

# 2022년 한식전문인력 해외진출사업 추진기관 모집 안내

2022. 2

# I 추진 계획

## □ 목적

- 해외공관 및 현지 교육기관, 호텔 등을 대상으로 한식교육 및 체험 등을 통한 한식 확산 및 한식전문 인력의 해외 진출 기회 마련
- 과거 개별적으로 진행되던 교육사업 홍보 및 사업신청을 공동으로 진행하여 수요자의 혼란을 방지하고 사업의 효율성을 제고

\* (추진근거) 한식진흥법 제3장(한식의 국내외 확산) 제8조(국제교류 및 협력의 촉진)

## □ 개요

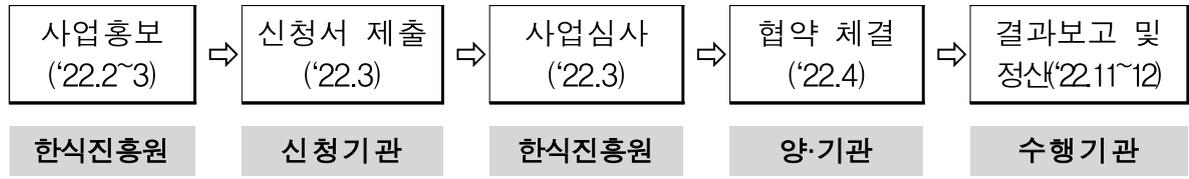
### ○ 사업내용

사업명	사업내용	신청(대상)기관
한식전문인력 해외진출 인프라 구축 사업	· 인력파견 가능 국가 재외공관 및 해외문화원 등에 국내 한식전문인력 파견	재 외 공 관, 해외문화원, 세종학당 등
	· 한식 밀키트 체험 프로그램 운영	
해외 호텔 연계 한식인력 진출	· 국내 셰프 파견을 통한 한식 교육 및 프로 모션 운영	해외호텔
한식전문강사 해외 교육기관 파견	· 현지 교육기관 대상 온·오프라인 한식 강좌 개설 지원	해외 교육기관

○ 사업기간 : 2022. 2. ~ 2022. 11.

- 모집기간 : 2022.02.21. (월) ~ 2022.03.21. (월)

### ○ 추진절차



한식진흥원      신청기관      한식진흥원      양·기관      수행기관

## II

# 해외 한식사업 추진방향

## 1

### 한식전문인력 해외진출 인프라 구축

#### □ 목 적

- 해외 재외공관 및 문화원 등에 국내 한식 전문교육 인력파견 지원을 통한 일자리 창출 및 현지 한식 교육 수요 대응

#### □ 사업개요

##### ○ 사업내용

- (유형1) 인력파견이 가능한 국가 소재 재외공관 및 재외문화원 등에 국내 한식전문인력을 파견하여 오프라인 한식프로그램 운영 지원
- (유형2) 코로나19 상황으로 직접 파견이 어려울 경우 영상 콘텐츠 및 한식 밀키트를 활용한 비대면 한식프로그램 운영
  - \* (강의영상) 한식진흥원 제작 / 온라인 세종학당을 통한 수강
  - \* (밀키트) 한식진흥원 제공 / 해외배송(한식진흥원→참여기관) / 현지배송(참여기관→참여자)

##### ○ 지원사항

구분	지원내용		지원사항
유형1	참여 기관	프로그램 비용, 조리시설 개보수, 교재비, 임차비, 홍보비 등	USD16,000
	파견 인력	왕복 항공료(한국-파견국), 비자 발급비, 주거지원금, 보험, 예방접종, 건강검진, 인건비, 여비 등	진흥원 기준
유형2	영상 콘텐츠, 밀키트 * (영상) 한식진흥원 한식포털, 온라인 세종학당 통한 업로드 * (밀키트) 한식 체험 밀키트 운송 예정(현지배송은 참여기관 수행)		영상 및 밀키트 배포

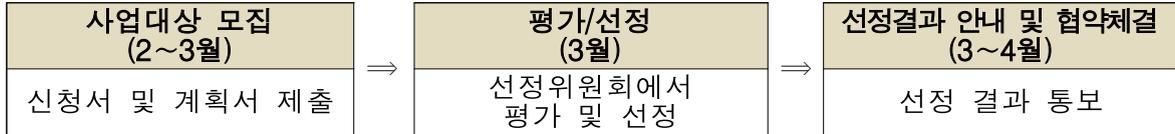
\* (유형1) 협약체결 후 선금 50%를 선지급 받고, 정산 후 인정금액에서 선금 제외한 잔액 지급

