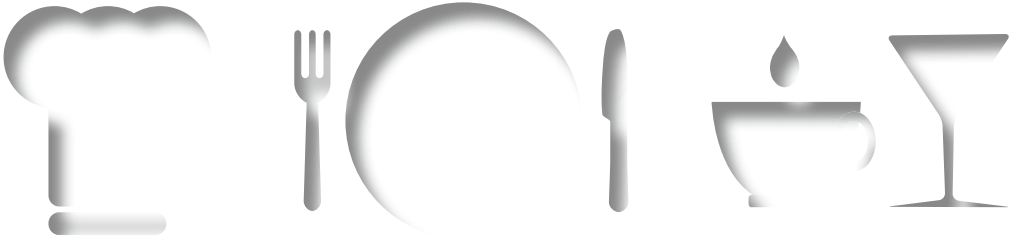


당신의 **꿈**과
열정을 책임집니다



SINCE 1989
The C.I.K is the culinary institute of Korea
Which leads a food service industry.
We educate students with responsibility, tradition and knowledge.

Culinary Institute of Korea

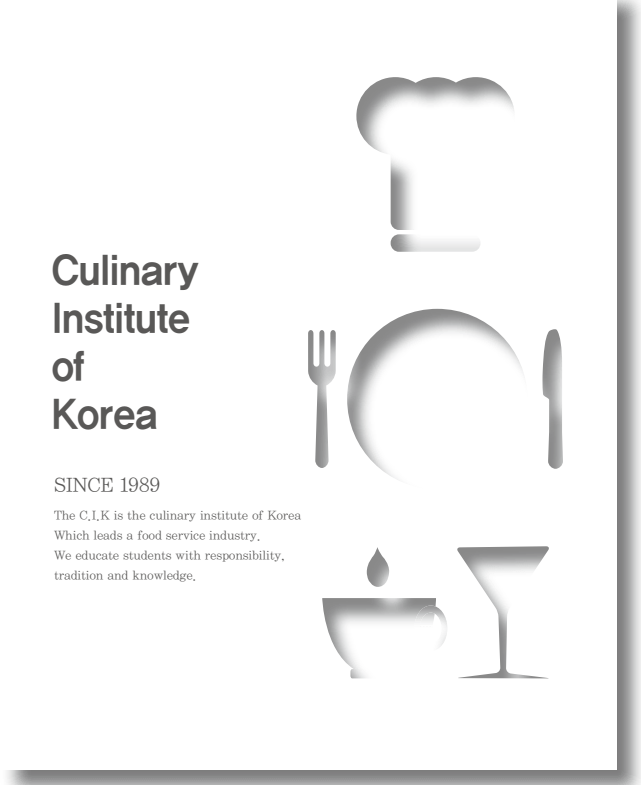


Culinary Institute of Korea

당신의 **꿈**과 **열정**을 책임집니다

한국외식조리전문학교

기획 및 디자인 : (주)이엔케이아이엔 02)860-3160 ~ 3179



Culinary
Institute
of
Korea

SINCE 1989
The C.I.K is the culinary institute of Korea
Which leads a food service industry.
We educate students with responsibility,
tradition and knowledge.



“ 첫 단추를 제대로 끼워야...”

마지막 단추까지 바로 끼울 수 있듯이
전문가의 첫발을 내딛는 배움의 첫 시작이 가장 중요합니다!
세계를 이끌어 갈 스타셰프를 배출하는 명품학교!
CIK에서 시작하십시오!



한국외식조리전문학교
Culinary Institute of Korea



Contents

- 04 교훈 및 교육 이념
- 05 이사장 인사말
- 06 연혁
- 08 교수진 소개
- 10 Power of CIK
학교 안내
- 16 Challenge of CIK
학과 소개
- 34 Star of CIK
CIK 스타·대회 수상
- 42 Community of CIK
세미나·산학협력 & 취업 시스템
해외연수·장학제도·졸업생 인터뷰
- 51 2011학년도 신입생 모집요강

교 훈

| 창조적인 사고 |

| 진취적인 자세 |

| 적극적인 행동 |

교육 이념

| 참인간 자세 |

| 외식 분야 인재 양성 |

| 한식의 세계화 추진 |

CIK 학도선서

- ◎ 나는 외식서비스인으로서 만인의 건강과 생명을 첫째로 생각하겠습니다.
- ◎ 나는 양심과 정성으로 조리 방법을 익히고 탐구하겠습니다.
- ◎ 나는 CIK의 고귀한 전통과 명예를 유지, 계승하겠습니다.
- ◎ 나는 스승에 대하여 항상 존경과 감사를 드리겠습니다.
- ◎ 나는 생애를 외식서비스를 통해 인류 공영에 이바지할 것을 엄숙히 서약합니다.

“인재는 타고나는 것이 아니라 만들어지는 것입니다”

역사와 규모

CIK 한국외식조리전문학교는 이상과 실력을 겸비한 인재양성 요람의 실현을 위해 1989년에 설립된 21년 전통의 외식조리제과 및 식음료 분야 최대 규모의 학교이며 경기도와 인천 지역의 4개 캠퍼스로 구성되어 있습니다.

최첨단 교육 환경

우수한 교수진과 최첨단 교육 환경을 구비하여 국제화 시대를 주도할 세계적인 전문 인재 양성을 목표로 세계적인 외식 분야의 명품학교로 발돋움하기 위해 최선의 노력을 경주하고 있습니다.

글로벌 인재 육성

오늘날 국내를 비롯하여 세계적으로 실력 있는 인재를 요구하고 있습니다. 이러한 실력 있는 인재를 양성하기 위해 뛰어난 실무 능력은 기본으로 고객 중심, 지식 창조, 변화 주도, 경쟁우위 교육과 창조적인 사고 및 진취적인 자세를 지도하는 데 심혈을 기울이고 있습니다.

세계화

또한 본 학교는 세계외식문화의 흐름과 트렌드를 파악해 수시로 세계 굴지의 외식전문학교들을 방문, 산학협력을 통하여 전문 프로그램을 진행하고 있으며 자매결연 대학과의 유대를 통해 국제화를 추구하고 있습니다. 이를 토대로 본교의 졸업생들은 세계 각국에 진출하여 세계적인 인적 네트워크를 구성하고 있습니다.

학교의 선택이 여러분의 인생을 바꿉니다!

CIK와 함께 외식산업 분야의 전문가의 길을 시작하십시오.
감사합니다.

CIK 한국외식조리전문학교 이사장

유애경

HISTORY | 연혁

2010	3월	'미녀쟁s 아이돌 키우기' 프로그램 신이랑 학생 배출	11월	서울시표창 우수지도학교 및 지도교수 선정
	4월	서울세계관광음식박람회 농림수산식품부장관상 수상 서울세계관광음식박람회 국제요리경연대회 학생단체부문 대상 서울세계관광음식박람회 국제요리경연대회 주니어라이브 대상 인천지방기능경기대회 금메달, 동메달, 장려상 수상 서울지방기능경기대회 은메달, 동메달, 장려상 수상 경기지방기능경기대회 은메달, 장려상 수상		경기도표창 우수지도학교 및 지도교수 선정 인천시표창 우수지도학교 및 지도교수 선정
	6월	CIK한국외식조리전문학교 부평본교 6층 쿠킹아트스튜디오 설립		
2009	1월	폴 보퀴즈 도르 세계요리올림픽 국가대표 김성훈 학생 배출		
	3월	외식조리학부 학과 추가 - 외식조리경영학과 외식조리교육학과 신설, 식음료예술학부신규 개설 식음료조리학과 - 와인소믈리에, 커피바리스타 파티플래너&푸드스타일링학과 신설		
	4월	서울세계관광음식박람회 한국국제요리경연대회 라이브 대상 농림수산식품부장관상 수상 서울세계관광음식박람회 한국국제요리경연대회 학생부문 대상 농림수산식품부장관상 수상 인천지방기능경기대회 금메달, 은메달, 동메달, 장려상 수상 경기지방기능경기대회 금메달, 은메달, 장려상 수상 서울지방기능경기대회 장려상 수상		
	9월	44회 전국기능경기대회 장려상 수상		
12월	에드워드권의 'Yes Chef' 최종 우승 이지민 학생 배출			
2008	3월	미국 존슨 앤 웨일즈 대학교 자매결연		
	4월	유애경 대표 노동부장관 표창 서울세계관광음식박람회 서울국제요리경연대회 학생단체요리경연부문 문화관광부장관상 수상 인천지방기능경기대회 금메달, 은메달, 동메달, 장려상 수상 경기지방기능경기대회 금메달, 은메달, 장려상 수상		
	5월	폴 보퀴즈 도르 아시아대회 국가대표 김성훈 수상 한국커피교육협회의 커피바리스타자격시험 (필기, 실기시험) 인천고사장 지정		
2007	3월	(주) CIK 한국외식조리전문학교로 명칭 변경 한국외식조리전문학교 부천학교, 부평학교 신축교사 이전		
	4월	인천지방기능경기대회 금메달, 은메달, 동메달, 장려상 수상 경기지방기능경기대회 금메달, 은메달, 장려상 수상		
2006	4월	인천지방기능경기대회 금메달, 은메달, 동메달, 장려상 수상 경기지방기능경기대회 금메달, 은메달, 장려상 수상(요리) 경기지방기능경기대회 금메달, 동메달 수상(제과)		
	9월	41회 전국기능경기대회 동메달 수상		
2005	4월	인천지방기능경기대회 은메달, 장려상 수상 경기지방기능경기대회 금메달, 동메달, 장려상 수상 서울지방기능경기대회 동메달 수상		
	9월	40회 전국기능경기대회 요리부문 금메달(장지영) 수상		
10월	제12회 SIBA서울국제 빵과자 페스티벌 마지팬 부문 최우수상, 은상, 장려상 수상			
2004	3월	한정식 레스토랑 '태평소' 설립(부천)		
	4월	인천지방기능경기대회 금메달, 은메달, 동메달, 장려상 수상 경기지방기능경기대회 은메달, 장려상 수상		
	5월	서울세계관광음식박람회 서울국제요리경연대회 학생단체부문 대상 노동부장관상 수상		
	7월	CIK(Culinary Institute of Korea)서비스등록 특허		
9월	39회 전국기능경기대회 요리부문(장려상) 수상			
2003	4월	경기지방기능경기대회 금메달, 은메달 수상		
	5월	서울세계음식박람회 이현주 지도자상 문화관광부장관 표창 서울세계음식박람회 서울국제요리경연대회 학생단체 부문 문화관광부장관상 수상		
11월	제37회 스위스 세계기능올림픽대회 본선 요리부문 우수상 수상(본교 김병천 배출)			
2002	2월	일본 츠조리전문학교와 자매결연 유애경 대표 문화관광부장관 표창 서울세계음식박람회 서울국제요리경연대회 학생단체 요리경연부문 문화관광부장관상 수상		
	4월	인천지방기능경기대회 금메달, 은메달, 동메달, 장려상 수상 경기지방기능경기대회 은메달, 장려상 수상		
	9월	37회 전국기능경기대회 동메달 수상(김병천)		
	11월	독거노인 돕기 자선바자회 제10회 인천요리제과학원 설립(연수지점)		
2001	3월	학점은행제교육 실시		
	4월	인천지방기능경기대회 금메달, 은메달 수상 경기지방기능경기대회 금메달 수상		
1999	3월	한국교육개발원 학점인정제 학점취득기관 인정		
	12월	유애경 대표 인천광역시교육감 표창장 수상		
1998	1월	인천시 고용촉진훈련 실시기관 지정		
	3월	노동부 실업자 재취직훈련 실시기관 지정		
	10월	인천요리제과전문학교(부평캠퍼스) 설립		
1995	1월	노동부 기능사 필기시험면제 지정		
	12월	유애경 대표 인천사회교육봉사대상 수상 유애경 대표 인천광역시교육감 표창장 수상		
1994	12월	부천요리제과학전문학교 설립(부천캠퍼스)		
1990	9월	인천요리제과전문학교 설립(주안캠퍼스)		
1989	3월	인천제과제빵학교 설립		



