

2024년 인천 식품산업 종사자 역량 강화 교육 참가자 모집 안내

1 교육안내

- 교육대상 : 인천시 소재 식품접객업소 및 식품제조·가공업소 60개소
(식품접객업30개소, 식품제조·가공업소30개소)
 - 참가비 : (집합교육) 4회교육 10,000원/인
※센터에서 참가비 지원
 - 교육내용 : 식품산업체 종사자 교육 및 사업 컨설팅
 - 교육주관 : 재능대학교 산학협력단
 - 교육내용
(집합교육) 식품접객업소 및 식품제조·가공업소 종사자 역량 강화 교육
(컨설팅) 식품접객업소 및 식품제조·가공업소 솔루션 컨설팅
 - 신청기간 : 2024.8.1.(목) ~ 2024.8.21.(수) (21일간)
※ 모집인원 초과 시 선착순으로 마감될 수 있음
- | 모집 안내 | 신청접수 | 결과발표 |
|--------------|---|---------------|
| 2024.8.1.(목) | 2024.8.1.(목) ~ 2024.8.21.(수)
*8.21.(수) 17:00 도착분까지만 인정 | 2024.8.22.(목) |
- 제출서류 : 참가신청서[붙임2] 1부
 - 신청방법 : 팩스(032-822-8796), 이메일(ic.kwon@kakao.com)
※팩스, 이메일 신청 시 전화통지(☎032-822-8793) 필수
 - 결과발표 : 2024. 8. 22. (목) 중 개별 통보
※수강인원 5명 미만 모집 시, 폐강될 수 있음
 - 문의처 : 인천광역시 식품산업육성지원센터 담당자(☎032-822-8793)

2

교육일정

대상	차수	일자	교육내용	교육강사	인원/ 교육 시간	비고
식품 접객업	1차	08.26.(월)	글로벌 트렌드에 따른 신메뉴 개발	호텔외식조리과 최덕주 교수	10~30개소/ 14:00~17:00 (3시간)	
	2차	09.02.(월)	식품접객업 경영 컨설팅 입문	외식조리창업과 김문호 교수		
	3차	09.09.(월)	돈이 되는 마케팅 성공 사례	유통물류과 윤차영 교수		
	4차	09.23.(월)	식품접객업 관련 최신 법령 및 주요 위반 사례 해설	호텔외식조리과 최은미 교수		
	컨설팅	10.11.(금)	맞춤형 컨설팅 주제별 컨설팅 최대 2지망 지원 후 전문가 매칭		09:30~11:30 13:00~15:00 15:30~17:30	
식품 제조· 가공업	1차	09.25.(수)	글로벌 트렌드에 따른 신메뉴 개발	호텔외식조리과 최덕주 교수	10~30개소/ 14:00~17:00 (3시간)	센터 교육장 (4층)
	2차	10.02.(수)	식품제조가공업 경영 컨설팅 입문	외식조리창업과 김문호 교수		
	3차	10.16.(수)	돈이 되는 마케팅 성공 사례	유통물류과 윤차영 교수		
	4차	10.23.(수)	해외인증규격의 이해 (FSSC/ISO22000, 할랄, 비건, MSC/ASC 등)	호텔외식조리과 최은미 교수		
	컨설팅	10.30.(수)	맞춤형 컨설팅 주제별 컨설팅 최대 2지망 지원 후 전문가 매칭		09:30~11:30 13:00~15:00 15:30~17:30	

□ 컨설팅 안내 ※주제 및 신청자 현황에 따라 컨설팅 시간 사전 안내

○ 선정기준 : 4차수 100% 출석 업체 대상

○ 진행방식

업체	센터
주제별 최대 2지망 지원	2지망 중 업체에 필요한 한가지 주제로 전문가 매칭 : 1:1 또는 소그룹(2~4명)

○ 컨설팅 주제

- 메뉴 개발(레시피 점검 및 개선방안, 신메뉴 개발)
- 경영 컨설팅(재무, 회계, 노무, 세금 절감 방안, 원재료 절감 방안)
- 마케팅 컨설팅(브랜딩, 온오프라인 홍보, 판로확장, 수출 외)
- 위생 및 법규, 인증 : 위생, 안전, 인증 관련 전반