○ 추진기간 : 2022년 11월 14일까지 각종 행사 및 프로그램 운영 완료

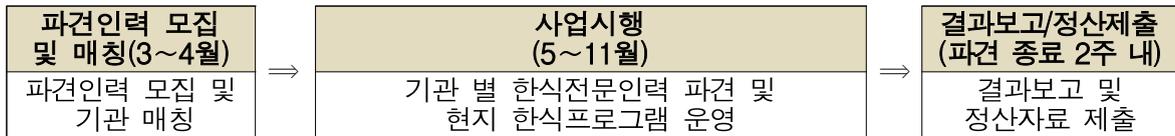
## □ 사업 추진절차

○ 추진절차 : 프로그램별 상이

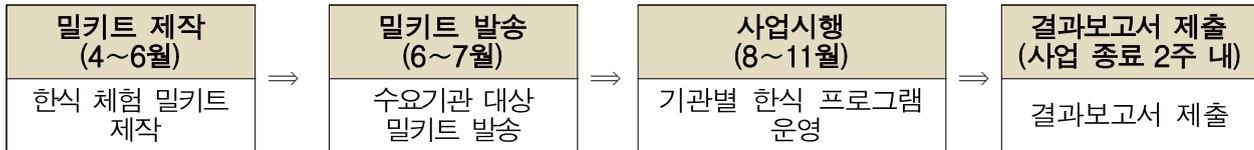
- (공통절차)



- (유형1) 기관선정 후 파견인력 매칭



- (유형2) 밀키트 수령 후 기관별 진행



- \* (12종 밀키트) 밥짓기(김치볶음밥), 약고추장, 떡볶이, 김치전, 떡배기불고기, 닭갈비, 골동면, 된장찌개, 만두, 김밥, 삼색나물, 송편
- \* (6종 밀키트) 김치볶음밥, 떡볶이, 김치전, 불고기, 닭갈비, 된장찌개
- \* (3종 밀키트) 김치볶음밥, 떡볶이, 김치전
- ※ 상기 메뉴는 변경 될 수 있음

## □ 신청 및 선정

○ 신청조건

- 쿠킹클래스 운영이 가능한 기관

- \* (유형1) 2달간 총 9회(주 1회) 이상 쿠킹클래스 운영 必

- 진흥원이 요청하는 행정 절차 및 일정을 준수 가능한 기관

- \* (공통) 결과보고서, 만족도조사 결과, 3~5분 분량 사업 스케치 영상 제출

\*\* (유형1) 정산을 위한 각종 증빙영수증 스캔본, 정산내역서(한글번역), 기타 증빙자료 제출

- (유형1) 코로나19 상황 악화 및 직접파견이 어려울 경우, 비대면 쿠킹클래스 운영이 가능한 기관

○ 신청대상

- 위 조건을 모두 충족 · 이행 가능한 재외공관 및 현지 공공기관

○ 신청방법

- (유형1) 붙임 2 내 <서식1> 작성 및 공문 또는 메일로 제출
- (유형2) 붙임 2 내 <서식4> 작성 및 공문 또는 메일로 제출

○ 선정기준

- 한식당 분포 및 한식 선호도, 기관 협조도, 운영계획 등 종합적 검토

○ 우대사항

- (공 통) 해외 재외공관(기관 포함) · 해외 호텔 · 해외 교육기관 연합하여  
신청서 제출 시 10점 가점  
\* '23년부터는 기관-호텔-교육기관 통합 사업 신청(예정)
- (유형2) 외교행낭을 통한 밀키트 배송 시 5점 가점  
배송비 자부담(참여기관 부담) 시 10점 가점  
\* 최대 20점 중복 가점 부여 가능

□ 문의처

- 담당자 : (유형1) 한식진흥원 한식교육팀 오승안 주임  
(유선) 82-2-6320-8451, (이메일) osan22@hansik.or.kr  
(유형2) 한식진흥원 한식교육팀 최민영 사원  
(유선) 82-2-6320-8453, (이메일) mychoi@hansik.or.kr