CIK한국외식조리전문학교 교수진을 소개합니다!

60여 명의 한국외식조리전문학교의 전임 교수진과 특급 호텔 조리장·제과장 및 식음료 분야의 최고 전문가들만으로 구성되어 있으며, 국가 조리기능장 및 제과기능장을 비롯하여 20여 년 동안 국내 및 세계대회 국가대표를 배출해 온 실력 있는 교수진이 여러분들을 책임집니다.

| 이현주 교수님 | - 한국외식조리전문학교장
- 경기대학교 관광전문대학원 외식산업경영학과 석사
- 문화관광부장관상, 노동부장관상, 농림식품부장관상 수상
- 세계요리올림픽 국가대표 지도교수
- 커피바리스타 자격시험 심사위원

| 김영진 교수님 | - 기능경기대회 요리부문 금, 은, 동메달 수상자 지도교수
- 국제요리경연대회 단체부문 팀장 대상 수상
- 요리부문 노동부장관상 수상

| 김민혼 교수님 | - 대한민국 조리기능장
- 세계음식박람회 문화관광부 장관상 수상
- 국제요리경연대회 한식부문 수상자 지도교수
- 한식메뉴개발사, 김치교육지도사 자격보유

| 담소룡 교수님 | - 현 '하림각' 총주방장 재직
- 세계요리대회 중식부문 개인전, 단체전 메달 석권
- 푸드TV '담소룡의 소림식탁' 출연 중

| 변평화 교수님 | - 동덕여자대학교 대학원 식품영양학과 이학 박사
- 국가조리기능자격시험 감독위원
- 한국조리 및 떡 분야 다수 저서

| 김이수 교수님 | - 경기대학교 대학원 외식조리전공 관광학 박사
- 조리영양 및 식품 분야 학술 다수 저서
- KBS방송 식생활 및 영양 관련 프로그램 출연

| 광규철 교수님 | - 그랜드 인터컨티넨탈호텔 일식부 조리장
- 외식경영전공 및 푸드매거진 다수 촬영

Culinary Meister



| 김영일 기능장 |



| 이병수 기능장 |



| 변종범 기능장 |



| 김수희 기능장 |



| 김민혼 기능장 |



| 김영진 교수님 |



| 김정자 교수님 |



| 김미정 교수님 |



| 담소룡 교수님 |



| 안정화 교수님 |

Culinary Professor



| 이현주 교수님 |



| 김태수 교수님 |



| 광규철 교수님 |



| 변평화 교수님 |



| 윤영현 교수님 |



| 서승주 교수님 |



| 이상훈 교수님 |



| 이지현 교수님 |



| 여대성 교수님 |



| 양성민 교수님 |



| 신훈희 교수님 |

| 변종범 교수님 | - 대한민국 제과기능장
- 국제 빵과자 경진대회 슈가크래프트 금상
- 초코렛공예 및 설탕공예 은상, 최우수상 수상
- 전국기능경기대회 제과제빵부문 1위

| 서승주 교수님 | - 생활의 달인 '초콜렛의 달인' 선정
- 프랑스 벨루에 제과학교 졸업
- 「서승주의 케이크 세계」 저서

| 이병수 교수님 | - 대한민국 제과기능장
- 국제 빵과자 경진대회 마지팬부문 수상 지도교수
- 세계음식박람회 케이크대회 수상 지도교수

| 이지현 교수님 | - 경희대학교 대학원 이학 박사
- 한국식공간학회 '파티공간연출' 강의
- 쿠킹아트센터 총괄기획실장 역임
- MBC, KBS, SBS 푸드코디네이트 및 스타일링 방송촬영

| 이상훈 교수님 | - 경기대학교 서비스경영대학원 외식벤처창업 전공
- 리츠칼튼호텔 연회기획 총괄
- 디너쇼 이벤트 총괄기획
- 현 라마다 서울호텔 식음료 연회부 팀장

| 여대성 교수님 | - WBC 월드바리스타 챔피언십 최초 국가대표
- 한국커피교육협의회 바리스타자격시험 심사위원 역임
- 유명 커피전문점 컨설팅 및 대회 지도교수

| 김학재 교수님 | - 인천대학교 경영대학원 박사
- 특급 호텔 식음료 팀장 역임
- 「호텔, 레스토랑 식음료 실무 서비스론」 저서

Power of CIK

“열정을 재료로 꿈을 요리하라!”

“세계 무대를 향해 도전장을 내라!”

전통과 미래를 넘나드는 리더가 되라!



역사와 전통의 명문 인재양성 사관학교



전국 최고의 외식산업 특성화학교



23년 전통의 외식조리제과 및 식음료 분야의 전문가를 배출해 온 한국외식조리전문학교는 수준 높은 커리큘럼과 책임을 지는 학생 관리로 국내외 유명 요리제과대회에서 메달을 석권하고 있으며, 세계기능올림픽 국가대표 및 각종 스타셰프를 배출하는 등 편입 및 취업률 100%로 명품인재양성에 힘쓰고 있습니다.

21세기 최고의 외식산업 분야의 인재를 양성하고 있는 한국외식조리전문학교는 최우수 교수진과 차별화된 커리큘럼으로 타 학교와 비교를 불허합니다. 특히, 전공 분야 이외에 사회가 요구하는 멀티 능력을 갖춘 전문가를 양성하기 위해 요리 및 제과제빵, 식음료, 스타일링, 경영 능력을 두루 갖추 수 있도록 다양한 교육을 지원하고 있습니다.



국내 최대 규모, 최신식 시설의 교육 환경



1,000명 이상의 최대 규모를 자랑하는 조리제과 및 식음료 강의실은 국내 최고의 최첨단 기자재 및 장비를 보유하고 있으며, 미국과 유럽, 일본의 시설을 능가하는 교육 환경을 자랑합니다. 특히, 300명 이상 동시 수용이 가능한 초대형 데모스트레이션에서는 국내의 유명 셰프 및 파티세, 식음료 전문가들을 초빙하여 수준 높은 세미나를 수시 개최하고, 전 학교가 음향 및 방송촬영 설비시스템으로 호텔식 인테리어를 갖추고 있습니다.

5성급 호텔을 CIK 본교 캠퍼스 안에서 직접 체험할 수 있도록 고품격 Cooking Art Studio를 설립하여 최고의 실습환경을 조성, 현장 적응력이 높은 셰프를 양성하고 있습니다. CIK 한국외식조리전문학교에서 운영하는 직영 레스토랑 및 고급 커피전문점은 학생들에게 현장 실습을 체험할 수 있는 장으로 제공되고 있으며, 국내의 유명업체와의 산학협력으로 철저히 실무 능력을 갖춘 전문가를 양성합니다.



Challenge of CIK

“고정관념을 깨고 새로운 것을 창조하라!”

“맛있는 꿈을 멋진 꿈으로 실현하라!”

“지성과 감성으로 세상을 놀라게 하라!”

외식조리학부

| 호텔조리학과 |
| 호텔제과제빵학과 |
| 외식조리경영학과 |
| 외식조리교육학과 |

식음료예술학부

| 커피바리스타학과 |
| 와인소믈리에학과 |
| 푸드스타일리스트학과 |
| 파티플래너학과 |





Department of Hotel Culinary Arts 호텔조리학과

국민 식생활 개선과
한국요리의 세계화를 선도할
호텔조리학과



국내 1호(최초) 호텔조리전문학교

한국외식조리전문학교는 1999년도부터 호텔조리학과 학위과정을 시작한 국내 첫 번째 호텔조리전문학교로, 세계요리대회 대한민국 국가대표를 배출하는 등 실력 있는 인재들을 양성해 왔습니다. 23년의 요리교육 노하우와 국내뿐만 아니라 미국, 일본, 유럽 등과 연계한 해외취업시스템과 끝까지 책임을 완수하는 학생 관리를 통해 최근 가장 선호하는 직업인 '조리사'를 희망하는 여러분들을 세계를 이끌어 갈 프로페셔널 셰프로 만들어 드립니다.

