

국내산고깃집 창업컨설팅교육 커리큘럼

2013.07.15(월) ~ 09.03(화)/8주차, 주 2회교육

주차	교과목 및 주요 교육내용	교육시간				강사명	강사명
		이론	실습	워크샵	현장교육	자체	외래
1주차 (7/15 ~ 16)	창업실무 준비사항(대담회)			2		신봉규	
	고깃집 현황과 트렌드와 점포구하기	4					
	한식세계화(프랑스파리)현황과 현지영업전략	2					임남희
	고깃집 사업타당성분석 및 사업계획서 작성의 포인트	4					김영갑
	세무관리와 절세방안	3					채상병
2주차 (7/22 ~ 23)	메뉴기획과 원가관리	4					윤원석
	고깃집 유형별 인테리어	4					진익준
	홍보마케팅	4					김성훈
	고깃집 효율적 주방관리	3					이용석
3주차 (7/29 ~ 30)	현장실습-1(희망업체에서)		4			김성은	
	현장실습-2(희망업체에서)		4			김성은	
	현장실습-2(희망업체에서)		4			김성은	
	시장동향조사-육류구매와등급구별법				5	임경화	
4주차 (8/5 ~ 6)	멘토링[mentoring]-1			3			송홍규
	멘토링[mentoring]-2			3		신봉규	
	멘토링[mentoring]-3			3		신봉규	
5주차 (8/12 ~ 13)	양념갈비과불고기 양념과 소스 만들기 실습		7				유명곤
	준 선호부위 일품요리-1 (갈비찜 및 갈비탕 등)		7				윤원석
6주차 (8/19 ~ 20)	고기에 어울리는 반찬 및 소스		7				이소영
	냉면과 막국수		7				윤원석
7주차 (8/26)	성공업체방문-1				4	임경화	
	성공업체방문-2				4	임경화	
8주차 (8/27)	시장동향조사-2				4	송홍규	
	다과회 등 사업전략 세미나 수료식개최			4		신봉규 임경화	
총계	100시간	28	40	15	17	100	

※상기일정은 변동될 수 있습니다. (문의:02-587-6266 한국외식산업연구소)