

광주김치타운 세계김치발효교육원

2021년 김치 교육·체험 프로그램 안내

본 과정은 광주광역시의 위탁을 받아 세계김치연구소가 운영하고 있으며,
국내 최고 전문 강사진으로 구성된 대상별 맞춤형 프로그램입니다.



체험



	내용	대상	체험비(시간)	운영기간
김치 요리교실 (현장체험)	→ 김치를 직접 만들고 본인이 만든 김치를 가져가는 체험	어린이집 초등학교 단체	8,000 ~10,000원 (1시간)	
찾아가는 김치교실	→ 강사가 신청 장소로 직접 찾아가는 체험활동을 진행하는 김치교실 ※재료는 사전 또는 당일 배송	어린이집 초등학교 단체	10,000원 ~ 12,000원 (1시간)	연중 개설 매주 화~금 ※ 10명 이상 단체
온택트 김치교실	→ 밀키트를 이용하여 화상 강의로 체험 진행 ※ 신청 시 밀키트 사전 배송	단체 및 개인 ※ Zoom 또는 네이버밴드 활용	10,000원 ~ 40,000원 (30분~1시간)	
주말 김치 체험 프로그램	→ 김치 및 응용요리를 배우고 만들어보는 프로그램	단체 및 개인 누구나	10,000원 (1시간)	연중 개설 매주 토, 일 ※ 2팀 이상부터 개설

※ 기타프로그램문의는 별도로 접수문의처에서 상담 진행

교육



	내용	대상	수강료	운영기간
초보김치교실	→ 내 손으로 직접 김치를 담그고 싶은 사람들을 위한 입문 과정	성인일반 15명	16만원	1차: 6월 (4주) 2차: 8월말~9월 (4주) 주1회 강의
전통발효과정	→ 메주, 전통장류 및 발효액을 담가보며 발효음식을 배워가는 과정	성인일반 15명	48만원	3월~5월(12주) 주1회 강의
[중급] 김치마이스터 (Meister)과정	→ 원료에 대한 이해부터 제대로 발효된 김치를 만들기까지 ※ 체계적인 이론과 실기를 배움으로써 본격적인 김치전문가로 발돋움 할 수 있는 중급 과정	전문가 15명	100만원	1차: 3월~5월(12주) 2차: 7월~9월(12주) 주1회 강의
[고급] 김치최고전문가 과정	→ 김치문화, 과학, 산업 전반에 이르는 지식과 역량을 갖춘 김치리더 양성	전문가 15명	300만원	5월 예정 ※ 개강 날짜 및 장소 : 추후 공지

교육장소 광주김치타운 내 교육체험장(광주광역시 남구 김치로 60)

접수문의 세계김치발효교육원 ☎ 062-672-8447 ✉ kimchiac@wikim.re.kr