취득 자격증

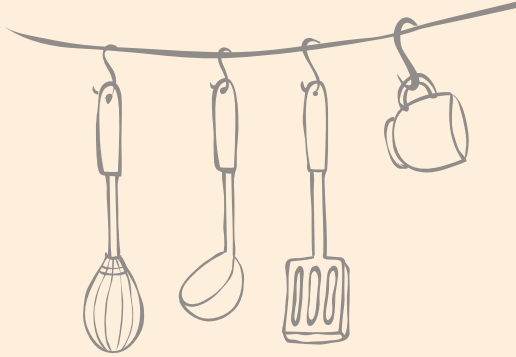
- 조리기능사자격증(한식, 양식, 일식, 중식, 복어)
- 제과제빵기능사자격증(제과, 제빵)
- 커피바리스타, 조주사자격증
- 조리산업기사(한식, 양식, 일식, 중식)

교육 과정

- 향토조리, 궁중요리, 떡·한과 및 음청류, 김치발효, 한방약선 요리실습
- 가드망저, 이탈리안요리, 프렌치요리, 연회실무실습, 현장실무실습
- 중식조리, 일식조리, 식음료카테일, 조리실무영어
- 제과제빵실습, 메뉴관리론, 외식산업창업 및 경영, 조리이론, 영양학, 주방설비론
- 기타 호텔조리 관련 과목

졸업 후 진로

- 진학 - 국내 유명 대학교 편입 및 대학원 입학, 청운대학교 편입 가능(학사학위 취득 가능)
- 유학 - 미국 존슨 & 웨일즈 대학, 일본 초지요리제과학교 산학협력 체결
- 취업 - 1) 조리현장실무 : 호텔조리사, 국내 유명 레스토랑, 일본·미국 해외 호텔 취업
2) 조리전문교육 : 호텔조리학과 대학 교수, 고등학교 교사, 조리전문학교 및 요리학원 강사
3) 중간관리자 : 대기업 메뉴개발자, 조리 관련 연구원, 외식업체 점장 및 매니저, 국내외 특급호텔, 고급 레스토랑, 외식 분야 전문칼럼니스트, 음식평론가, 단체 급식 조리사, 출장 조리사, 음식 컨설턴트, 국내외 항공사 조리사, 대형 리조트 및 콘도미니엄, 식품회사 연구개발원



Department of Hotel Baking & Pastry Arts

호텔제과제빵학과

빵 굽는 행복함
제과제빵 예술의 향이 가득한
호텔제과제빵학과

Department of Hotel Baking & Pastry Arts

대한민국 제과기능장과 특급 호텔 최강의 교수진 및 최신식 시설

한국의 베이커리는 세계적으로도 인정받고 있을 정도로 유명 파티셰가 배출되고 있습니다. 한국외식조리전문학교는 국내 최다 제과기능장 보유를 비롯한 23년의 제과제빵 교육 노하우와 탄탄한 취업시스템 및 일본, 프랑스식의 최신 교육환경으로 질 높은 파티셰를 배출하고 있습니다. 특히, 제과기능장과 현장실무진으로만 구성된 최강의 교수진은 최고의 파티셰가 되고자 하는 여러분들을 책임질 것입니다!



취득 자격증

- 제과제빵기능사자격증(제과, 제빵)
- 케이크디자이너
- 조리기능사자격증(한식, 양식, 일식, 중식, 복어)
- 커피바리스타, 조주사자격증, 조리산업기사

교육 과정

- 제과실습, 제빵실습, 냉동생지제빵실습, 한국병과실습, 디저트 프레젠테이션
- 설탕공예, 화과자, 케이크데코레이션실습, 베이커리경영론, 제과제빵재료학
- 양식조리, 한식조리실습, 음료카테일실습, 커피바리스타 수업
- 제과제빵학, 외식산업론, 식당경영론, 외식산업창업 및 경영
- 기타 호텔제과제빵 관련 과목

졸업 후 진로

진학 - 국내 유명 대학교 편입 및 대학원 입학,

청운대학교 편입 가능(학사학위 취득 가능)

유학 - 미국 존슨 & 웨일즈 대학, 일본 동경제과학교, 초지요리제과학교 산학협력 체결

취업 - 1) **제과제빵현장실무** : 호텔제과사, 국내 유명 레스토랑,

일본·미국 해외 호텔, 특급 호텔 제과부,

외식프랜차이즈업체, 단체급식업체,

푸드코디네이터 관련 업체, 유명 호텔 제과점,

특급 레스토랑, 국내외 유명 베이커리업체

2) **조리전문교육** : 호텔제과제빵학과 대학 교수,

고등학교 교사, 제과전문학교 및 제과학원 강사

3) **중간관리자** : 대기업 메뉴개발자, 제과 관련 연구원, 외식업체 점장 및 매니저, 국내외 식품제조회사, 제분회사

4) **창업** : 분야별(제과, 제빵, 초콜릿, 디저트) 전문점 창업, 설당 및 초콜릿 공예 프리랜서

Department of Culinary Business 외식조리경영학과

식음료(F&B)파트 및
레스토랑 전문 매니저 양성의 산실
외식조리경영학과

Department of Culinary Business



조리 실무와 관리 능력을 모두 갖춘 외식산업 전문경영인

외식산업이 점차 발전하면서 고객들의 수준이 향상됨에 따라 이 시대를 이끌어 갈 국제적 감각을 갖춘 외식산업분야의 핵심전문경영인을 목표로 조리 실무 실력은 물론 재무, 인사관리, 마케팅과 같은 경영 내용과 더불어 구매, 고객관리, 이벤트 기획력까지 갖춘 인재를 양성합니다. 또한 다양한 산학 협력 호텔 및 레스토랑에서의 현장 실습을 통하여 졸업 후 바로 사회에 진출할 수 있는 실력가로 교육 받을 수 있습니다.

취득 자격증

- 조리기능사자격증(한식, 양식, 일식, 중식, 복어)
- 제과제빵기능사자격증(제과, 제빵)
- 커피바리스타, 조주사자격증
- 조리산업기사(한식, 양식, 일식, 중식)

교육 과정

- 호텔외식산업론, 외식실무영어, 외식산업창업 및 경영, 메뉴계획과 디자인
- 식당경영론, 급식경영, 주방설비론, 원가관리, 메뉴관리론
- 양식, 한식, 중식, 일식, 제과제빵, 식음료칵테일 실습
- 조리과학, 영양학, 식품학 및 기타 외식조리경영 관련 과목

졸업 후 진로

- 진학** - 국내 유명 대학교 편입 및 외식산업경영 대학원 입학, 청운대학교 편입 가능(학사학위 취득 가능)
유학 - 미국 존슨 & 웨일즈 대학, 일본 초지요리제과학교 산학협력 체결
취업 - 1) **조리현장실무** : 호텔조리사, 국내 유명레스토랑, 일본·미국 해외 호텔 취업
 2) **조리전문교육** : 호텔조리학과 대학 교수, 고등학교 교사, 조리전문학교 및 요리학원 강사
 3) **중간관리자** : 대기업 메뉴개발자, 조리 관련 연구원, 외식업체 점장 및 매니저

Department of Culinary Education 외식조리교육학과

실무를 겸비한 국내 최초
외식조리교육 전문가 양성의 요람
외식조리교육학과



국내 최초의 외식조리교육 전문가 양성기관

CIK 한국외식조리전문학교는 23년의 요리제과 전문교육 학교로서 그동안 수많은 요리제과 전문가를 배출해 왔습니다. 본 학교는 탄탄한 교육관과 시스템을 도입하여 국내 최초로 외식분야 전문교육인을 양성하는 학과를 탄생시켰습니다. 조리과학고등학교 및 조리 관련 대학, 조리전문학교와 학원의 교수 및 강사 등 국내 외식산업에 이바지할 수 있는 훌륭한 인재를 배출해 내는 보람 있는 직업으로서 학위 취득 후 대학원까지 진학할 수 있으며, 이를 위해 본 학교에서 교육받을 수 있는 최고의 커리큘럼을 제공합니다.

취득 자격증

- 조리기능사자격증(한식, 양식, 일식, 중식, 북어)
- 제과제빵기능사자격증(제과, 제빵)
- 커피바리스타, 조주사자격증
- 조리산업기사(한식, 양식, 일식, 중식)

교육 과정

- 호텔외식산업론, 외식실무영어, 외식산업창업 및 경영, 메뉴 계획과 디자인
- 식당경영론, 급식경영, 주방설비론, 원가관리, 메뉴관리론
- 양식, 한식, 중식, 일식, 제과제빵, 식음료카테일 실습
- 조리과학, 영양학, 식품학 및 기타 외식조리경영 관련 과목

졸업 후 진로

진학 - 국내 유명 대학교 편입 및 외식산업경영 대학원 입학, 청운대학교 편입 가능(학사학위 취득 가능)

유학 - 미국 존슨 & 웨일즈 대학, 일본 초지요리제과학교 산학협력 체결

취업 - 1) **조리현장실무** : 호텔조리사, 국내 유명 레스토랑, 일본·미국 해외 호텔 취업

2) **조리전문교육** : 호텔조리학과 대학 교수, 고등학교 교사, 조리전문학교 및 요리학원 강사

3) **중간관리자** : 대기업 메뉴개발자, 조리 관련 연구원, 외식업체 점장 및 매니저

Department of Culinary Education

Department of Coffee Barista 커피바리스타학과

세상에서 가장
향긋한 커피를 만드는
커피바리스타!



최근 새롭게 떠오르고 있는 유망 직종, 커피바리스타

커피 창업 열기와 함께 테이크아웃 식음료 문화가 급속도로 유입되면서 전 세계적으로 각광받는 커피바리스타는 21세기 최고의 유망 직종으로 떠오르고 있습니다. 한국외식조리전문학교는 세계적인 커피 실습기자재를 보유, 인천지역 커피바리스타 자격 시험장으로 지정되어 매년 많은 학생들이 자격증 취득과 함께 최고의 시설에서 전문교육을 받고 있습니다. 커피바리스타학과에서는 커피뿐만이 아닌 식음료 전반에 관한 다양한 실습과 교육을 통하여 호텔 및 유명 레스토랑 등으로의 우수한 취업률을 보이고 있으며 식음료문화를 이끌어 갈 인재를 양성합니다.