## 2

# 해외호텔연계 한식인력 진출

### □ 목 적

- 해외호텔에 국내 한식 전문교육 인력지원을 파견하여 일자리 창출 및 한식메뉴 보급기회 마련

### □ 사업개요

#### ○ 사업내용

- 국내(한국) 셰프 파견을 통한 한식 교육 및 프로모션 운영

#### ○ 지원사항

구분	지원내용	지원사항
참여 호텔	조리교육·공동시연 관련 식재료비, 현지 홍보비, 한식행사 개최비 등을 위한 지원금 등	USD4,000
파견 인력	왕복 항공료(한국-파견국), 비자 발급비, 주거지원금, 보험, 예방접종, 건강검진, 인건비, 여비 등	진 흥원 기준

- 추진기간 : 2022년 11월 14일까지 각종 행사 및 프로그램 운영 완료

### □ 사업 추진절차



## □ 신청 및 선정

### ○ 신청조건

- 현지 셰프 한식교육 및 한식메뉴 판매, 갈라디너 개최 희망하는 호텔
- 현지 호텔 셰프 5인 이상 한식 교육 3회 참석 필수
- 교육 후 4개월 이상 한식 판매가 가능하고 현지 홍보가 가능한 호텔
- 코로나 19 상황이 악화되어 직접과견이 어려울 경우, 현지 전문인력을 활용하여 한식교육 및 행사 진행 가능한 호텔
- 진흥원이 요청하는 행정 절차 및 일정을 준수 가능한 기관
  - \* 결과보고서, 만족도조사 결과, 3~5분 분량 사업 스케치 영상, 정산을 위한 각종 증빙영수증 스캔본, 정산내역서(한글번역), 기타 증빙자료 제출

### ○ 신청대상

- 위 조건을 모두 충족 · 이행 가능한 해외 호텔

### ○ 신청방법

- 붙임 2 내 <서식2> 작성 및 공문 또는 메일로 제출

### ○ 선정기준

- 한식당 분포 및 한식 선호도, 호텔 협조도, 운영계획 등 종합적 검토

### ○ 우대사항

- 해외 재외공관(기관 포함) · 해외 호텔 · 해외 교육기관 연합하여 신청서 제출 시 10점 가점
  - \* '23년부터는 기관-호텔-교육기관 통합 사업 신청(예정)

## □ 문의처

### ○ 담당자 : 한식진흥원 한식교육팀 오승안 주임

(유선) 82-2-6320-8451, (이메일) osan22@hansik.or.kr

## □ 목적

- 해외 조리 관련 교육기관 학생을 대상으로 한식교육을 실시하여 한식을 세계로 파급시키는 발판 마련

## □ 사업개요

### ○ 사업내용

- (유형1) 한국에서 파견될 한식 전문강사를 활용하여 정규학점 인정이 가능한 형태의 한식강좌를 개설하고자 하는 교육기관
- (유형2) 현지 교육기관 인력을 활용하여 정규학점 인정이 가능한 형태의 한식강좌를 개설하고자 하는 교육기관
- (유형3) 한식진흥원에서 보유중인 온라인 한식 교육 콘텐츠를 활용하여 정규학점 인정이 가능한 형태의 한식강좌를 개설하고자 하는 교육기관

\* <참고> 외국인을 위한 온라인 한식 교육과정(붙임)

구분	지원내용	지원사항
유형1	경비[식재료비, 구입비(교육콘텐츠, 기자재), 한식당 체험비, 행사(한식) 개최비, 인쇄·홍보비 등]	USD10,000
유형2	인건비[현지강사], 경비[식재료비, 구입비(교육콘텐츠, 기자재), 한식당 체험비, 행사(한식) 개최비, 인쇄·홍보비 등]	USD12,000
유형3	인건비[보조강사], 경비[식재료비, 구입비(교육콘텐츠, 기자재), 한식당 체험비 등]	USD8,000

- 협약체결 후 선금으로 지원금의 50%를 선지급 받고, 정산 후 인정금액에서 선금 제외한 잔액 지급

- 추진기간 : 2022년 11월 14일까지 결과보고서 및 정산자료, 정산내역서 등 제출

### □ 사업 추진절차



### □ 신청 및 선정

#### ○ 공통 신청조건

1. 정규학점으로 인정 가능한 한식강좌 개설을 희망하는 교육기관
  - 교육학점 : 정규과목으로 개설하고 2학점 이상으로 구성
  - 10명 이상의 교육생 참석 필수
  - 강좌는 주 1 회 이상 진행되어야 함
2. 진흥원이 요청하는 행정 절차 및 일정을 준수 가능한 교육기관
  - 결과보고서 및 학생 대상 만족도 조사 결과는 ‘영어’ / 정산내역서와 증빙 영수증의 모든 품목·구입날짜·구입처·구입금액·총금액 등은 한글 번역본 또는 영문 번역본 및 원본 스캔본 제출

