

학·과·특·징



외식 조리 및 디저트의 이론적 배경과 실습을 통한 응용능력 향상



맞춤형 인재 양성을 위한 다양한 교육과정



현장에서 응용 가능한 기본지식과 장식기법 교육



학사학위 전공심화 운영



취업률 향상을 위한 자격증 특강 진행

새로운 트렌드를 선도하는
글로벌 외식조리디저트 전문 인재 양성



학과소개

조리학과 외식조리디저트전공은 다양한 외식조리와 디저트를 체계적으로 교육하고 현대외식 디저트문화를 접목하여 새로운 트렌드를 만들어가는 글로벌 인재를 양성하는 것이 목표입니다.



취업분야

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

취업자격증

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

일·배움·삶의조화,
미래를 밝히는 배화!

