

전주

2010 지역인재육성 사업
전라북도 시·군 연계 식품산업 인재육성 F-HRD프로젝트
(교육과학기술부 지원)

味



2010 전주 맛 아카데미

해외파견 한식전문조리사 양성과정

사업기간 : 2010. 06. 23 ~ 2010. 08. 27

- 이 론 편 -

• 주최



JBH·RD

전라북도인적자원개발지원센터
Jeollabuk-do Human Resources Development Center

• 주관



2010 전주 맛 아카데미



해외파견 한식전문조리사 양성과정 교육일정

○ 해외파견 한식전문 조리사 교육 10주 과정(6.23~8.27, 30명)

수업시간 : 이론 10:00-12:00, 실습 13:00-18:00

주	일자	차시	구분	교육 시간	교육 과정			비고
					이론(1일 2시간)	실습(1일 5시간)		
1주	6/23(수)	개강식	개강	2	개강식 및 오리엔테이션			차진아 차경희
		1	이론	2	한식세계화를 위한 조리사의 역할		조재철	
	6/24(목)	2	이론및실습	7	해외파견 조리사의 업무와 역할	김현경	한식실기 기초	김현경
	6/25(금)	3	이론및실습	7	한국음식문화	차경희	일상식 1 - 반상차림	이소영
2주	6/30(수)	4	이론및실습	7	메뉴작성법 1	김현경	한식 만찬 코스 1	김현경
	7/1(목)	5	이론및실습	7	메뉴작성법 2	한복진	일상식 2 - 면상차림	이소영
	7/2(금)	6	이론및실습	7	해외한식당의 성공사례	신미혜	한식세계화 인기메뉴 실습	신미혜
3주	7/7(수)	7	이론및실습	7	중국조리용어	여경래	중국요리 best 5	여경래
	7/8(목)	8	이론및실습	7	프랑스조리용어	안선희	프랑스요리 best 5	안선희
	7/9(금)	9	이론및실습	7	이태리조리용어	안선희	이태리요리 best 5	안선희
4주	7/14(수)	10	이론및실습	7	일본조리용어	구본호	일본요리 best 5	구본호
	7/15(목)	11	이론및실습	7	레시피작성법1	신용일	디저트와 음료 1	신용일
	7/16(금)	12	이론및실습	7	레시피작성법2	신용일	디저트와 음료 2	신용일
5주	7/21(수)	13	이론및실습	7	기초조리 영어1	이서정	한식 만찬 코스 2	노영희
	7/22(목)	14	이론및실습	7	기초조리 영어2	이서정	오찬 코스요리 1	김영희
	7/23(금)	15	이론및실습	7	기초조리 영어3	이서정	오찬 코스요리 2	김영희
6주	7/28(수)	16	이론및실습	7	기초조리 영어4	이서정	한식 스타일링 실습	김수인
	7/29(목)	17	이론및실습	7	기초조리 영어5	이서정	김치 특강	박종숙
	7/30(금)	18	이론및실습	7	외국인이 본 한식의 세계화	정영우	한식 만찬 코스 3	정영우
7주	8/4(수)	19	이론및실습	7	병과이론	장소영	병과 실습	장소영
	8/5(목)	20	이론및실습	7	1일 소믈리에 이론 및 실기 수업			김준국
	8/6(금)	21	이론및실습	7	1일 바리스타 이론 및 실기 수업			김종욱
8~ 9주	8/9(월)~ 8/21(토)	-	현장실습		현장 연수(2주간 의무 이수)			지정업체
10주	8/25(수)	22	워크샵	7	현장연수 보고	메뉴 발표회 워크샵 1 (개인별 출품 / 만찬 5 코스)		한복진 차경희 차진아
	8/26(목)	23	워크샵	7	개인 메뉴 프리젠테이션	메뉴 발표회 워크샵 2		
	8/27(금)	24	수료	2	메뉴발표회, 교육과정 평가 및 수료식			
총 교육시간				160	이론 및 실습 교육시간 160시간, 현장실습 2주			