



글로벌형 와인 파트너 '서흥진'과 함께
즐기는 맛과 멋의 와인

Wine Healing and Fun

(와인테라피, 와인 힐링과 편)

여러분이 원하는 장소가 와인바가 됩니다.
소중한 사람과 행복을 나누세요!





"와인은 긴장을 늦추고 너그러운 태도를 지니게 함으로써
일상을 더 편하고 느긋하게 만든다."

"와인은, 신이 인간을 사랑하고 인간이 행복하길 바란다는 것을
보여주는 변치 않는 증거다."

- 벤자민 프랭클린 -

Wine Healing and Fun

와인은 포도의 폴리페놀과 칼륨 성분에 의한 슬리밍 효과를 나타내는데
마시면 혈관이 건강하게 유지될 뿐 아니라 정신적으로도 괴로움과 슬픔에 잠겨 있는
사람에게 즐거움과 기쁨을 주게 됩니다.
멋진 음료로서 와인을 이해하고 마시면서 일상의 피곤함을 떨쳐버리고,
미래를 향한 영감과 설레일만한 낭만을 제공하는 치유 프로그램을 즐겨보세요!

[프로그램별 구성]

- M1. 레이블을 보면 와인이 보인다 (3hrs + a)
- M2. 나에게 맞는 와인라 건강 (3hrs + a)
- M3. 오감 + a로 즐기는 와인 (3hrs + a)
- M4. 품격 매너와 선물와인 성공경영학 (3hrs + a)

※ 각 프로그램별 선택 or 조합하여 진행 가능합니다.



Wine Healing and Fun

[Story...]

구분	모듈	세부내용	시간	기본 제공내용
하나	와인과 친해지려면... 레이블을 보면 와인이 보인다	1) 친구로서의 와인 2) 흥미로운 와인의 역사 신, 구세계 와인의 구분 3) 와인 이력서	3	+ 회차 별 특별한 와인
둘	나에게 맞는 와인과 건강	1) 레스토랑에서 와인 주문 스킬 마시기와 서비스 2) 치료용 와인, 혈액형 맞추기와 활용	3	+ 와인과 함께 먹으면 좋은 요리
셋	오감 + a로 즐기는 와인	1) 양념으로서의 와인 2) 치즈의 이해와 서양식 3) 한국음식과 와인의 어울림 4) 느끼면서 다양하게 즐기기 5) 음악의 힘으로 60% 까지 올리기	3	+ 와인 영상과 음악 + 우리들 이야기
넷	품격 매너와 선물와인 성공경영학	1) 상황 별 다양한 품격의 매너 2) 대상 별 선물와인과 성공경영학	3	+ 서흥진 대표의 글로벌 와인경험

- 기본제공 : 5종 와인 및 함께하면 좋은 요리 제공 (각 프로그램 별)
- 참여인원 : 최소 10명 이상 진행 가능 (인원 추가시 1인 20만원 추가)
- 참여대상 : 소통의 팀 회식을 원하는 기업, 글로벌 와인 매너가 필요한 팀 또는 모임, 와인을 좋아하는 누구나
- 참여비 : 1회 운영비 200만원(vat 별도/ 10명 기준)
- 장소 : 고객사 요청 장소 출장 진행 (서울 외 지역 별도 출장비 별도)

※ 제공되는 기본 와인에 추가 와인이 필요한 경우 비용 별도 추가

※ 음식점 진행시 장소에 따라 콕키지 (corkage)가 별도 발생 될 수 있음



‘Wine Healing and Fun’ 을 통해 이런 부분을 얻을 수 있어요...

- ① 와인의 역사와 문화를 새롭게 이해하고, 관련된 글로벌 매너를 경험할 수 있습니다.
- ② 팀 또는 좋은 관계를 맺어 시너지를 얻고자 하는 분들과 행복하고 낭만적인 즐거운 분위기를 함께 할 수 있습니다.

‘Wine Healing and Fun’ 은 이렇게 달라요...

- ① 강사의 현장 경험을 바탕으로 다양한 스토리를 흥미롭게 소개
- ② 유익한 관련 동영상과 감성적인 자료 (다양한 소도구, 어울림 음악 등) 활용
- ③ 오감을 기분 좋게 자극하면서 잠재된 요소들까지 추출해주는 부가적인 재미요소

어떤 준비해가면 될까요?

충분 이상의 셀레임

유익할 사항은 정말 없나요?

어렵다는 선입견이나 부담스러움이 없을 것

Sommelier Profile

- 호텔, 리조트, 골프클럽 컨설턴트, 관광공사 평가위원(現)
- 서울대, 숙명여대, 경희대, 서강대, 숭실대 등의 사회교육원과 미스코리아 대상 국제매너 강사
- KWA(한국 와인협회) 교육부문 임원
- (주)프라임 외식산업, SPC 파리크라상 사업부장
- 월간조선 '식음문화와 품격매너' 집필 <2009.05 ~ 2010.01>
- 프랑스, 이탈리아, 캘리포니아, 호주, 남아공, 아르헨티나, 칠레 등 유명 와인러리 연수
- 미국 Cornell Univ. PDP2000 F&B Management 과정수료
- 삼성에버랜드 리조트, 골프문화사업부 식음팀장
- 삼성그룹 인력개발원 국제매너, 와인 전임강사
- 조선, 신라, 르네상스 호텔 식음료부



갤러리 미셀 서홍진 대표



에프앤이노에듀
fninnoedu.com



FN이노에듀 교육컨설팅실

담당 : 공희상 실장

T. 02-2179-5336

M. 010-3468-5249

E. gongsang@fninnoedu.com

Wine Healing and Fun