# 경기미 소믈리에 2기 교육생 모집 공고

경기도농업기술원에서는 다양한 경기미 품종의 소비촉진을 위하여 쌀과 밥에 대한 전문적 지식을 전달하는 '경기미 소믈리에 2기' 교육을 아래와 같이 운영합니다.

2025년 9월 29일

## 경기도농업기술원장

#### 1. 교육목적

- O 다양한 경기미 품종의 차이점을 인식하고 쌀과 밥에 대한 올바른 지식과 정보를 전달하여 고품질 쌀 소비문화 확산
- O 경기도 개발 신품종 쌀의 인지도 향상과 활용을 촉진하기 위한 품종 체험 및 다양한 분야의 교육 경험 제공

# 2. 교육개요

O 교육기간 및 인원

구 분	인플루언서반	외식업반	소비자반
교육기간	11. 4.(화) 09:30~18:00	11. 5.(수) ~ 6.(목) 09:30~18:00	11. 5.(수) ~ 6.(목) 09:30~18:00
모집인원	24명	24명	24명
신청자격	요리·외식 등 블로거, 유튜버	예비창업자 및 종사자	자격 제한 없음

- ※ 교육기간 전 일정 참석 필수
- O 교육장소: 배민아카데미 경기센터(수원시 팔당구 경수대로 477 7층)
- O 교육내용
  - 경기미 쌀 품종에 대한 이해와 식미평가 훈련
  - 쌀 품질에 대한 정확한 이해와 맛있는 밥짓기 실습
  - 품종 특성을 이용한 쌀 활용의 이해와 쌀에 대한 다양한 정보 제공

# 3. 교육일정

O 인플루언서반 <11. 4.(화), 1일 과정>

구 분	내 용(장소/강사)
09:30~09:50	<b>개회식</b> (강의실)
10:00~11:30	경기미 주요 쌀 품종 스토리텔링(강의실/테이스트파크 박광빈 대표)
11:30~12:00	<b>식미평가 방법의 이해</b> (강의실/함승일 밥소믈리에)
12:00~13:00	점심(강의실/경기도 품종 비교시식)
13:00~15:50	쌀 품질 살펴보기 및 솥밥짓기 실습(쿠킹스튜디오/이정희 밥소믈리에)
16:00~16:50	쌀 품종별 술맛과 향의 차이(강의실/이대형 연구사)
17:00~17:30	품종별 밥맛 감별(강의실/함승일 밥소믈리에)
17:30~18:00	수료식 및 기념사진 촬영(강의실)

O 외식업 및 소비자반 <11. 5.(수) ~ 6.(목), 2일 과정>

구 분	외식업반	소비자반		
<1일차>				
09:30~09:50	<b>개회식</b> (강의실)			
10:00~11:30	<b>벼의 일생과 고품질 쌀 생산기술</b> (강의실/류경문 지도사)			
11:30~12:00	<b>식미평가 방법의 이해</b> (강의실/함승일 밥소믈리에)			
12:00~13:00	점심(강의실/경기도 품종 비교시식 ①)			
13:00~15:50	솥밥짓기 실습	쌀 품질 살펴보기		
	쿠킹스튜디오/이정희 밥소믈리에	카페스튜디오/김영록 밥소믈리에		
	쌀 품질 살펴보기	솥밥짓기 실습		
	카페스튜디오/김영록 밥소믈리에	쿠킹스튜디오/이정희 밥소믈리에		
16:00~17:30	벼 품종 개발의 이해와 신품종 소개(강의실/장정희 작물육종팀장)			
17:30~18:00	품종별 <b>밥맛 감별</b> (강의실/함승일 밥소믈리에)			
<2일차>				
09:30~11:00	<b>밥의 영양과 가공 활용</b> (강의실/아이엔비솔루션즈 정광호 대표)			
11:10~12:00	쌀 품종별 술맛과 향의 차이(강의실/이대형 연구사)			
12:00~13:00	점심(강의실/경기도 품종 비교시식 ②)			
13:00~14:50	메뉴별 쌀 품종 활용 실습	쌀 과자 만들기 실습		
	쿠킹스튜디오/이정희 밥소믈리에	카페스튜디오/김지희 조리기능장		
15:00~16:30	<b>쌀 유통시장 현황과 발전방향</b> (강의실/박재현 밥소믈리에)			
16:30~17:00	<b>산지별 밥맛 감별</b> (강의실/함승일 밥소믈리에)			
17:00~17:30	수료식 및 기념사진 <b>촬영</b> (강의실)			

※ 위 교육일정은 변경 또는 조정 될 수 있음

## 4. 신청접수 및 선발

○ 선발절차: 온라인 신청서 접수 → 선별 평가 → 참석 안내

O 신청일정: 2025. 10. 13.(월) ~ 19.(일)까지

O 신청방법: 온라인 신청서 접수(https://academy.baemin.com)

※ 회원가입 필요(인플루언서 및 소비자반 신청시 예비창업자로 가입 요망)

O 선정방법: 신청서 평가(교육 필요성 및 활용 계획)

O 발표일정: 2025. 10. 22.(수)부터 개별연락

### 5. 수료기준 및 혜택

O 수료기준: 전체 교육과정 100% 이수시

O 수료혜택: 수료증 및 경기미 품평회 식미 평가단 참여 기회 제공

### 6. 안내사항

- O 결석, 지각(수업시작 이후 30분 이상) 등으로 교육과정을 100% 이수하지 못한 경우 수료증을 교부하지 않음
- O 교육생 선발 후 무단 결석시 동일 교육 신청이 1년간 제한됨
- O 교육비는 무료임(중식 제공)
- O 식미평가 교육을 위해 향수 및 냄새가 강한 화장품류를 사용할 수 없으며 커피와 담배 등 미각에 영향을 주는 기호품을 자제해야 함
- O 교육장 주차장이 협소하여 대중교통 이용을 권장하며 주최측은 교육생의 주차에 대하여 지원하거나 안내하지 않음
- O 교육생 선발 관련 청탁시 청탁금지법에 따라 처벌될 수 있음
- O 교육관련 문의: 031-8008-9474(업무시간 월~금 09시~18시)

끝.