

전주맛 산업화를 위한 교육

2006. 5.



전 주 시

전주전통문화센터

경영자과정 커리큘럼

구분	일시	강사	시간	강좌명	강의 내용
1강	5월 12일	류 관 현	1	개강식	-강사 소개, 교육 및 일정안내
			2	오리엔테이션	-오리엔테이션
		유 명 곤	3	점포 경쟁력 높이기	-외식산업의 서비스마케팅과 불황기의 식당 경영전략
			4		-메뉴개발의 필요성과 개발 과정 -메뉴마케팅
2강	5월 19일	정 소 윤	1	한식당에서의 접객 서비스 및 고객응대	-외식사업 경영 환경변화 -성공하는 외식업 경영전략 -좋은 서비스에서 감동 서비스로! -고객 응대의 기본 :接客용어,올바른 인사법 -서비스 진행 절차 실습
			2		
		김 숙 배	3	전주 맛의 성공화 전략 : 영양적인 면	-전주 맛의 관광 상품화
			4		-균형식 식단개발 -전주 맛의 조리법 표준화
3강	5월 26일	이 순 옥	1	한국음식의 특징 (웰빙과 한식)	-웰빙에 접목하는 한국음식의 발전방향
			2		-전통 음식과 슬로우 푸드
		고 태 희	3	한식당 푸드코디네이션 (이론&실기)	-푸드스타일링과 푸드코디네이터 개론
			4		-푸드와 색채 -푸드스타일링에 필요한 도구와 활용 -푸드스타일링 기법
4강	6월 2일	오 형 석	1	한식 메뉴 개발 및 실습 I	-현대인들의 건강과 웰빙문화에 적합한 다양한 채식 메뉴를 실습해보고 현장에 접목시킬수 있도록 실습
			2		
			3	한식 메뉴 개발 및 실습 II	①두부완자탕수 ②표고버섯매운볶음 ③새우찜 ④가지구이 ⑤삼색 탕평채
			4		
5강	6월 9일	조 성 순	1	한정식 메뉴조리실습 I	-한정식 메뉴 교육을 통해 한정식의 깊이를 느끼고 이를 현장에 접목시킬수 있는 방법을 실습
			2		
			3	한정식 메뉴조리실습 II	①달래무침과 차돌박이구이 ②연저육찜 ③오골계 셀러드&인삼드레싱 ④명태겉절이무침 ⑤사태편육 호박백김치
			4		
6강	6월 16일	유 명 곤	1	종가집 전통메뉴 실습 I	-우리나라에 전해져오는 대표적인 종가집 음식문화에 대해 알아보고 교육을 통해 전라 및 전주의 음식의 뿌리를 알며,현장에 접목시킬수 있는 실습을 한다.
			2		
			3	종가집 전통메뉴 실습 II	①수란채 ②창면 ③용봉죽편 ④송기약탕 ⑤안동식혜
			4		
7강	6월 23일	이 호 남	일정	우수업체 견학	벤치마킹
8강	6월 30일	류 관 현	1	연구사례발표	연구사례발표(교육내용 및 벤치마킹자료)
			2		
			3	수료식	수료식 및 종강
			4		

종사자과정 커리큘럼

구분	일시	강사	시간	강좌명	강의 내용
1강	7월 14일	류 관 현	1	개강식	-강사 소개, 교육 및 일정안내
			2	오리엔테이션	-오리엔테이션
		유 명 곤	3	점포 경쟁력 높이기	-외식산업의 서비스 마케팅과 불황기 식당경영전략
			4		-메뉴개발의 필요성과 과정 -메뉴마케팅
2강	7월 21일	이 순 옥	1	한국음식의 특징 (웰빙과 한식)	-웰빙트렌드와 한식
			2		-한국음식의 대중화 및 웰빙
		김 숙 배	3	전주 맛의 성공화 전략 : 영양적인 면	-전주 맛의 관광 상품화
			4		-균형식 식단개발 -전주 맛의 조리법 표준화
3강	7월 28일	정 소 윤	1	한식당에서의接客 서비스 및 고객응대	-외식사업 경영 환경변화
			2		-성공하는 외식업 경영전략 -좋은 서비스에서 감동 서비스로! -고객 응대의 기본 :接客용어,올바른 인사법 -서비스 진행 절차 실습
		고 태 희	3	한식당 푸드코디네이션 (이론&실기)	-푸드스타일링과 푸드코디네이터 개론
			4		-푸드와 색채 -푸드스타일링에 필요한 도구와 활용 -푸드스타일링 기법
4강	8월 4일	조 성 순	1	한정식 메뉴조리실습 I	-한정식 메뉴 교육을 통해 한정식의 깊이를 느끼고 이를 현장에 접목시킬수 있는 방법을 실습
			2		
			3	한정식 메뉴조리실습 II	①달래무침과 차돌박이구이 ②연저육찜 ③오골계 샐러드&인삼드레싱 ④명태겉절이무침 ⑤사태편육 호박백김치
			4		
5강	8월 11일	유 명 곤	일정	우수 업체 견학	벤치마킹
6강	8월 18일	유 명 곤	1	한국음식의 국제화 방안실습 I	-한식메뉴를 새롭게 구성해 국제화시대에 맞게 세계인의 입맛에 어울리는 맛창조 방법 실습
			2		
			3	한국음식의 국제화 방안실습 II	①장어탕수 ②조랑떡 제육치즈볶음 ③황태강정 ④사태 매운떡찜
			4		
7강	8월 25일	소 영 섭	1	한식 메뉴개발 I	-한정식메뉴를 퓨전식으로 새롭게 구성해 다양한 메뉴를 실습해본다.
			2		
			3	한식 메뉴개발 II	①버섯들깨탕 ②인삼 자연송이냉채 ③계육 ④호박채전 ⑤참나물 인삼고기냉채
			4		
8강	9월 1일	류 관 현	1	연구사례발표	연구사례발표(교육내용 및 벤치마킹자료)
			2		
			3	수료식	수료식 및 종강
			4		

목 차

◆ 공 통

1. 점포 경쟁력 높이기 1
2. 한식당에서의 접객 서비스 및 고객응대 25
3. 전주 맛의 성공화 전략 : 영양적인 면 40
4. 한국음식의 특징(웰빙과 한식) 52
5. 한식당 푸드 코디네이션(이론&실기) 64
6. 한정식 메뉴조리실습 I, II 68

◆ 경영자 과정

1. 한식 메뉴 개발 및 실습 I, II 74
2. 종가집 전통 메뉴 실습 I, II 80

◆ 종사자 과정

1. 한국음식의 국제화 방안 실습 I, II 86
2. 한식 메뉴 개발 I, II 91