

미래 창업 학부 | 호텔 외식 조리 계열

2년제

외식조리창업과

Department of Food Service and Culinary Arts Start up

외식조리창업과는 산업체 현장 경험이 풍부한 교수진 직강의 체계적인 교육을 통해 성인 학습자를 대상으로 글로벌 음식문화 산업을 선도하는 외식조리 창업 인재를 양성합니다. 한식실습실, 양식실습실, 동양조리실습실, 제과제빵실습실, 한식디저트실습실과 현장과 동일한 시설을 경험할 수 있는 현장미러링실습실에서 현장실습 중심의 외식조리 취창업 교육을 실시합니다.

외식조리창업과 특징점

- 교육과정 및 교과목 운영에 필요한 현장적합형 실습환경 구축
- 대기업(현대그린푸드 아카데미, 신세계 푸드반)과 협약하여 현장실습 및 취업 연계
- LINC+사회맞춤형 외식산업선도반(국내외식기업), WCCA반(해외취업) 운영
- 전문학사과정(2년제) 운영 및 연계된 학사과정(4년제) 운영
- 특급호텔(조선호텔, 리츠칼튼호텔 등) 출신의 교수진 강의

+ 무슨 일을 할 수 있을까?

특급호텔 조리사, 대기업 외식업체 조리사, 전문 레스토랑 조리사, 단체급식 조리사, 유명 제과제빵업체 파티쉐, 전문 요리학원 강사, 푸드스타일링 전문가, 국내외 메뉴 R&D전문가, 외식업체 창업자, 국내외 외식 컨설턴트, F&B 전문가

+ 선배들이 활약하고 있어요

JOSUN HOTELS & RESORTS, Four Seasons Hotel, Hyatt Hotel, JW Marriott Hotel, 파라다이스 시티 호텔, 웨라톤 워커히 호텔, 반얀트리 호텔, 신라 호텔, 롯데 호텔, 힐튼 호텔, (주)신세계 푸드, (주)CJ 푸드빌, (주)아워홈 FNC, (주)서울랜드 외식사업부, (주)풀무원 푸드앤컬처, (주)엔타스, 웨라메르 제과점, 안스 베이커리, (주)디딤푸드, (주)현대그린푸드 외 다수 취업 및 외식 창업 지원

+ 취득할 수 있는 자격증

양식조리기능사, 한식조리기능사, 중식조리기능사, 일식조리기능사, 제과.제빵기능사, 조리산업기사(한식, 양식, 일식, 중식), 식품제조기사, 조주기능사, 커피바리스타, 소믈리에, 떡제조기능사, 와인관리조리사, 푸드플레이팅 디자이너, 음식평가사, 케이크 디자이너, 슈가크레프트, 설탕공예

+ 졸업 후 나의 미래는?

외식조리분야	외식조리와 관련한 외식조리사로 취업(풀무원푸드앤컬처, CJ프레시웨이, 신세계푸드)
단체급식분야	단체급식 분야의 단체급식조리사로 취업(현대그린푸드, 아워홈, 신세계푸드)
외식 창업	외식조리분야의 창업(한식, 중식, 일식, 이태리 식당)
카페 창업	카페 창업
베이커리 창업	베이커리 창업
기타	소형 외식업체 창업, 프랜차이즈업체 창업



추천사

두렵고 힘든 첫 한걸음,
거듭해 나가 기회를 잡으세요!

김병수 / 2008년도 졸업생
웨스틴 조선호텔 소속
스시조 내 조리사

현재 서울 조선호텔 스시조에서 조리사로 근무하고 있는 김병수입니다. 저는 인천재능대학교에 입학시 막연하게 목표의식이 없이 대학을 얼른 졸업하고 취업할 생각만 갖고 있었습니다.

또한 외국어나 조리 스킬에 있어서도 동기들에 비해 눈에 띄는 학생이 아니었습니다. 그러나 호텔 출신 교수님들께 보고 배우며 호텔 조리사로써의 꿈을 키워가며 실무 위주의 교육 환경에서 남들과 달리 나만의 재능을 찾으려 노력했습니다. 그러던 중 일식을 전공하고 싶던 저에게 교수님께서 조선호텔 스시조의 채용시험을 알려주셔서 용기를 내어 도전하였고 인턴 채용에 합격했습니다.

이후 동기들과의 경쟁으로 힘든 시기에 교수님들께서 인성과 마음가짐에 관한 상담과 조언을 해주셔서 현재 내가 일과 병행하며 할 수 있는 작은 일들을 하나하나씩 이뤄낸 결과 당당히 정직원 채용에도 합격하고 인정받아 일본 조리 전문지식과 고급기술(수타소바, 수타우동)을 전수받아 전담을 맡게 되고 유창한 일본어를 구사할 수 있게 되어 일본 미슐랭 3스타인 업장에도 연수를 가게 되는 등 많은 혜택을 누릴 수 있는 기회를 얻게 되었습니다. 여러분들도 한걸음 나아가 기회를 잡으시길 바랍니다.