2025년 상반기 정규과정 운영일정

구분	과정명	기수	정원	수강료	강사	개강일	수료일	교육시간	교육장
제빵	INBP 제빵	19기	12명	1,820 만원 (해외연수교육비 포함/ 항공료 및 체제비 별도)	쿠엔틴 들라쥬 강사	2025. 03. 10 (월)	2025. 06. 27 (금)	15주(+연수 2주) 매주 월~금 09:00~16:30	동작
제과	파티세리 블랑제리 베이직	49기	12명	490 만원	박소향 강사	2025. 05. 27 (화)	2025. 08. 01 (금)	10주 매주 화.수 09:00~16:00	동작
		50기				2025. 05. 29 (목)		10주 매주 목.금 09:00~16:00	
	파티세리 인텐시브	17기	12명	670 만원	박지은, 정동민 강사	2025. 03. 11(화)	2025. 06. 27 (금)	16주 매주 화.수 09:00~16:00	
		18기				2025. 03. 13 (목)		16주 매주 목.금 09:00~16:00	
	르노뜨르 제과 마스터	59기	12명	1,940 만원 (해외연수교육비, 항공료, 체제비 별도)	이민철 나승지 강사	2025. 02. 10 (월)	2025. 06. 27 (금)	19주(+연수 2주) 매주 월~금 09:00~16:30	양재

*상황에 따라 일부 일정 및 강사의 변동이 발생될 수 있습니다.

SPC CULINARY ACADEMY

2025년 상반기 정규과정 개강일정

교육장	과정명	기수	수강신청 기간	인터뷰	수강료 납부	O.T	교육장
제빵	INBP 제빵	19기	~ 02. 11 (화)	02. 14 (금)	02. 17 (월) ~ 02. 21 (금)	02. 21 (금)	
제과	파티세리 블랑제리 베이직	49기	~ 05. 06 (화)	-	05. 07 (수) ~ 05. 12 (월)	05. 12 (월)	동작
		50기					
	파티세리 인텐시브	17기	~ 02. 16 (일)	02. 19 (수)	02. 20 (목) ~ 02. 24 (월)	02. 24 (월)	
		18기					
	르노뜨르 제과 마스터	59기	~ 01. 06 (월)	01. 09 (목)	01. 16 (목) ~ 01. 20 (월)	01. 20 (월)	양재

* 상기 일정은 SPC 컬리너리아카데미 25년 상반기 정규과정 운영계획의 대략 일정이며, 상황에 따라 변동이 가능합니다.
* 과정 시작 및 중간 휴무 주간, 수료주차 일정에 대해 일부 변동 가능하며,
  확정 운영기간은 아카데미 입학설명회 (12/07.토.10~12시 반) 진행 시,
  최종으로 공지되오니, 해당 자료 일정에서 전.후 1주일은 감안하여 참고 부탁드립니다.

SPC컬리너리 아데미
홈페이지

SPC컬리너리 아카데미
유튜브

SPC컬리너리 아카데미
인스타그램

SPC컬리너리 아카데미
블로그

SPC컬리너리 아카데미
카카오톡 채널

쿠킹랩 인스타그램

쿠킹랩 블로그