

전공동아리

전공동아리 FCC

- 호텔외식조리전공에서 운영되는 전공 동아리로 실무능력 향상과 국내외 경진대회 참여

창업동아리 해피믹스

- HMR 음식 개발과 다양한 식재료를 기반으로 한 창업 메뉴 개발과 각종 국내외 경진대회 참여

창업동아리 C.S.I

- Food에 필요한 메인 소스와 각종 드레싱 개발 등 창업에 필요한 음식 연구와 국내외 경진대회 참여

기타

- Linc 3.0 프로그램으로 산업체 맞춤형 인력 양성 및 현장 일체형 교육 실시
- 각종 국내외 조리대회 수상과 창업경진대회 출전으로 입상으로 학생들에 대한 창의적이고 미래지향적 교육 실시
- 국내 대표 특급호텔 및 외식산업체 현장실습 및 견학 프로그램 운영



호텔외식조리과 호텔외식조리전공

1호관 3층
T. 031-720-2201
F. 031-720-2297

야은숙

1호관 3층
031)720-2241
suzihezi@du.ac.kr

함형만

1호관 2층
031)720-2257
hmham@du.ac.kr

김주현

1호관 3층
031)720-2244
jhimkim33@du.ac.kr

홍우표

2호관 4층
031)720-2098
wphong@du.ac.kr

오병호

2호관 2층
031)720-2157
bhoh@du.ac.kr

신은주

2호관 2층
031)724-2365
sej0814@du.ac.kr

호텔외식조리 및 서비스 분야의 현장 중심 실무교육과 특화된 이론적 배경을 바탕으로 산업체가 요구하는 창의 융합형 고급기술 인력을 양성합니다.



호텔 외식조리과

호텔외식조리전공

Hotel, Food Service &
Culinary Art Major

2년제
-
70명



Hotel, Food Service & Culinary Art Major

학과 연혁

- 2003년도 호텔외식조리정보전공 개설(일반반 및 산업체 위탁반)
- 2004년도 전공동아리 FCC 발족
- 2007년도 호텔외식조리정보전공 입학정원 증설(주간: 40명)
- 2008년도 호텔외식조리전공으로 명칭 변경
- 2010년도 창업동아리 해피믹스 발족
- 2013년도 호텔외식조리과로 명칭 변경 제10회 졸업작품전시회 및 작품집 발간
- 2014년도 제11회 졸업작품전시회 및 작품집 발간
- 2015년도 제12회 졸업작품전시회 및 작품집 발간
- 2015년도 K-MOVE스쿨 싱가포르 식음료조리분야 취업 연수과정 운영기관 선정
- 2016년도 제13회 졸업작품전시회 및 작품집 발간
- 2017년도 제14회 졸업작품전시회 및 작품집 발간
- 2017년도 K-MOVE스쿨 싱가포르 식음료조리분야 취업 연수
- 2017년~2022년 교육부 주관 LINC+ 사회맞춤형학과 선정 운영
- 2018년도 K-MOVE스쿨 싱가포르 식음료조리분야 취업 연수
- 2018년도 제15회 졸업작품전시회 및 작품집 발간
- 2019년도 제16회 졸업작품전시회 및 작품집 발간
- 2020년도 제17회 비대면 온라인 졸업작품전시회 및 작품집 발간(USB)
- 2021년도 제18회 비대면 온라인 졸업작품전시회 및 작품집 발간(USB)
- 2022년도 호텔외식조리과(호텔외식조리전공)으로 명칭 변경(주간: 80명)
- 2022년 교육부 주관 LINC+ 3.0 선정
- 2022년도 제19회 대면 졸업작품전시회 및 작품집 발간(USB)
- 2023년도 호텔외식조리과(호텔외식조리전공)(주간:70명)

교육방침, 목표

국가 산업의 근간이 되는 음식서비스기술 분야를 중심으로 조리 분야 및 외식서비스산업 등에 관련된 체계적인 기초지식 및 이론 교육을 바탕으로 외식조리서비스 분야에서 직무능력을 성공적으로 수행할 수 있는 직업능력을 갖춘 한식조리, 양식조리, 식음료서비스의 창의 융합형 인력양성을 목표로 한다.