취득 자격증

- 커피바리스타
- 조주기능사
- 국제바텐더자격증
- 호텔서비스사
- 티마스터

교육 과정

- 에스프레소추출, 라떼아트, 카페메뉴개발, 로스팅, 카페매장관리·운영
- 핸드드립, 카푸치노, 음료서비스실습, 칵테일실습, 칵테일플레이어실습
- 컨벤션 & 연회기획, 서비스매너실습, 제과제빵실습, 식당경영, 식생활관리
- 외식산업 창업 및 경영

졸업 후 진로

진학 - 국내 유명 대학교 및 대학원 진학, 청운대학교 편입 가능(학사학위 취득 가능)

유학 - 미국 존슨 & 웨일즈 대학, 일본 츠지요리제과학교 산학협력 체결

취업 - 1) **조리현장실무** : 특급 호텔 식음료 파트 커피바리스타, 국내 유명 레스토랑, 미국·일본 해외 호텔취업

2) **조리전문교육** : 식음료 관련 학과 대학 교수, 고등학교 교사, 외식조리 분야 강사

3) **중간관리자** : 대기업 메뉴개발자, 커피제조업체 연구원, 식음료업체 매니지먼트

Department of Wine Sommelier

와인소믈리에학과

와인 맛과 향을
감별하는 와인전문가,
와인소믈리에

Department of Wine Sommelier

현장 최고의 와인소믈리에와 식음료 전문가 교수진의 차별화된 커리큘럼

맛과 향으로 즐기는 와인문화는 어느덧 현대생활에서 빼놓을 수 없는 문화로 자리 잡았습니다.

한국외식조리전문학교 와인소믈리에학과는 와인, 칵테일, 양식조리, 제과제빵 등 다양한 분야를 섭렵한

전문소믈리에를 양성하고 있으며 와인학개론부터 현장 실무능력을 겸비한 마이스터 소믈리에를 키워내고 있습니다.



취득 자격증

- 소믈리에자격증
- 와인관리사
- 호텔서비스사
- 호텔관리사
- 소믈리에 어드바이저
- 조주기능사

교육 과정

- 와인학개론, 와인실무서비스, 조리와 와인, 음료서비스실습, 칵테일실습, 칵테일플레이어실습
- 컨벤션 & 연회기획, 서비스매너실습, 제과제빵실습, 양식조리실습, 식당경영, 외식산업 창업과 경영
- 식생활관리, 와인테이스팅실습

졸업 후 진로

진학 - 국내 유명 대학교 및 대학원 진학, 청운대학교 편입 가능(학사학위 취득 가능)

유학 - 미국 존슨 & 웨일즈 대학, 일본 츠키요리제과학교 산학협력 체결

취업 - 1) **조리현장실무** : 특급호텔 식음료 파트 커피바리스타, 국내 유명 레스토랑, 미국·일본 해외 호텔취업

2) **조리전문교육** : 식음료 관련 학과 대학 교수, 고등학교 교사, 외식조리 분야 강사

3) **중간관리자** : 대기업 메뉴개발자, 커피제조업체 연구원, 식음료업체 매니지먼트



요리에 맛을 담아내는
식공간 연출가,
푸드스타일리스트



21세기 새로운 문화코드! 푸드스타일링!

최첨단 음식문화 산업에서의 새로운 문화코드로 떠오르고 있는 푸드스타일리스트학과는 음식을 시각적으로 아름답게 형상화하고 맛과 멋을 재창출함과 동시에 공간 테마에 어울리는 음식을 연출해 가는 푸드스타일리스트를 양성하는 학과입니다.

한국외식조리전문학교는 23년의 요리·제과교육의 노하우와 함께 최고의 맛과 멋으로 오감을 만족시키는 멀티 엔터테인먼트 외식조리인을 탄생시켜 드립니다.

취득 자격증

- 푸드스타일리스트 자격증
- 플러리스트
- 조주사
- 식품산업기사
- 출장연회기능사
- 컬러리스트
- 조리산업기사

교육 과정

푸드스타일링실습, 테이블코디네이트, 플라워데코레이션, 푸드스타일링 응용실습, 사진촬영실습, 광고 및 잡지요리 촬영실습, 테이블 매너, 식공간 디자인실습, 양식, 한식, 일식, 중식, 제과제빵실습, 식음료 캠페인실습

졸업 후 진로

진학 - 국내 유명 대학교 및 대학원 진학, 청운대학교 편입 가능(학사학위 취득 가능)

유학 - 미국 존슨 & 웨일즈 대학, 일본 츠지요리제과학교 산학협력 체결

취업 - 푸드스타일리스트, 이벤트 디자이너, 호텔연회사업부,

홈쇼핑 쇼호스트, 푸드스타일 관련 학과 대학 교수, 미디어촬영,

호텔·레스토랑 컨설턴트, 푸드 칼럼니스트, TV 요리프로진행자,

TV·CF·잡지 푸드스타일리스트, 연회 코디네이터



Department of Party Planner
파티플래너학과

새롭게 떠오르는 문화트렌드!
파티기획, 파티연출,
공간기획 전문가,
파티플래너

Department of Party Planner



파티 문화의 꽃, 파티플래닝!

사람과 사람 간의 커뮤니케이션의 장으로 파티문화가 각광받고 있습니다.
파티를 진행하는 동안 고객들의 마음을 사로잡고 편안한 분위기를 느낄 수 있도록 공간연출, 파티
컨셉기획, 파티디자인, 요리선택 등 파티의 전반적인 부분을 총괄하는 사람을 파티플래너라고
합니다. 한국외식조리전문학교 파티플래너학과는 특급호텔, 외식조리분야 최고의 전문가 교수
진으로 구성되어 단순한 이론위주의 수업이 아닌 현장에서 원하는 인재를 양성하고 있습니다.

취득 자격증

- | | | |
|----------------|-----------|-----------|
| · 플로리스트기사 | · 파티플래너 | · 컬러리스트기사 |
| · 포장기능사 | · 화훼장식기능사 | · 조리기능사 |
| · 푸드스타일리스트 자격증 | · 조리산업기사 | · 와인소믈리에 |
| · 커피바리스타 | | |

교육 과정

조리실습, 파티메뉴개발, 푸드디자인실습, 테이블세팅, 식공간연출디자인, 파티현장실무,
호텔케이터링, 컨벤션연회기획, 파티마케팅, 파티기획실무, 이벤트기획

졸업 후 진로

- 진학 – 국내 유명 대학교 및 대학원 진학, 청운대학교 편입 가능(학사학위 취득 가능)
유학 – 미국 존슨 & 웨일즈 대학, 일본 츠키요리제과학교 산학협력 체결
취업 – 파티플래너, 컨벤션기획자, 파티컨설턴트, 플로리스트, 웨딩플래너,
식공간연출기획자, 테이블코디네이터, 특급호텔 연회부, 푸드디렉터,
공연기획자, 파티연출 이벤트회사, 파티플랜 창업



Star of CIK

“차별화된 교육으로 실력을 연마하라!”

“조리특성화 교육으로 글로벌 무대를 석권하라!”

“반짝이는 아이디어로 이름에 별을 달아라!”



Star of CIK

보퀴즈도르 세계요리올림픽 대한민국 국가대표 김성훈

보퀴즈도르 김성훈

전 세계적으로 가장 권위 있는 요리대회로 인정받는 '보퀴즈도르' 요리 올림픽 대회에서 본교의 호텔조리전공 김성훈 학생이 대한민국 국가대표 선수로 출전하였습니다.

특히 밀레니엄힐튼호텔의 박효남 이사는 아시아 대표 심사위원으로 위촉되어 한국을 대표하는 스타셰프로 위상을 높였으며 팀장으로는 최동석 조리장, 국가대표 이준희 조리장과 환상적인 호흡을 선보였습니다.

보퀴즈 요리대회는 2년마다 한 번씩 프랑스에서 개최되며, 중국 상해에서 열린 아시아대회에서 3위 안에 입상한 국가대표와 유럽에서 예선전을 치러 올라운 실력 있는 국가대표들에게만 출전권이 부여됩니다.

Bourse d'Or
Concours Mondial de la Cuisine • World Cuisine Contest



▲ 아시아 예선전 작품



▲ 프랑스 본선 출품 작품

07학번 김성훈
국제요리경연대회 대상
문화체육부장관상 수상



▲ 프랑스 리옹 본선 경기장 모습

Star of CIK

에드워드권의 예스셰프 최종 우승! 이지민

에드워드권의
**YES
CHEF**

08학번 이지민
세계음식박람회 학생단체팀 금메달
농림식품부장관상 수상

에드워드권의 예스셰프 이지민

2009년 9월부터 12월까지 높은 시청률을 자랑하며 뜨거운 관심 속에 TV에서 방영되었던 '에드워드권의 예스셰프!' 그 3개월간의 뜨거운 경쟁 속에 본교의 호텔조리과에 재학 중인 이지민 학생이 1,800:1의 경쟁을 뚫고 당당히 최종 우승을 거머쥐었습니다. 에드워드권의 예스셰프는 각 도전자들이 매회 주어지는 미션을 수행하는 가운데 서바이벌 형식으로 탈락되는 리얼 프로그램입니다. 최종 도전자 12인 중 최연소이자 유일한 학생인 이지민 양은 특유의 당당함과 요리에 대한 열정, 돋보이는 창의력으로 화려한 경력의 현직 조리장들을 물리치고 '에드워드권의 예스셰프'에서 실력을 인정받아 파이널 미션에서 1위를 차지하였습니다. 이지민 학생은 상금 3,000만 원과 에드워드권의 레스토랑에 특급 채용되는 기회를 받았습니다.

Star of CIK

CIK가 배출한 스타셰프 신이랑

07학번 신이랑
국제요리경연대회 대상 수상
문화체육부장관상 수상
지방기능경기대회 금메달
전국기능경기대회 수상

CIK가 배출한 스타셰프 신이랑!

본교 호텔조리전공 졸업생인 신이랑 학생이 2010년 3월부터 인기리에 방영되었던 ‘미녀쌈’s 아이돌 키우기’에서 샤이니 멤버인 ‘key’의 요리 선생님을 맡아 출연하였습니다. 특히 이번 프로그램에서는 본교에서 이탈리아 요리를 강의하는 ‘보나세라’의 김상민 셰프가 멘토로 출연해 특유의 카리스마 있는 셰프의 모습을 볼 수 있었습니다. 신이랑 학생은 2009년도에 ‘아웃백 잇 셰프’라는 프로그램에도 출연할 실력 있는 학생으로 현재는 미국의 CIA요리전문학교로 유학을 준비하고 있습니다.



