

2021 대전와인스쿨 교육생 모집 안내

개요 :

○ 교육명 : 2021 대전와인스쿨

구 분	내 용	비 고
교육기간	2021. 5. 13(목) ~ 9.30(목)	교육일정 참조
교육장소	대전컨벤션센터(DCC), 209~211호	
모집인원 및 대상	일반 및 전문과정 각 24명 / 대전시민 및 와인애호가	
교육내용	<16회 교육과정> - 일반과정(5월~8월): 12회(1회당 3시간, 19:00~22:00) - 전문과정 (9월): 4회(1회당 3시간, 19:00~22:00) 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)	
접수기간	'21. 4. 30(금) ~ 5. 7(금)	모집인원 초과시 개별평가 실시
교육비	일반과정(15만원), 전문과정(5만원)	
주최/주관	대전광역시 / 대전마케팅공사, (사)한국국제소믈리에협회	

구비서류 : 입학 지원서 및 개인정보 제공 및 활용동의서

지원서 접수 및 합격자 발표

- E-mail 접수 : djwinefair@gmail.com / 코로나로 인한 비대면 온라인 접수
- 모집인원 초과시 지원서 개별평가후 합격자 발표
 - 지원서 평가 : (사)한국국제소믈리에협회
 - 합격자 발표 : 5.10(월) 대전마케팅공사, 와인페스티벌 홈페이지

입금계좌 : 최종 합격자에 한하여 개별 공지

문 의 처 : 042)250-1358~9 대전마케팅공사 (대전국제와인페스티벌 사무국)

○ 교육 일정

일 자		교 육 내 용	비 고
1	5월13일(목)	<특강> 와인 인문학	테이스팅
2	5월20일(목)	와인의 역사와 문화	테이스팅
3	5월27일(목)	포도품종과 재배, 떼루아	테이스팅
4	6월 7일(월)	와인양조학, 와인테이스팅 기초	테이스팅
5	6월21일(월)	구세계·신세계와인 비교, 구세계와인-프랑스①	테이스팅
6	6월28일(월)	구세계와인-프랑스②	테이스팅
7	7월 5일(월)	구세계와인-독일, 이탈리아	테이스팅
8	7월12일(월)	구세계와인-스페인, 포르투갈	테이스팅
9	7월22일(목)	구세계와인-그외 유럽와인 (헝가리, 불가리아, 몰도바 등)	테이스팅
10	7월29일(목)	신세계와인-미국, 캐나다, 칠레, 아르헨티나	테이스팅
11	8월12일(목)	신세계와인-호주, 뉴질랜드, 남아공	테이스팅
12	8월19일(목)	신세계와인-아시아(한국, 중국, 일본 등) 수료식	테이스팅
13	9월 9일(목)	소믈리에 실습 I (디캔팅&테이스팅)	테이스팅
14	9월16일(목)	소믈리에 실습 II(디캔팅)	-
15	9월23일(목)	자격검정 필기시험 대비 이론 총정리	-
16	9월30일(목)	자격검정 실기시험 테이스팅(2h) / 필기시험 문제풀이(1h)	테이스팅

(일반과정)
일반
신청자

(전문과정)
자격증취득
희망자

※ 대전와인스쿨 수료시

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

○ 강사 프로필

강사명	주요경력	비고
1 고재윤	(현) 경희대학교 외식경영학과 고황명예교수 (현) 한국국제소믈리에협회 회장 (전) 경희대학교 호텔관광대학 외식경영학과 교수 독일 베를린와인트로피, 아시아와인트로피 심사위원장 저서 : 와인 커뮤니케이션의 16권 학술연구논문 150여편 발표	
2 이종기	(현) 오미나라 와이너리 대표이사 Heriot Watt Univ. 양조학과 대학원 졸업 서울대학교 농화학과 졸업 <개발실적> 위스키 국상 원액 증류 Passport, Seagtam Gin 개발 Windsor12, Windsor17 개발 Chivas Regal, Johnnie Walkor, Golden Blue 개발	
3 이인순	(현) 경희대학교 관광대학원 와인마스터 과정 전임강사 (현) 숙대 르꼬르동블루 프랑스 와인마스터 과정 전임 연세대학교 영문고, 동 대학원 호텔외식경영학과 졸업 보르도와인 협회(CIVB) 와인인증 강사 부르고뉴와인협회 와인인증 강사 스페인 와인 와인인증 강사	
4 이효정	(현) 경희대학교 관광대학원 와인마스터 과정 전임 강사 경희대학교 대학원 조리외식경영학과 박사 한국국제소믈리에협회 소믈리에 자격검정 위원 저서 : 와인구매가이드, 와인테이스팅의 이해	
5 정영경	(현) 한국국제소믈리에협회 사무국장 경희대학교 조리외식경영학과 박사수료 한국호텔리조트학회, 한국조리학회, 음식평론가협회 이사 농림축산식품부 우리술 품질인증 관능전문평가단 평가위원 한국국제소믈리에협회 워터·티 전문가교육 인증강사	
6 안중민	(현) SPC그룹 파리크라상 외식사업부 총괄 소믈리에 보르도 2대학 DUAD 와인 테이스팅 전문 학위 세계소믈리에협회(ASI) 인증 Sommelier Diploma Gold level BP Sommelier 프랑스 국가공인 최고 소믈리에 MC Sommelier 프랑스 국가공인 소믈리에 2017,2018,2020 한국 국가대표 소믈리에 대회 왕중왕전 1위 2016 제12회 한국 국가대표 소믈리에 대회 1위	
7 조현철	(현) 와인 아울렛 라빈 팀장 & 소믈리에 (전) 신세계 조신포텔 조선팰리스 럭셔리컬렉션 executive sommelier 세계소믈리에협회(ASI) 인증 Sommelier Diploma Gold level 2020 제16회 한국 국가대표 소믈리에 대회 1위 2018 제4회 아시아 베스트 소믈리에 대회 3위 (소펙사) 2018 제17회 한국 소믈리에 대회 1위 (소펙사) 2018 제14회 한국 국가대표 소믈리에 대회 1위 2017 제13회 한국 국가대표 소믈리에 대회 1위	
8 송기범	(현) 현대그린푸드 외식사업부 소믈리에 경희대학교 관광대학원 와인소믈리에학과 석사 세계소믈리에협회(ASI) 인증 Sommelier Diploma Silver level 2020 제16회 한국 국가대표 소믈리에 대회 왕중왕전 2위 2019 제15회 한국 국가대표 소믈리에 대회 1위 2016 제12회 한국와인 국가대표 소믈리에 대회 루시옹와인부문 1위	