

「인문학과 함께하는 전주 음식강좌」 사업 발효음식 교육 나만의 비법 발효음식 만들기 교육생 모집

한국전통문화전당에서 발효음식 교육 ‘나만의 비법 발효음식 만들기’ 참가자를 모집합니다.
건강을 지키는 우리 식문화 전통발효음식에 대해 알아보고, 집에서도 손쉽게 만들어볼 수 있는
나만의 비법 발효음식을 만들어보는 의미 있는 시간을 마련하였습니다.

맛의 고장 전주에서 만나는 맛있는 발효음식 교육에 많은 참여와 관심 부탁드립니다.

■ 문의 : 063-281-1581, 1582 ■ 모집기간 : 2022. 3. 29(화) 오전 10시 ~

■ 개 요

- 교육명 : 발효음식 교육 「나만의 비법 발효음식 만들기」
- 대상 : 음식에 관심 있는 일반인
- 교육일정 및 프로그램 안내

회차	일시		내용	강사
1	4.1(금)	10:00~12:00	더덕마늘간장장아찌	박은효
2	4.8(금)	10:00~12:00	만능간장	이소라
3	4.15(금)	10:00~12:00	햇감자로 만드는 감자장아찌	박은효
4	4.22(금)	10:00~12:00	만능고추장	이소라

※ 체험은 사전예약제로 선착순 모집 마감하며, 무료 진행됩니다.

- 장 소 : 한국전통문화전당 3층 조리체험실 (*전주시 완산구 현무1길 20, 한국전통문화전당)

■ 신청 방법

- 모집기간 : 2022년 3월 29일(화) 오전 10시부터 ~ 선착순 모집 마감
- 모집인원 : 회차별 교육인원 20명
- 신청방법 : 온라인으로 신청서



1. 신청 홈페이지 접속 및 신청서 작성
 - (방법1) QR코드 접속 → 신청서 작성 → 신청서 제출
 - (방법2) 전주음식이야기 홈페이지 접속
[<http://www.jeonjufoodstory.or.kr>]
2. 신청 완료 문자 확인
 - 신청 완료 여부는 기재한 번호로 개별 문자 발송 예정

■ 유 의 사 항

- 본 교육은 코로나19의 지역사회 확산을 방지하고자 정부의 방역지침에 준하여 운영될 예정입니다. 이에 아래와 같은 협조가 필요한 바, **유의사항을 사전에 안내**합니다.
 - 코로나19 확진자, 자가격리 대상자(교육일 기준 14일 이내 해외 입국자 포함), 체온 측정 결과 이상 징후(37.5℃ 이상, 심한 호흡기 증상 등)가 있는 자는 참여가 제한될 수 있습니다
 - 체온측정, 손 소독 및 개인 마스크[KF80이상] 착용 후 교육에 참여할 수 있습니다
 - 교육 중 마스크 미착용 등 관련 예방수칙을 따르지 않을 경우, 퇴실 조치될 수 있습니다
- 코로나19 지역사회 감염 확산으로 교육 진행이 불가피해질 경우, 교육 취소(또는 일자 변경)될 수 있습니다. **변동사항이 발생할 경우, 문자 안내**드릴 예정입니다.
- 본 교육의 **교육대상이 아닌 경우 참여가 불가**하오니 유의 바랍니다. 또한 모집은 회차별 **교육인원 20명씩** 모집하며, 추후 결원(취소 등)이 생길 경우 신청 홈페이지에서 상시적 신청 가능하도록 오픈될 예정입니다.
- 원활한 운영을 위해 **사전 연락 없이(당일 연락 포함) 무단 지각 및 결석 시, 추후 한식창의센터에서 진행되는 체험·교육·행사 등의 신청이 제한**되니 유의 바랍니다.

■ 문 의

- 담 당 자 : 한국전통문화전당 한식창의센터 063-281-1581, 1582
- 자세한 내용은 한국전통문화전당(<http://www.ktcc.or.kr>) 고시/공고 참조