#### ○ 개별 신청조건

1. (유형1) 코로나19 상황에 따른 사업 추진 변경사항을 반영할 수 있는 교육기관
2. (유형1) 한식 전문강사의 현지 체류 협조 의사가 있는 교육기관
3. (유형2) 현지 교육기관 인력을 활용하여 한식강좌 운영을 원하는 교육기관
4. (유형3) 온라인 교육 운영을 위한 보조강사 지정이 가능한 교육기관

○ 신청대상 : 위 공통 신청조건을 모두 충족·이행 가능한 교육기관  
유형1, 유형2 중 하나 선택하여 신청

○ 신청방법 : 붙임 2 내 <서식3> 작성 및 공문 또는 메일로 제출

○ 선정기준

- 한식당 분포 및 한식 선호도, 교육기관 협조도, 운영계획 등 종합적 검토

○ 우대사항

- 해외 재외공관(기관 포함)·해외 호텔·해외 교육기관 연합하여 신청서  
제출 시 10점 가점

\* '23년부터는 기관-호텔-교육기관 통합 사업 신청(예정)

#### □ 문의 및 제출처

○ 담당자 : 한식진흥원 한식교육팀 오승안 주임

(유선) 82-2-6320-8451, (이메일) osan22@hansik.or.kr

**【 붙임. 외국인을 위한 온라인 한식 교육과정 】**

Classification	Course	Description
Theory	Understanding of Korean Food 1	Cooking basics
		Understanding Korean Food 1,2
		Understanding Korea and food culture 1,2
	Understanding of Korean Food 2	Introduction to Korean cooking 1,2
		Introduction to Korean food ingredients 1,2
		How to prepare Korean food ingredients
		Hansik Storytelling
		Tips for students of Korean Cooking
	Understanding of Korean Food 3	Fermented sauces 1,2
		Seasonings
		Oils
		Stocks, broths, and garnishes
Demonstration and practice	Understanding of Korean Food Staples	Introduction to Korean food staples: types of rice
		Introduction to Korean food staples: uses of rice in Korea
		Introduction to Korean food staples: common Korean dishes
	Korean Table Setting and Table Manners	Korean Table Setting and Table Manners 1
		Korean Table Setting and Table Manners 2
		Korean Table Setting and Table Manners 3
	Understanding of Kimchi and Preserved Food	Introduction to Kimchi and Preserved Food 1: Napa Cabbage Kimchi
		Introduction to Kimchi and Preserved Food 2: Radish Kimchi (Chonggak or Kkakdugi)
		Introduction to Kimchi and Preserved Food 3: Gaeseong Bossam (Wrapped) Kimchi
	Korean Food for Special Occasions	Korean Food for Special Occasions 1: Rites of Passage
		Korean Food for Special Occasions 2: National Holidays
		Korean Food for Special Occasions 3: Food Sampling
		Korean Food for Special Occasions 4: Temple Food
		Korean Food for Special Occasions 5: Medicinal Food
	Understanding of Royal Court Food	Introduction to Royal Court Food 1
		Introduction to Royal Court Food 2
		Introduction to Royal Court Food 3
	Understanding of Buddhist Temple Food	Introduction to Buddhist Temple Food 1
		Introduction to Buddhist Temple Food 2
		Introduction to Buddhist Temple Food 3
		Introduction to Buddhist Temple Food 4: Vegetarian Food Based on Buddhist Temple Food
	Everyday Korean Food	Everyday Korean Food 1
		Everyday Korean Food 2: Ssam (Leaf Wraps)
		Everyday Korean Food 3: Barbeque
	Understanding of Trendy Foods in Korea	Introduction to Trendy Food 1: Korean Food to Go
		Introduction to Trendy Food 2: Street Snacks
		Introduction to Trendy Food 3: Korean Food in the Media
	Understanding of Korean Desserts	Introduction to Korean Desserts 1: Tteok (Rice Cake)
		Introduction to Korean Desserts 2: Korean Confectionery and Popular Korean Fusion Desserts
		Introduction to Korean Desserts 3: Drinks and Beverages
	Understanding of Modern Korean Food and Traditional Alcoholic Beverages	Introduction to Traditional Alcoholic Beverages 1
		Introduction to Traditional Alcoholic Beverages 2
		Introduction to Traditional Alcoholic Beverages 3: Marriage of Modern Korean Food and Traditional Alcoholic Beverages