▲ 신이랑 학생의 요리작품



▲ 미녀쌈’s 아이돌 키우기



▲ 권위 있는 전문가들에게 심사 받는 모습

Star of CIK

‘국내 최초 매운맛 서바이벌 *Cooking Olympic!*’

요리게 최대의 화두로 떠오른 한식 세계화 프로젝트

2010년 요리게 최대의 화두로 떠오른 한식 세계화 프로젝트에서 1000:1의 치열한 오디션을 뚫고 최후 6인에 유일한 여자 학생으로 선발된 자랑스러운 CIK한국외식조리전문학교 10학번 홍 란! 신입생답지 않은 카리스마와 철저한 준비성으로 심사위원단에게 높은 평가를 받아 한식의 세계화에 앞장서고 있습니다!



10학번 홍 란

‘KBS

□세계화 요리대회 1위-이승재, 나수미 학생’

KBS 인기프로그램인 ‘한식탐험대’에서 대한민국 외식업계를 책임질 조리전공 학생대표로 본교의 이승재(06학번), 나수미(09학번) 학생이 한식재료를 사용한 세계화요리로 외국인 포함 전문심사단의 입맛을 사로잡아 1위를 차지하였습니다. 현장전문 셰프들과 치열한 경합에서 1위를 차지한 CIK학생들의 생생한 모습을 전합니다!



이승재, 나수미 파이팅!

첫소스에 버무린 주꾸미 셀러드와

간장양념에 구운 주꾸미와

오늘의 우승팀

이승재, 나수미

Star of CIK

대회 수상

2010

미녀쟁's 아이돌키우기 신이랑 웹프 배출

KBS N 쿠강올림픽 고추장프로그램 홍 란 배출

2010 서울세계음식박람회 국제요리경연대회 | 학생단체부문 - 농림부장관상 대상 수상(남기현, 신태호, 홍 란, 김지현, 최정인, 배보람, 이은진), 찬요리 경연/더운요리경연 금메달 수상(남기현, 신태호, 홍 란, 김지현, 최정인, 배보람, 이은진) | 라이브(주니어)부문 - 이탈리아요리부문 대상, 금메달 수상(강홍석, 이승찬, 위대희, 김지현), 한식부문 금메달 수상(박단비, 이재혁, 김슬기, 원시화) | 마지팬케이크 경연대회 금메달 수상(나혜영, 이정우, 백명옥, 이지원, 장영환, 최지혜, 장혜미, 원태희)
인천지방기능경기대회 | 금메달(이나라), 동메달(방지영)
서울지방기능경기대회 | 은메달(이승재), 동메달(신희희), 장려상(이상필, 엄경식)
경기지방기능경기대회 | 은메달(이충렬), 장려상(하소라)

2009

에드워드핀의 에스웨프 최종 우승자 이지민 배출

플 보퀴즈도르 세계요리올림픽 국가대표 김성훈 배출

2009 서울세계음식박람회 국제요리경연대회 | 라이브(주니어)부문 농림수산식품부장관상 수상
서울세계음식박람회 국제요리경연대회 | 학생단체부문 - 농림부장관상 대상 수상(이지민, 이준희, 정남기, 황정희, 이현희, 임현재, 신인환), 찬요리경연/더운요리경연 금메달 수상(이지민, 이준희, 정남기, 황정희, 이현희, 임현재, 신인환) | 주니어라이브경연 - 양식부문 농림부장관상 대상 및 금메달 수상(박소정, 장현수, 한현덕, 방지영), 한식부문 금메달 수상(김연학, 문지영, 장봉국, 이승미) | 세계요리전시경연 15개국 금메달 수상(이동숙, 유종민, 박성조, 이미선, 남중희, 최수진, 이충희, 변희진, 김근태, 최준영, 정덕수, 이재혁, 유현, 김슬기, 황기현) | 마지팬 케이크경연대회 금메달 수상(문하나, 전남현, 이동익, 이은정, 김세아, 장현선, 김유미, 강지선, 이우리, 윤아영, 이은지, 조규현, 이나라, 박지수, 황재원, 오충석, 유선희, 고수진)
인천지방기능경기대회 | 금메달(이승재), 은메달(이나라), 동메달(김상은), 장려상(조원배)
경기지방기능경기대회 | 금메달(신이랑), 은메달(정경화), 장려상(백승철)
44회 전국기능경기대회 요리부문 장려상(신이랑)

2008

서울세계음식박람회 국제요리경연대회 | 한국외식조리전문학교 이사장 노동부장관상 수상 | 학생단체부문 - 문화부장관상 대상 수상(임철규, 이창희, 임정우, 이송희, 김성훈, 이동규, 신이랑), 찬요리경연/더운요리경연 금메달 수상(임철규, 이창희, 임정우, 이송희, 김성훈, 이동규, 신이랑) | 주니어라이브경연 - 한식부문 금메달 수상(김상은, 이동훈, 황정희, 이승이), 양식부문 금메달 수상(이지민, 정병휘, 백승철, 이현진) | 세계요리전시경연 16개국 금메달 수상(이소영, 김영희, 박소정, 이은진, 황송하, 염준호, 이기성, 최미래, 홍란, 최지수, 김현덕, 이승미, 박강성, 이경호, 김주현, 이충열)
인천지방기능경기대회 | 금메달(김보선), 은메달(신이랑), 동메달(이송희), 장려상(이나라)
경기지방기능경기대회 | 금메달(송영민)
서울지방기능경기대회 | 장려상(임동춘)
플 보퀴즈 도르 세계요리대회 대한민국 대표선수 배출 | 아시아 대표선수(김성훈)
인천음식박람회 | 한국음식업중앙회 표창장(박고은, 장문희, 송영민, 김보선, 신이랑, 이준희, 김성훈, 신인환, 전상성, 정경화, 정남기, 함민희, 김현수, 김연학, 이진근, 이은진, 임현재, 이송희, 이지민, 김형태)

2007

서울지방기능경기대회 | 은메달(이은선), 동메달(이승재), 장려상(이정수)
경기지방기능경기대회 | 금메달(신희희), 은메달(이민영), 장려상(박보람)
인천지방기능경기대회 | 금메달(이송희), 은메달(이상필), 동메달(정남기), 장려상(황승현, 함민희)
인천음식박람회 | 대상 문화부장관상(이동훈, 이준식, 홍진영, 김새미, 황정희, 이진형, 유인승) | 금상 노동부장관상(안창훈, 정지혜, 이지민, 함민희, 박영수, 임현재, 박진석) | 개인전 대상 노동부장관상(강성민, 권용국) | 개인전 은상 교육의장상(박상인)
인천 특색음식 및 개발창작음식 경연대회 | 특색요리부문(7인 단체전) 금상 수상(안창훈, 임현재, 박영수, 이지민, 정지혜, 박진석, 함민희)

2006

경기지방기능경기대회 | 요리부문 금메달(박승유), 은메달(채선옥)/제과부문 금메달(최설리), 동메달(홍영기)
인천지방기능경기대회 | 금메달(임동춘), 은메달(김영진), 동메달(임태상), 장려상(이민영, 최진영, 이민섭)
서울지방기능경기대회 | 장려상(신희희)
강원지방기능경기대회 | 장려상(이상필)
42회 전국기능경기대회 동메달(채선옥)
인천음식박람회 | 양식 3인 단체 대상(사미란, 박종필, 김시온) | 한식 개인전 대상(주미진) | 양식 7인단체 금상(송영민, 신이랑, 장문수, 김상은, 이송희, 전상성, 송혜련) | 양식 3인단체 금상(이동규, 백승철, 이창희) | 한식 3인단체 금상(이준희, 김수빈, 양수빈) | 양식 개인전 금상(이희영) | 한식 개인전 금상(홍형기) | 한식 개인전 은상(임용찬)
안산공과대학 제8회 요리경연대회 | 대상(이송희, 송혜인), 금상(사미란, 김시온), 장려상(송혜련, 박다솜, 이담애, 양지훈), 작품상(노연진, 임현재), 창작상(정남기, 안창훈), 디자인상(전지혜, 김지성, 김옥동, 김철훈)

2005

서울세계음식박람회 | 찬요리경연, 더운요리경연 금메달(이수진, 황동진, 김승범, 유보현, 신상훈, 김준호, 김성환) | 펠리스컴페티션 금메달(최진영, 권오병, 김훈련, 박지영) | 펠리스컴페티션 은메달(채선옥, 황승현, 김정선, 서동인) | 학생개인 - 양식부문 은메달(김택준), 디저트부문 금메달(김현정, 이미진)
경기지방기능경기대회 | 금메달(채선옥), 동메달(최상현), 장려상(최정목)
인천지방기능경기대회 | 은메달(이상필), 장려상(정은혜)

2005

서울지방기능경기대회 | 동메달(장지영)
41회 전국기능경기대회 1위 입상 | 금메달(장지영) 장려 4위(이상필) 장려 5위(최상현)
수원여자대학 | 금메달(남은영) 은메달(윤혜리) 장려상(황서영) 특별상(황수진, 정애경, 성정은, 박소담)
안산공과대학 제 7회 요리경연대회 | 대상(이미영, 박보람) 금상(윤혜리, 성정은) 동상(진선국, 장문수) 장려상(김수영, 송영민, 이승재, 최상현, 김시온, 박다솜) 작품상(송경훈, 이은선) 창작상(조성원, 사미란, 허수정, 박소담) 디자인상(홍진혁, 황수진)
아카데미고 전국학생제과제빵 경연대회(제5회) | 은메달(김택준, 박정미), SIBA 2005 서울국제제빵대전 | 최우수상(전유미) 은메달(정희영) 장려상(박순례)
강화순무 전국요리대회 | 동메달(신희희, 심지혜)

