

2019 CCIK 김치전문인력 종사자과정 교육생 모집

1. 교육 목적

- 가. 김치 종주국 위상 제고를 위한 김치분야의 경쟁력을 갖춘 전문 인력양성
- 나. 외식업 관련업계 임·직원의 전문지식 재교육 및 창업 준비자 전문화 교육과정
- 다. 김치시장 확대 및 한식문화 확산을 도모하고, 지역 인적 네트워크 형성에 기여

2. 교육특징

- 가. 필수 먹거리인 김치의 인식 전환과 김치시장을 확대시킬 수 있는 노하우와 기술 전수
- 나. 산업계 수요에 따른 맞춤형 교육으로 교육 질을 제고하고 양질의 김치 전문인재육성
- 다. 전주와 전라북도 지역의 외식업 및 관련 종사자를 중심으로 김치분야의 경쟁력 상승을 꾀하는 전문 교육 실시
- 라. 이론 + 실습 + 워크숍 (8회)의 교육과정을 구성하여 교육자와 유기적 협력을 도모하고, 식품 관련 종사자의 인적 네트워킹 강화

3. 교육 내용

- 김치와 한국 음식문화의 현주소
- 김치 마케팅 방향과 성공 사례 분석
- 김치발효 과정별 단계별 품질과 효과 I·II
- 전라도 김치의 역사와 특성
- 김치 제조 공장 방문
- 사찰음식과 사찰김치
- 우리나라 젓갈과 미생물
- 김치 트렌드 분석 및 김치산업의 현실
- 김치 메뉴개발과 선진사례 세미나

4. 교육 운영 계획

가. 운영일시: 2019년 9월 16일 ~ 10월 11일 (4주) 09:00 ~ 13:00

매주 월요일, 금요일 수업 진행 예정

1일 5시간 수업 진행 (이론강의 1시간, 실습강의 4시간)

나. 장소: 전북 전주시 완산구 천잠로 303 국제한식조리학교 (전주대 본관4층 • 5층)
연락처) 063-230-1663

다. 교육 인원 : 15명

라. 교육비 : 100,000원 (자부담금)

입금계좌 - 농협 301-0111-8516-61 재단법인 국제한식문화재단

5. 교육신청 및 접수

가. 전형방법 : 서류전형 후 합격자에 한하여 개별 통지

나. 선발기준

- 종사 분야 : 외식업 관련 종사자 및 CEO, 조리전공자
- 지원 동기 및 의지
- 지원서 홈페이지, 이메일 접수 후 합격자 개별 통보

홈페이지 접수 : <http://www.jeonjukimchi.com/>

홈페이지 접수 : <http://www.ccikchef.com/>

담당자 : (사)명품김치산업화사업단 Tel : 063-287-6300, 담당자 김선옥

Fax : 063-287-6303, Email : dubukuk@hanmail.net

재단법인 국제한식문화재단 김지훈 3001816@ccikchef.com 063-230-1663

붙임문서 작성 후 이메일 접수

2019 CCIK 김치전문인력 종사자과정

| | | | | | | | | |
|--------------|-------------|----------------------------------|-------|-------|-------|--|-----|-------------|
| 성명 | 한글 | | | | | | | 사진 (3x4) |
| | 영문 (여권용) | | | | | | | |
| 주민등록번호 | | - | ①남 ②여 | | | | | |
| 여 권 번 호 | | (①유, ②무) | | | | | | |
| 전화 | 자택 | () - | | | | | | |
| | 직장 | () - | | 팩 스 | () - | | | |
| | H P | | | 이 메 일 | | | | |
| 주소 | 자택 | | | | | | | |
| | 직장 | | | | | | | |
| 직 장 명 | | | | 소 속 | | | 직 위 | |
| 최종학력 | | 고 등 학 교 | 대학 | | 대학원 | | | |
| | | | 전 공 | | 전 공 | | | |
| 주요경력 | | | | | | | | |
| 현업무 분야 | | ① 외식업 ② 식품유통 ③ 식품관련회사 ④외식연구 ⑤ 기타 | | | | | | |
| 교육지원 동기 | | ① 회사교육 ② 창업준비 ③ 개인관심 ④ 기타 () | | | | | | |
| 해외연수 희망사항 | 지역 | ① 일본 ② 중국 ③ 기타 () | | | | | | |
| | 분야 | ① 김치·절임 ② 식품전반 ③ 기타 () | | | | | | |

2019 CCIK 김치전문인력 종사자과정 교육과정에 지원합니다.

2019년 월 일

지원자 : (서 명)

지원자 자기소개서

성명 :

| | |
|-------------------------------|---|
| 회사/자영업 소개 | <input type="checkbox"/> 회사명 : <input type="checkbox"/> 주 소 : <input type="checkbox"/> 업 종 : <input type="checkbox"/> 매출액 : 년도 |
| 현 업무 소개 (개인의 경우 주 활동분야) | |
| 지원 동기 및 교육후 활동계 획 | |
| 기타 참고사항 | |

※ 자기소개서는 교육생 선발 및 교육과정 진행을 위해 필요한 자료이므로 성실히 작성하여 주시기 바랍니다.

단기과정 및 평생교육원 신입생 모집

■ 모집 요강

- 1) 모집 기간: 2019. 6. 10.(월) ~ 2019. 8. 23.(금)
- 2) 모집 인원: 00명
- 3) 개강일: 2019. 9. 2.(월)
- 4) 접수 방법: www.ccikchef.kr 에서 입학원서 다운로드 후 이메일(ccik2012@daum.net) 접수, 방문 접수
- 5) 문의 전화: (063)230-1667
- 6) 주소: 전북 전주시 완산구 천잠로 303, 전주대 본관 4층 국제한식조리학교 행정실

■ 교과목 구성

| 구 분 | 과 목 | |
|------|-------|--|
| 단기과정 | 실습 | 향토음식조리 실습, 저장발효음식 실습, 찬품, 궁중의례음식과 일상식, 아시아조리(일식·중식), 한식디저트카페 실무실습, 제과·제빵실습 |
| | 이론 | 고객서비스실습 |
| | 특성화과목 | 마스터클래스 |

※ 학교 및 교수진 사정에 의해 변경될 수 있음

■ 교수진 소개

| 성 명 | 과 목 | 경 력 |
|-----|-------------------------------------|-------------------------|
| 김현동 | 향토음식조리 실습, 찬품 | 국제한식조리학교 교수, 대한민국한식조리명인 |
| 이미진 | 저장발효음식실습, 한식디저트카페 실무실습, 궁중의례음식과 일상식 | 국제한식조리학교 교수 |
| 신국현 | 아시아조리(일식) | 현)임페리얼 펠리스 호텔 일식당 주임 |
| 한지혁 | 아시아조리(중식) | 현)크리스탈 제이드 레스토랑 |
| 이승신 | 제과제빵실습 | 현)오븐커뮤니케이션 대표 |
| 김혜정 | 고객서비스실습 | 전)미래준비아카데미 대표 |