

# 제2기 대전와인스쿨 교육생 모집 안내

## □ 개요 :

○ 교육명 : 제2기 대전와인스쿨

구 분	내 용	비 고
기 간	2022. 1. 20(목) ~ 5. 9(월)	교육일정 참조
장 소	대전컨벤션센터(DCC), 204~205호	* 1.20은 101~102호
참가인원 및 대상	일반 및 전문과정 각 28명 / 대전시민 및 와인애호가	모집인원초과시 개별평가 실시
교육내용	<p>&lt;16회 교육과정&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 일반과정(1월~4월): 12회(1회당 3시간, 19:00~22:00)</li> <li>- 전문과정(4월~5월): 4회(1회당 3시간, 19:00~22:00)</li> </ul> <p>① 와인 인문학 과정(테이스팅) ② 포도품종 및 와인 양조학(테이스팅) ③ 구세계와인·신세계 와인 교육(테이스팅) ④ 소믈리에 자격증 대비 집중 과정(실습, 테이스팅)</p>	<p>&lt;교육비&gt;</p> <p>일반 15만원 전문 5만원</p>
접수방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 접수기간 : '22. 1. 10(월) ~ 1. 14(금)</li> <li>• E-mail 접수 : winekisa@winekisa.com</li> <li>• 모집인원 초과시 지원서접수에 따른 개별평가후 합격자 발표</li> <li>- 지원서 접수 및 평가 : 한국국제소믈리에협회</li> </ul>	입학지원서,
업무분장	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 공사 / 예산 및 보조인력, 교육장 등 행사 지원</li> <li>• 협회 / 강사섭외, 와인구입 등 교육관련 사항</li> </ul>	
주최/주관	대전관광공사 / (사)한국국제소믈리에협회	

## □ 구비서류 : 입학 지원서 및 자기소개서

## □ 지원서 접수 및 합격자 발표

○ E-mail 접수 : winekisa@winekisa.com / **코로나로 인한 비대면 온라인 접수**

○ 모집인원 초과시 지원서 개별 평가후 합격자 발표

- 지원서 접수 : (사)한국국제소믈리에협회

- 합격자 발표 : 1.17(월) 대전관광공사, 와인페스티벌 홈페이지

## □ 입금계좌 : 최종 합격자에 한하여 개별 공지

## □ 문 의 처 : 02) 962-9389 한국국제소믈리에협회 사무국

## ○ 교육 일정

일 자		교 육 내 용		강사
1	1월 20일(목)	오리엔테이션 / <특강> 와인 인문학	테이스팅	(일반과정) 일반 신청자
2	1월 27일(목)	와인의 역사, 와인 용어	테이스팅	
3	2월 3일(목)	포도품종과 재배, 떼루아	테이스팅	
4	2월 10일(목)	와인양조학, 와인트이스팅 기초	테이스팅	
5	2월 17일(목)	구세계·신세계와인 비교, 구세계와인-독일, 이탈리아	테이스팅	
6	2월 24일(목)	구세계와인-프랑스①	테이스팅	
7	3월 3일(목)	구세계와인-프랑스②	테이스팅	
8	3월 10일(목)	구세계와인-스페인, 포르투갈	테이스팅	
9	3월 14일(월)	구세계와인-그외 유럽와인(헝가리, 오스트리아, 조지아, 몰도바, 슬로베니아 등)	테이스팅	
10	3월 31일(목)	신세계와인-미국, 캐나다, 칠레, 아르헨티나	테이스팅	
11	4월 4일(월)	신세계와인-호주, 뉴질랜드, 남아공	테이스팅	
12	4월 11일(월)	신세계와인-아시아(한국, 중국, 일본 등)수료식	테이스팅	
13	4월 18일(월)	자격검정 실기대비 소믈리에 실습(디캔팅&서비스)	실습	(전문가과정) 일반과정 종료자 또는 전문가
14	4월 25일(월)	자격검정 필기대비 문제풀이	-	
15	5월 2일(월)	자격검정 필기대비 모의시험(1h) 자격검정 실기대비 테이스팅(2h)	테이스팅	
16	5월 9일(월)	자격검정 실기대비 (테이스팅&음식과 와인 조화)	테이스팅	

### ※ 대전와인스쿨 수료시

- (일반과정) 12회 교육과정 수료시(80%이상) 협회인증 수료증 지급
- (전문과정) '소믈리에 자격증 검증시험' 응시 위한 전문교육 (응시비, 자격증비 별도)

