

학·과·특·징



**맞춤형 인재 양성을 위한
다양한 교육과정 및 현장실습 운영**



수도권 유일의 전통조리과



**취업을 향상을 위한
자격증 프로그램 진행**



**최신 조리기법 습득 및
실무 교육을 위한 특강 진행**



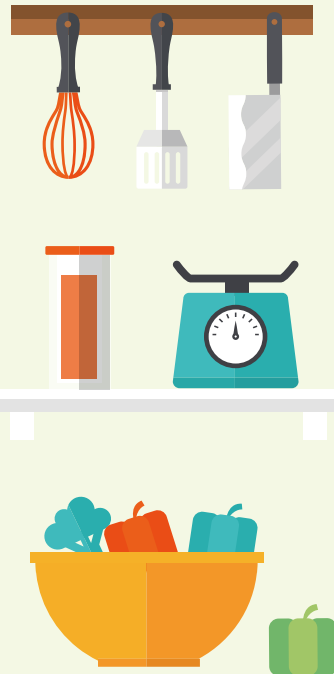
학사학위 전공심화과정 운영

이론과 실무 능력을 겸비한
프로 셰프 양성



학과소개

조리학과 전통조리전공은 한국전통음식을 체계적으로 교육하고 현대적 감각의 음식문화를 접목하여 새로운 트렌드를 만들어가는 글로벌 스타셰프를 양성하는 것이 목표입니다.



취업분야

- ✓ 호텔
- ✓ 외식산업체
- ✓ 조리직업전문학교
- ✓ 요리학원 및 요리교실
- ✓ 식품회사연구소
- ✓ 음식관련연구소
- ✓ 단체급식업체
- ✓ 푸드스타일리스트
- ✓ 푸드코디네이터
- ✓ 바리스타
- ✓ 파티쉐
- ✓ 해외인턴십
- ✓ 음식관련잡지사 등

취업자격증

조리기능사(한식·양식·일식·중식·복어·떡제조기능사) |
제과·제빵기능사 | 조리산업기사(한식·양식·일식·
중식·복어) | 위생사 | 조주기능사 등

일·배움·삶의조화,
미래를 밝히는 배화!