2004

서울국제요리대회 | 학생단체부문 노동부장관상 대상 수상
인천지방 기능경기대회 | 요리부문 금메달(조원배) 동메달(이민영) 장려상(장지영)
경기지방 기능경기대회 | 요리부문 은메달(엄경식) 장려상(황여진)
전국기능경기대회 | 장려상(엄경식)
서울세계음식박람회 | 학생단체부문 대상(인천요리제과전문학원)(권용국, 이영길, 김무섭, 홍대훈, 박상현, 김영석, 현지영) | 더운요리부문/찬요리부문 금메달(권용국, 이영길, 김무섭, 홍대훈, 박상현, 김영석, 현지영, 이상필, 박덕희, 김진원, 백종길, 노현준, 양인표, 황여진) | 학생개인 - 한식부문 금메달(이수진, 전진영) 은메달(박승유, 윤금순) 동메달(채선옥, 최광선, 황상희, 한윤희, 김성기, 김구현) | 양식부문 금메달(권오병, 박지호) 은메달(유보현, 신상훈, 김동현) 동메달(김택준, 서동인, 장성민, 황동진, 홍태순) 디저트부문 은메달(이진아) 동메달(김경희)
안산공과대학 제6회 요리경연대회 | 금메달(양정화, 조미영) 은메달(권오병, 이민영) 장려상(박승유, 문철주) 창작상(김태영, 허수정)
디자인상(이은희, 유슬기)
수원여자대학 요리경연대회 | 은메달(김혜진) 동메달(양정화, 이은선) 장려상(박승유, 채선옥) 디자인상 (유승희, 허수정)
조리사 기능경기대회 | 학생단체 노동부장관상 대상 수상
40회 전국기능경기대회 장려상 수상(엄경식)

2003

경기지방기능경기대회 | 요리부문 금메달(김초련) 은메달(장지영)
서울세계음식박람회 | 학생단체부문 대상(A팀 : 김영진, 김거대, 박상지, 박홍희, 신정아, 엄경식, 김호일) | 더운요리부문/찬요리부문 금메달(A팀 : 김영진, 김거대, 박상지, 박홍희, 신정아, 엄경식, 김호일) / (B팀 : 김호일, 양준혁, 장지영, 지형철, 김행민, 최수범, 조원배) | 학생개인 - 한식부문 금메달(안민경, 남태욱, 이영길, 이지혜) 은메달(백운영, 김미형) 동메달(박혜란, 엄경미, 이명순, 문철주) 양식부문 금메달(배민희, 권원덕, 최윤주) 은메달(오성혜, 윤봉환, 김승범, 노현준, 이상필) 동메달(이희주, 박주혁, 김신영, 박희용) 디저트부문 금메달(이재홍, 윤재영) 동메달(최하나)
스위스 세계기능올림픽대회 | 요리부분 한국대표 선수 : 우수상(김병천)
오산대학 청학요리경연대회 | 은메달(장성민) 동메달(김택준, 심학민) 장려상(이향아)
안산공과대학 제5회 요리경연대회 | 대상(박희용, 한은영) 장려상(김은정A, 김은정B) 작품상(신상훈, 문상호) 창작상(최제명, 지영실, 장설화, 신금란)
디자인상(김성환, 김혜진)
수원여자대학 요리경연대회 | 은상(장설화) 장려상(유보현, 채선옥) 특별상(김혜진)

2002

인천지방기능경기대회 | 금메달(원미란) 은메달(이필호) 장려상(정의란)
경기지방기능경기대회 | 은메달(황로사) 동메달(장성민) 장려상(엄경식)
오산대학 청학요리대회 | 금상(지형철, 김초련, 어윤성) 우수상(이종훈, 김인수, 조원배)
안산공과대학 제 4회 요리경연대회 | 금상(장지영, 박희용) 은상(지형철, 김행민) 장려상(어윤성, 이상필) 작품상(윤석준, 김신영, 엄세현, 고진혁) 창작상(손명권, 김영광) 디자인상(노현준, 윤수용, 박정훈, 김준희, 엄경식)
서울 국제요리대회 | 학생단체부문 금메달(A팀 : 장동준, 이태희, 정의란, 이강연, 김영숙, 이선태) / (B팀 : 김병천, 신태화, 이민제, 노학규, 김정은, 이상무) / (C팀 : 황로사, 김준영, 김민우, 이종대, 안형일, 이승형) 개인부분 은메달(원미란)

2001

인천지방기능경기대회 | 요리부문 금메달(장동준) 은메달(김병천) 동메달(김준영)
경기지방기능경기대회 | 요리부문 은메달(황로사)
서울 국제요리대회 | 학생단체부문 금메달 수상(이필호, 전남선, 김혜정, 박현미, 최인철, 최광석)
전국 기능경기대회 | 요리부문 동메달 (김병천)
안산공과대학 제3회 요리경연대회 | 은상(신건중, 선정모) 장려상(박상지, 이상무) 창작상(전지윤, 이연주) 작품상(김초련, 김애리, 김훈경, 조희구)
수원여자대학 요리대회 | 동상(김계숙, 김영숙, 지은영) 특별상(원미란, 윤미옥, 김훈순) 장려상(우선미, 김민지, 주계영, 하주미)

2000

인천지방 기능경기대회 | 요리부문 은메달(신정우) 동메달 (김원희)
전국 기능경기대회 | 요리부문 장려상(신정우)
오산대학 청학요리대회 | 금상(황로사) 동상(고은정, 정동준)
수원여자대학 요리대회 | 금상(황로사) 은상(황정희) 동상(최연주) 장려상(박미선)
수원여자대학 제과제빵대회 | 금상(장경주) 동상(최정미) 장려상(김아람)
안산공과대학 제 2회 요리경연대회 | 은상(박미선, 최영, 박현정, 황인화) 동상(박현미, 황여진, 황로사, 박정훈) 장려상(김병천, 엄동훈, 이상수, 전남선)
창작상(남미애, 김승현, 김현선, 이종열) 디자인상(박선진, 도민우) 작품상(박은애, 최연주)
전국 기능경기대회 장려상 수상

1999

안산공과대학 제1회 요리경연대회 | 대상(강일규, 서은규, 한재유) 은상(이혜영, 심재한, 김혜진) 동상(이정은, 유재임, 김규배)
장려상(김원희, 이화진, 한세규)
오산대학 청학요리대회 | 금상(김원희, 부유진) 은상(강우희) 동상(김태영)
연세대학교 푸틴요리대회 | 대상(배기희, 박성수)

Community of CIK

국내 최고의 교수진이 전하는 생생한 세미나로
‘실무형 외식산업인’ 양성!

21세기 외식업계가 요구하는 ‘멀티 실무형 전문가’를 양성하기 위해 국내 최고의 교수진들이 재학생들을 위해 세미나와 특강을 진행하고 있습니다. 현재 업계의 트렌드와 유행감각을 현장감 있는 강의를 통해 가장 빠르게 전달할 수 있으며, 타 학교와 차별화된 특일류 강사들만 초빙합니다.

산당 임지호 셰프	이탈리아 스타셰프 Paolo de Maria	The Chef 김상민
레이먼 김 Chef	월간식당 박형희 대표	떡의 명인 최순자 교수
	Elbuli 황선진 Chef	조리기능장 이순옥 교수
초콜렛의 달인 서승주 파티세	제과제빵 명장 안창현 교수	디저트의 달인 김동원 파티세



Community of CIK

산학협력 체결 & 취업 시스템

미국, 일본, 유럽 등 세계적 외식기업과 산학협력 구축

- 국내외 특급 호텔 및 유명 외식기업과의 산학협력을 통한 100% 책임 취업
- 수용 가능한 초대형 데모스트레이션으로 특별 세미나 수시 개최
- 음향 및 방송촬영 설비 시스템 구축, 호텔식 인테리어 실습강의실

해외유학 및 산학협력 체결



▲ 미국 존슨 & 웨일즈 대학교 산학협동 체결



▲ 일본 'TPS' 외식그룹 산학협동 체결



▲ 일본 츠지조리제과학교 산학협동 체결

산학실습 및 취업처

 롯데호텔	 밀레니엄힐튼호텔	 그랜드하얏트호텔
 리츠칼튼호텔	 신라호텔	 63시티
 셰라톤호텔	 웨스틴조선호텔	 라마다송도호텔
 매리어트호텔	 홀리데이인호텔	 베스트웨스턴호텔
 투레쥬르	 파리크라상	 파리바게트
 크라운베이커리	 던킨도너츠	 카페베네
 BNC월드	 토다이	 청정원

청운대학교 편입 및 해외유학 시스템



일시 : 9.10.30 금요일

4년제 편입 MOU 체결



현진푸드시스템
HYUNJIN FOODSYSTEM

청운대와 산학협력 체결

한국외식조리전문학교의 계열사인
현진푸드시스템과 체결

Community of CIK

청운대학교 편입

청운대학교 3학년으로 편입 후 4년제 학위 취득 가능

CIK 한국외식조리전문학교의 계열사인 현진푸드시스템 법인과 청운대학교의 산학협력 체결로 본교에서 청운대학교 3학년으로 편입 후 4년제 학위를 취득할 수 있습니다.

청운대학교 산업위탁으로 운영되는 편입 과정은 청운대학교 교수진이 직접 가르치며, 대학원 과정 또한 개설하여 운영 중입니다.

특히 취업 및 현직 근무자도 교육 받을 수 있어 취업과 학업을 동시에 목표로 하는 학생들에게 좋은 반응을 얻고 있습니다.

CIK 학생들은 2년제 전문학사 졸업 후 바로 3학년으로 편입하게 됩니다.



Community of CIK

해외연수 및 호텔투어

외식조리 본고장의 다채로운 식문화와 현지 특급 셰프들의 현장감 있는 지식과 경험을 체험

한국외식조리전문학교는 프랑스, 이탈리아, 미국, 일본 등의 유명 교육기관과의 협력을 통한 해외 연수 및 호텔 투어를 진행, 국제감각을 지닌 조리인으로서의 성장을 지원합니다.

63city

Olympiade der Köche - Culinary Olyr

Hilton

2011학년도 장학제도

장학금 종류	대상자	지급기간	비고
성적우수장학금	전체수석 (1명)	차학기	학과별 성적우수자 (학년당 1명)
추천장학금	교내외 교직원 등에게 추천받은 학생	당해학기	추천서 첨부
공로장학금	학교 발전과 위상에 공이 인정되는 학생 해당 시	해당 시	장학위원회의 심의 후 지급
봉사장학금	학교나 학과 행사에 솔선수범한 봉사정신이 투철한 학생	차학기	학과 과대표
교수회장학금	학업욕구가 투철하며 교수회장학 수혜원칙에 적합한 자	당해학기	장학위원회의 심의 후 지급
외부장학금	학업욕구가 투철하며 외부장학 수혜원칙에 적합한 자	당해학기	장학위원회의 심의 후 지급
산학협력업체장학금	학업욕구가 투철하며 산학협력업체장학 수혜원칙에 적합한 자	당해학기	장학위원회의 심의 후 지급
선행장학금	학업욕구가 투철하며 선행장학 수혜원칙에 적합한 자	당해학기	장학위원회의 심의 후 지급
복지장학금	학업욕구가 투철하며 복지장학 수혜원칙에 적합한 자	당해학기	장학위원회의 심의 후 지급
한국외식조리장학금	가정형편의 어려움 속에서도 열정과 패기로 학업을 열심히 한 자	당해학기	장학위원회의 심의 후 지급
교직원장학금	본교에 근무 중인 교직원 자녀로 장학 수혜원칙에 적합한 자	당해학기	근무연수에 따라 차등지급

Community of CIK

장학제도

학생의 학업욕구를 충족시키고 외식조리인으로서의 미래만을 생각하며 학업에 열중할 수 있도록 한국외식조리전문학교는 폭넓은 장학제도를 운영하고 있습니다.