## ○ 강사 프로필

강 사 명		주 요 경 력	비고
1	고재윤	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (현) 경희대학교 외식경영학과 고항명예교수</li> <li>- (현) 한국국제소믈리에협회 회장</li> <li>- (전) 경희대학교 호텔관광대학 외식경영학과 교수</li> <li>- 독일 베를린와인트로피, 아시아와인트로피 심사위원장</li> <li>- 저서 : 와인 커뮤니케이션외 16권</li> <li>- 학술연구논문 150여편 발표</li> </ul>	1회
2	박한표	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (현) 한국국제소믈리에협회 대전지부장</li> <li>- (현) 대전문화연대 공동대표</li> <li>- (현) 경희대학교 관광대학원 초빙교수</li> <li>- 대전 프랑스문화원장 역임</li> <li>- 프랑스 파리10대학 문학박사</li> </ul>	1회
3	박찬준	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (현) 한국국제소믈리에협회 부회장</li> <li>- (현) ㈜디렉스인터내셔널 대표이사</li> <li>- 모델와인 홍보대사</li> <li>- 프랑스 브레이크 이벤트사 자문위원</li> <li>- 저서 : 물도바 와인</li> </ul>	1회
4	이인순	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (현) 경희대학교 관광대학원 와인마스터 과정 전임강사</li> <li>- (현) 숙대 르꼬르동블루 프랑스 와인마스터 과정 전임</li> <li>- 연세대학교 영문고, 동 대학원 호텔외식경영학과 졸업</li> <li>- 보르도와인 협회(CIVB) 와인인증 강사</li> <li>- 부르고뉴와인협회 와인인증 강사</li> <li>- 스페인 와인 와인인증 강사</li> </ul>	2회
5	이효정	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (현) 경희대학교 관광대학원 와인마스터 과정 전임 강사</li> <li>- 경희대학교 대학원 조리외식경영학과 박사</li> <li>- 한국국제소믈리에협회 소믈리에 자격검정 위원</li> <li>- 저서 : 와인구매가이드, 와인테이스팅의 이해</li> </ul>	2회
6	정영경	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (현) 한국국제소믈리에협회 사무국장</li> <li>- 경희대학교 조리외식경영학과 박사수료</li> <li>- 한국호텔리조트학회, 한국조리학회, 음식평론가협회 이사</li> <li>- 농림축산식품부 우리술 품질인증 관능전문평가단 평가위원</li> <li>- 한국국제소믈리에협회 워터티 전문가교육 인증강사</li> </ul>	3회
7	안중민	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (현) SPC그룹 파리크라상 외식사업부 총괄 소믈리에</li> <li>- 보르도 2대학 DUAD 와인 테이스팅 전문 학위</li> <li>- 세계소믈리에협회(ASI) 인증 Sommelier Diploma Gold level</li> <li>- BP Sommelier 프랑스 국가공인 최고 소믈리에</li> <li>- MC Sommelier 프랑스 국가공인 소믈리에</li> <li>- 2017,2018,2020 한국 국가대표 소믈리에 대회 왕중왕전 1위</li> <li>- 2016 제12회 한국 국가대표 소믈리에 대회 1위</li> </ul>	2회
8	조현철	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (현) 와인 아울렛 라빈 팀장 &amp; 소믈리에</li> <li>- (전) 신세계 조선포텔 조선팰리스 럭셔리컬렉션 executive sommelier</li> <li>- 세계소믈리에협회(ASI) 인증 Sommelier Diploma Gold level</li> <li>- 2020 제16회 한국 국가대표 소믈리에 대회 1위</li> <li>- 2018 제4회 아시아 베스트 소믈리에 대회 3위 (소펙사)</li> <li>- 2018 제17회 한국 소믈리에 대회 1위 (소펙사)</li> <li>- 2018 제14회 한국 국가대표 소믈리에 대회 1위</li> <li>- 2017 제13회 한국 국가대표 소믈리에 대회 1위</li> </ul>	2회
9	송기범	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (현) 현대그린푸드 외식사업부 소믈리에</li> <li>- 경희대학교 관광대학원 와인소믈리에학과 석사</li> <li>- 세계소믈리에협회(ASI) 인증 Sommelier Diploma Silver level</li> <li>- 2020 제16회 한국 국가대표 소믈리에 대회 왕중왕전 2위</li> <li>- 2019 제15회 한국 국가대표 소믈리에 대회 1위</li> <li>- 2016 제12회 한국와인 국가대표 소믈리에 대회 루시옹와인부문 1위</li> </ul>	2회

접수번호	<div>제2기 대전와인스쿨 입학 지원서</div> <div><input type="checkbox"/> 일반과정    <input type="checkbox"/> 전문과정    <input type="checkbox"/> 일반+전문과정</div>				
인적사항	성명			생년월일	
	현주소				
	연락처	(본인휴대폰)		전자우편	
		(비상연락처)			
주요경력 (필요시)	년 월 ~ 년 월				
	년 월 ~ 년 월				
사회활동 (필요시)	단체명	기간		주요직책	활동분야
와인산업 관련이력 (필요시)					
지원동기					
본인은 제2기 대전와인스쿨 교육에 입학하고자 소정의 서류를 갖추어 지원서를 제출합니다.					
2022 년 월 일					
지 원 자 (인)					
한국국제소믈리에협회 사무국 귀중					
첨부서류 : 개인정보 제공 및 활용 동의서					

# 개인정보 제공 및 활용 동의서

본인은 개인정보 보호법 제15조의 규정에 의거하여 본인의 개인정보를 제공할 것을 동의합니다.

## <개인정보 수집 안내>

### ○ 개인정보의 수집의 목적

- 본인 확인절차
- 고지사항 전달, 불만 처리 등을 위한 원활한 의사소통 경로의 확보, 모집결과 등의 안내
- 모집여부 판단을 위한 기본 정보 확보

### ○ 개인정보 수집 항목

- 성명, 주민등록번호, 전화번호 (휴대폰, 전화번호), 주소, 경력 등

### ○ 개인정보 보유기간

- 개인정보 보호법에 의거 법률로 정한 목적 이외의 다른 어떠한 목적으로도 사용되지 않으며 일정 기간 저장된 후 파기

### ○ 동의하지 않을 경우의 처리

- 이용자는 개인정보 수집 동의에 거부할 수 있으며, 이 경우 교육 모집 절차(사실 확인 등)가 제한됨으로 모집에 불이익을 초래할 수 있습니다.

**위의 개인정보 수집 및 취급 방침에 동의합니다.**

2022 년    월    일                      지원자                      (인)