 칵테일의 분류 및 기물의 이해</li> <li>◆ 럼 베이스 칵테일 실습</li> <li>◆ 칵테일 테크닉 교육(Stirring)</li> </ul>	
3 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 보드카 베이스 칵테일 실습</li> <li>◆ 칵테일 테크닉 교육(Shaking)</li> </ul>	
4 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 브랜디 베이스 칵테일 실습</li> <li>◆ 칵테일 테크닉 교육(Floating)</li> </ul>	
5 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 리큐르 베이스 칵테일 실습</li> <li>◆ 칵테일 테크닉 교육(Shaking)</li> </ul>	
6 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 데킬라 베이스 칵테일 실습</li> <li>◆ 가니쉬 이해 및 응용</li> </ul>	
7 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 진 베이스 칵테일 실습</li> </ul>	
8 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 위스키 베이스 칵테일 실습</li> </ul>	
9 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ TEST</li> <li>실전 모의 테스트(5분 이내 칵테일 2잔 완성)</li> </ul>	
10 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ TEST 라떼아트 자격 시험</li> </ul>	
11 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 자격시험</li> <li>- 수강생 자격시험</li> </ul>	
12 차시		
13 차시		

※15주 이상시 추가하여 작성 가능