▼ 김병천
(현 롯데호텔 피에르 가니에르 근무)

▼ 장지영
(미국 리츠칼튼호텔 근무)

▼ 이상필
(현 셰라톤호텔 근무)

▼ 황정희
(존슨&웨일즈대학교 장학생 편입)

▼ 엄경식
(현 그랜드힐튼호텔 근무)

▼ 김호일
(현 밀레니엄힐튼호텔)

〈취업 후기〉
단순히 자격증 하나 취득하려고 입학한 저에게 CIK는 세 계기능올림픽 대한민국 대표선수라는 큰 타이틀을 안겨 주었습니다. 전국기능경기대회에 출전하여 입상을 하기 까지 학교 도움이 많이 컸고 국가대표 단 한 명을 선발하는 올림픽 선수로 나가기 위해 롯데호텔 인턴(학교에서 추천)으로 입사해 개인 트레이닝을 받았었죠. 입사했을 때에는 출퇴근 시간이 아까워 호텔에서 숙식을 해결하며 많은 공부를 했습니다. 지금은 저보다 경력이 더 많은 선배와 스킬을 견주어 봐도 결코 뒤지지 않는 실력을 갖추었다고 자신합니다.

〈후배에게 하고 싶은 말〉
롯데호텔에서 오래 근무하다 보니 처음 입사하는 친구들 중 우리학교 후배를 비롯한 타 학교 출신의 학생들을 많이 보았어요. 처음에는 나이가 어리니 모두 비슷한 실력이겠지 했는데 직접 업무에 투입하고 보면 '역시 우리학교 후배'라는 생각이 들었죠. 실력뿐만 아니라 마인드 자체가 월등히 뛰어난 것을 보면서 그런 후배가 자랑스러웠고 제가 졸업한 학교가 자랑스러웠어요. 학교를 믿고 소신껏 열심히 공부하면 결국 원하는 꿈을 이룰 수 있을 것이라고 확신합니다.

〈취업 후기〉
재학 중 전국기능경기대회 금메달을 수상한 후 밀레니엄힐튼호텔에 처음으로 입사를 했어요. 항상 CIK에서 현장감 있게 공부를 한 영향인지 일반대학에서 조리를 전공한 친구들보다 빠르게 적응하며 이쁨도 많이 받았답니다. 힐튼호텔의 실력 있는 분들에게 다방면으로 많은 것들을 배울 수 있어서 잊지 못할 경험이 된 것 같아요. 또한 저는 미국의 리츠칼튼호텔에 입사한 지 6개월만에 실력을 인정받아 VIP 및 뷔페의 전반적인 업무를 책임지고 진행할 수 있었습니다. 체력적으로 힘든 일이 많아서 남자들에 비해 여자들이 대우를 잘 받지 못하는 것이 현실이지만 CIK에서는 남자와 여자가 똑같이 실력을 경쟁할 수 있어서 해외에 진출했을 때에도 강하게 버틸 수 있는 원동력이 된 것 같습니다.

〈후배에게 하고 싶은 말〉
저는 항상 목표를 높이 잡고 설 틈 없이 달렸던 것 같아요. 교수님과 여러 선생님들이 지도해 주시는 대로 잘 따라서인지 어린 나이에 비해 남들보다 속도도 빠르고 결과가 좋았습니다. 매사에 감사하는 마음으로 긍정적인 생각과 자세를 갖는 것이 비결인 것 같아요. 후배님들도 항상 겸손하게, 하지만 자신에게 욕심을 내서 꾸준히 노력한다면 모두 좋은 기회를 잡으실 수 있을 겁니다!

〈취업 후기〉
카타르 리츠칼튼호텔은 한국에서 1명을 뽑았는데 많은 경력과 이력 때문인지 제가 채용되었습니다. CIK에서 국내의 요리와 제과제빵 등 다양한 요리 공부를 해서인지 해외에 갔을 때 더 빛을 발할 수 있었던 것 같아요. CIK에서는 외국어의 중요성을 항상 강조하며 외국의 원서로 공부를 했었는데 덕분에 해외에 진출했을 때에도 적응이 빠르고 외국어도 어렵지 않게 배웠던 것 같습니다.

〈후배에게 하고 싶은 말〉
저는 공부하는 데 투자를 아끼지 않았어요. 그리고 항상 도전을 두려워하지 않았죠. 그게 저의 최고의 장점이었다는 것 같아요. 저는 졸업 후에도 CIK를 일주일에 한두 번씩 꼭 찾아가고 선생님들을 뵙습니다. 제가 나태해지고 고민이 생겼을 때 선생님들께서는 항상 저를 흔들리지 않게 잡아 주셨죠. 늦었지만 지금이라도 제가 이 자리에 서게 든든한 버팀목이 되어 준 학교에 다시 한번 감사드립니다. CIK는 학문과 실력을 모두 쌓을 수 있는 곳이니 열심히 하면 남들보다 몇 배로 성장해 있는 자신을 발견할 수 있을 것입니다.

〈편입 후기〉
CIK에 입학한 지 한 달 후 세계 최고의 조리대학인 미국 '존슨&웨일즈대학교'에서 본교를 방문해 학생들에게 학교 소개를 브리핑했어요. 1학년이었지만, CIK를 졸업하고 존슨&웨일즈대학교 3학년으로 편입할 수 있다는 사실에 가슴이 설레고 벅찼던 기억이 납니다. 그때부터 정 확히 1년이 지난 지금 저는 존슨&웨일즈대학교 3학년 편입에 합격하였고, CIK에서 받은 우수한 성적으로 장학금까지 지원받게 되었어요. 미국으로 혼자 떠나는 긴 유학생활이 되겠지만, CIK에서 받은 최고의 교육과 적극적인 마인드로 누구보다도 잘해낼 자신이 있습니다! 장학생으로 선발되기까지 아낌없는 지원을 해 준 교수님들과 적극적인 관심을 쏟아 주신 학교에 너무나 감사할 따름이에요.

〈후배에게 하고 싶은 말〉
저는 공부하기 시작하면서 큰 기복이 없었던 것 같아요. CIK 교수님께서 항상 제 목표를 잊지 않게 항상 일깨워 주신 것도 있지만, 타 학교에 비해 욕심 있는 친구들이 CIK에는 많아서 긴장을 늦출 수 없었던 게 가장 큰 성공 비결이었어요. 1학년때부터 저는 CIK에서 배운 것을 토대로 해외에서 꿈을 펼칠 것이라고 결심하고 뒤도 돌아보지 않았어요. 제가 나태해질 때면 제 눈동자만 봐도 불러서 다시 열정을 불러일으켜 주셨던 교수님들 덕분에 항상 열심히 살 수 있었습니다. 한 가지 목표를 설정하세요. 너무 먼 목표보다는 단기간의 목표 설정 후 무조건 목표를 향해 달려면 꼭 이루어진답니다! CIK 학생들 화이팅!

〈취업 후기〉
CIK에서 인성교육이나 예절교육을 철저히 받아서인지 취업 후에도 회사에서 항상 칭찬을 들었습니다. 뛰어난 실력에 겸손함과 예의 바른 자세를 갖추고 있으면 더 빨리 인정받고 남들보다 기회도 많이 오는 것 같아요. 특히 토레에 비해 실력이 뛰어나다는 말은 어디를 가나 들었던 것 같습니다. 그래서 더더욱 겸손하려고 노력하고 더 열심히 할 수밖에 없었죠. 군 입대 전 하얏트호텔에서 근무했는데 제대 후 다시 스카우트 제의를 받을 정도였죠. 졸업 후 현장에서 일하면서 프로정신이 더욱 강해지는 것 같습니다.

〈후배에게 하고 싶은 말〉
CIK에서는 교수님, 선후배, 방문하시는 손님들에게도 마주칠 때마다 “안녕하십니까!” 라고 밝게 웃으며 인사하도록 하는데 그 습관이 현장에서는 다른 친구들과 차별된 장점으로 인정받습니다. 어디서든지 적극적이고 바른 자세가 몸에 배어 있어 사회생활에서 많은 도움을 받고 먼저 선택받는 것 같습니다. 또한 인성교육에 항상 엄했던 CIK 덕분에 실력 있지만 겸손할 수 있는 사람이 될 수 있었습니다.

〈취업 후기〉
졸업 후 만 20세에 최연소로 밀레니엄힐튼호텔에 입사해 많은 두려움과 긴장감 속에 일을 시작했어요. 하지만 CIK에서 배웠던 것들이 탄탄한 기본이 되어 남들보다 더 빠르고 신나게 일을 배울 수 있었습니다. 다른 친구들보다 훨씬 안정적으로 앞서가고 있다는 것을 느낄 때 CIK 졸업생이라는 것이 너무나 자랑스럽고 뿌듯합니다. CIK에서는 프랑스 요리를 깊이 있게 배우기 때문에 호텔에 처음 입사했을 때도 조리용어나 요리들이 많이 낯설지 않았습니다. 그러나 같이 입사한 동기들을 배려해서 많이 티를 낼 수 없었죠. 지금 생각해 보면 우리 학교의 수준 높은 교육 커리큘럼이 전국의 어떤 대학과도 비교할 수 없다는 것을 절실히 느낀 때였던 것 같아요.

〈후배에게 하고 싶은 말〉
CIK의 학생이었을 때, 저의 요리에 대한 열정만큼은 남에게 뒤지지 않았다고 자부합니다. 무엇이든 참여했고 어떤 일이든 적극적으로 했었죠. 그 열정을 보시고 어린 나이에도 저를 믿고 힐튼호텔에 취업시켜 주신 것 같아요. 저는 항상 기회가 왔을 때 잡을 수 있도록 준비하면서 살았습니다. 조리사라는 직업은 체력적으로도 힘들지만 창조적인 분야라고 생각해요. 조리 스킬을 익히는 것도 중요하지만 변함없는 열정과 인내심을 먼저 배우기를 후배들에게 부탁드립니다.



한국외식조리전문학교에 대한 궁금증을 쏙 풀어드립니다!



Q 한국외식조리전문학교와 일반 대학의 차이점은 무엇인가요?

A 일반 대학은 교육과학기술부 인가 소속의 대학이지만 한국외식조리전문학교는 노동부의 인가를 받아 운영되는 대학과정의 전문학교입니다. 일반 대학은 오직 수업만으로 학점을 인정받아 대학교 총장명의로 학위를 취득하게 되지만 한국외식조리전문학교는 수업과 자격증, 그 외의 방법을 통하여 학점을 인정받아 교육과학기술부장관 명의의 학위를 취득하게 됩니다. 취득한 학위는 일반 대학의 학위와 똑같은 인정을 받습니다.

Q 내신이나 수능성적을 반영하지 않는 이유는 무엇인가요?

A 본교 모집단위나 특성에 맞는 학생을 자율적으로 선발할 수 있도록 수험생의 가능성과 잠재력을 평가하여 내신이나 수능성적으로는 드러나지 않는 수험생의 능력을 평가하는 입학사정관전형으로 학생을 선발하고 있습니다. 학업 성적만 우수한 학생보다는 창의력을 겸비한 열정과 끈기, 도전이 있는 학생을 선발하기 위함입니다.

Q 타 대학에 합격이 되었는데 지원이 가능한가요?

A 다른 대학에 합격을 하였더라도 본교에 지원할 수 있습니다. 이와 반대로 본교에 합격을 하였더라도 다른 대학에 지원이 가능합니다.

Q 요리를 배워 본 적이 없는 초보자인데 수업이 어렵지 않을까요?

A 대부분의 수험생들은 학업공부만 해 왔기 때문에 요리에 대한 전반적인 지식이나 기술이 크게 차이 나지 않습니다. 요리만 잘하는 훌륭한 학생을 선발하는 것이 아니라 요리에 열정을 갖고 열심히 함께 배워 갈 학생을 교육하는 학교이니 걱정하지 않아도 됩니다.

Q 졸업 후 취업은 어떻게 이루어지나요?

A 모든 배움에 있어서 최종적인 목표는 취업입니다. 명문대를 입학하려는 이유도 취업을 잘 하기 위함입니다. 국내 최고의 교수진과 더불어 실무위주의 교육 및 다양한 활동을 통한 전문인을 양성하여 다양한 산학연계 협정이 맺어진 한국외식조리전문학교에서 열심히 공부한다면 취업을 걱

정하는 것이 아니라 취업처를 선택하는 행복한 고민을 하게 될 것입니다.

Q 명문대 편입이 가능한가요?

A 본교 교육과정을 통하여 전문학사학위를 취득 후 대학교 3학년으로 편입이 가능하며 또한 학사학위를 취득한 후 일반/학사편입은 물론 대학원까지 진학이 가능하합니다. 편입을 원하신다면 빠르고 정확한 정보로 학생 여러분들이 현명한 선택을 할 수 있도록 도움이 되어 드리겠습니다.

Q 대학총장명의 학위와 교과부장관명의 학위의 차이점은 무엇인가요?

A 대학총장명이나 교과부장관명의로 학위 차이점은 특별히 없습니다. 두 가지 모두 대학을 졸업했다는 동등한 자격이 주어집니다. 다만 어느 학교를 졸업했느냐에 따른 점만이 있을 뿐입니다. 예를 들면 서울대를 졸업했으면 서울대총장명의로 학위를 받게 되는 것이며, 연세대를 졸업했으면 연세대총장명의로 학위를 받게 되는 것입니다. 학점인정을 통하여 학위를 받게 된다면 교과부장관명의로 학위를 받게 됩니다.

Q 학사과정의 외식조리교육학과를 보았습니다. 타 학교와 다른 점은 무엇입니까?

A 교육대학원에 진학을 하여 석사과정 수료 후 교원면허 취득이 가능하여 중·고등학교 가정·가사 선생님 또는 조리실습 선생님이 될 수 있습니다. 단, 학사과정으로 교육기간이 좀 더 소요됩니다. 모든 학과는 전문학사과정으로 이루어져 있으며 80학점 이상을 취득하여 전문학사학위를 받게 됩니다. 하지만 외식조리교육학과는 학사과정으로 이루어져 있어 자격증 취득과 더불어 140학점 이상을 취득하여 학사학위를 받게 되어 대학원 진학이 가능합니다. 일반 대학원은 물론이며 중·고등학교 선생님이 될 수 있는 정교사 2급 자격증을 받게 되는 교육대학원 진학을 목표로 하고 있습니다.

Q 한국외식조리전문학교가 바리스타 자격증 시험장이라는데 어떠한 장점이 있나요?

A 바리스타자격증 검정은 지역별로 시행하고 있으며 인천지역 시험장이 바로 본교입니다. 열심히 준비하여 잘하던 학생들도 시험장에서 긴장되

고 떨려서 실수하는 일이 가끔 생기죠? 하지만 우리 한국외식조리전문학교 학생들은 늘 연습하던 강의실과 조리기구로 시험을 보게 되니 다른 학교 학생들보다 편안한 마음으로 실수 없이 검정을 잘 치르는 장점이 있습니다.

Q 한국외식조리전문학교에서 공부를 하고 해외로 유학을 갈 수 있나요?

A 한국외식조리전문학교에서 전문학사과정을 마친 후 미국에 있는 존슨 & 웨일즈 대학교에 편입이 가능합니다. 1914년 비즈니스 스쿨로 설립된 존슨 & 웨일즈 대학은 미국 내 여러 곳에 캠퍼스를 두고 우수한 교육을 제공하며 뛰어난 교수진과 훌륭한 시설을 갖춘 국제적으로 신망 받는 대학교로 특히 요리전공은 CIA와 더불어 TOP 랭킹을 차지하고 있으며 호텔경영 전공도 높이 랭크되어 있습니다. 이 대학은 본교와 자매결연을 맺어 학점 교류가 가능하여 본교에서 2년 과정을 마친 후 편입을 하게 되면 학사학위를 취득할 수 있습니다.

Q 한국외식조리전문학교는 대회수상경력이 많아 보이는데요. 대회참가 기준은 무엇인가요?

A 기본적으로 대회참가는 학년에 상관없이 지원할 수 있지만 본교 작품연구반 특강을 통하여 실력을 쌓은 후 학생의 인품과 대회에 대한 열정적인 자세를 평가하여 교수님 추천으로 참가할 수 있습니다. 대회 참가하는 학생들은 담당 교수로부터 대회를 준비하는 데 필요한 지도를 받게 됩니다. 본교 재학생 및 졸업생은 각종 대회에서 노동부장관 표창, 농림부장관 표창, 대상, 금상 등 여러 대회에서 좋은 결과를 보였습니다. 모든 재학생에게 대회참여에 대한 공평한 기회를 제공하고 있으니 열심히 하여 좋은 결과 있기를 바랍니다.

Q 한국외식조리전문학교는 얼마나 오래된 학교 인가요?

A 한국외식조리전문학교는 1987년을 시작으로 1993년에 제1캠퍼스, 1995년에 제2캠퍼스, 2002년에 제3캠퍼스를 설립하며 많은 발전을 하였습니다. 국내 최고의 교수진과 함께 21세기 요리, 제과업계를 선도해 나갈 인재양성을 목표로 23년 전통에 걸맞은 축적된 노하우를 가지고 대한민국 미래를 창조해가는 전국 제일의 외식조리전문학교라는 자부심으로 최선을 다하고 있습니다.

2011학년도 신입생 모집요강

1. 모집학과 및 정원

학부	학과	입학정원	학위(전공)	학과 교육 내용
외식조리학부	호텔조리학과	160	관광전문학사(호텔조리)	한식/양식/중식/일식/제과제빵/식음료
	호텔제과제빵학과	80	관광전문학사(호텔제과제빵)	제과/제빵/케익데코레이션/디저트/설탕공예/초콜릿공예
	외식조리경영학과	80	관광전문학사(호텔조리)	조리실습/외식경영/메뉴관리/프렌차이징
	외식조리교육학과	80	가정학사(식품조리학)	학사과정 (학사 후 교육대학원 진학/교원면허 취득)
식음료예술학부	커피바리스타학과	60	관광전문학사(관광식음료)	에스프레소 추출/로스팅/제과제빵실습/와인소믈리에
	와인소믈리에학과	60	관광전문학사(관광식음료)	와인학개론/음료칵테일/브루어리(맥주)실습/바리스타
	푸드스타일리스트학과	40	가정전문학사(식공간연출)	파티기획 및 실습/이벤트/공간연출/파티매너/푸드스타일링
	파티플래너학과	40	가정전문학사(식공간연출)	조리실습/창작요리/테이블데코레이션/푸드스타일링
총계		600명	2개 학부 8개 학과	

2. 전형일정

- 모집일정 : 홈페이지 참조
- www.cik.ac.kr

3. 지원자격

- 고교졸업(예정)자 및 동등학력 인정자
- 대입검정고시 합격자
- 대학중퇴자 및 졸업자
- 인문계/전문계고교 교차지원 가능

4. 전형방법

- 1차:서류심사 및 면접
- 2차:심층면접

5. 제출서류

- 전형료 : 3만 원(온라인 접수 시 면접일 제출)
- 입학원서 1부(본교양식)
- 반명함판 사진 3매
- 졸업(예정)증명서(합격 후 제출) 자격증 및 상장
- 대입검정고시 합격증(검정고시자에 한함)

6. 접수방법

- 인터넷(본교 홈페이지) 원서접수
- 본교 방문접수

7. 주의사항

- 성명, 주민등록번호, 졸업연도 등을 사실에 의거하여 정확하게 기재
- 최종 합격 후이라도 제출서류에 허위사실이 있을 시 합격이 취소될 수 있음
- 학과별 정원 초과 시 조기에 마감될 수 있음