해당 학과를 선택해야 하는 이유

- 국내의 호텔 및 우수 외식업체 취업을 보장하는 호텔외식조리 전문가를 양성
- 미래형 실습실 및 첨단교육 환경을 구비하여 미래지향적 현장중심 직무교육을 실현
- LINC 3.0 사업 등 국가 사업 및 호텔외식조리 분야 최우수 교원을 확보

호텔 외식조리, 카페베이커리 등 각각의 업종 특성에 맞는 시뮬레이션 교육을 통해 취업 및 창업에 필요한 직무능력을 배양하고, 프리미엄 기술 인력 수요에 대응하는 뛰어난 실행 능력을 갖춘 인재를 양성합니다.



학과별 강점 및 대표 성과

최신시설의 실습실 구축

현장 속으로 GoGo!

4차 산업혁명시대에 부응하는 "현장미러형 실습실" 구축과 최신 트렌드에 맞는 메뉴 레시피와 실습

최고의 교수진

최고의 교수진과 함께 세계로 GoGo!

현장 중심의 특급 호텔출신 교수님과 명인출신의 교수님 등 실습위주의 교육과정을 운영하고 있으며, 수많은 국내/국제대회에 출전하여 우수한 성적을 거두고 있음

오너셰프

오너셰프 사장님으로 GoGo!!!

창업에 필요한 역량을 충분히 배양할 수 있는 교육과정 운영과 창업 동아리를 운영하여 예비 오너셰프로 기술인이나 경영인으로 자신의 미래를 설계함

졸업 후 진로

- 산업체 : 특급호텔 전문조리사, 호텔외식사업부, 패밀리레스토랑, 공공기관 및 기업체 단체급식, 제과 제빵 관련 업체, 프랜차이즈 레스토랑, 식음료 마케팅 관련 업체, 푸드코디네이터, 파티 플래너, 테이블 코디네이터 등
- 교육기관 : 직업전문학교, 문화센터 및 요리학원 조리 강사, 4년제 식품 및 외식 조리 관련학과 편입 또는 해외유학 등
- 기타 : 푸드테크 및 외식 상품 개발 업체, 전통음식연구가, 외식 조리 전문 컨설팅 업체 등 다양한 분야로 취업 가능

취득가능 자격증

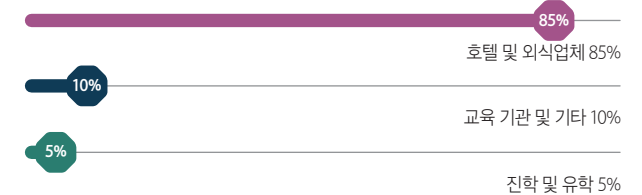
- (조리기능사) 한식, 양식, 일식, 중식, 북어
- (제과제빵) 제과-제빵기능사, 케익디자이너, 브런치마스터, 쇼콜라티에, 베이킹마스터
- (커피) 국내 커피바리스타 1·2급, 국제 SCA 바리스타, 이탈리아바리스타 자격증
- (기타) 소스 마스터 자격증, 카방자격증, 소몰리에 자격증, 푸드코디네이터, 파티플래너, 파티케이터링마스터



졸업생 취업현황

- 호텔 : 파르나스 호텔(주)=그랜드/코엑스 인터 컨티넨탈 호텔, 그랜드 하얏트호텔, 워커히호텔, 소피텔 엠베서더 호텔, 웨스틴 조선 호텔, 호텔 롯데, 호텔 롯데월드, 임레리얼 팰리스 호텔, AC메리어트 강남
- 외식 업체 : 아워홈, 캘리스코, 풀무원, 현대 그린푸드, SPC 외식사업부, 8로우 피자, 동원 홈푸드
- 제과 제빵 : 씨엔비 위즈, SPC 외식사업부, 베이커리업체, 랑 컴퍼니
- 진학 : 경희대학교, 경기대학교, 세종대학교, 중앙대학교 등 우수 4년제 대학교 편입

취업 분포



전공동아리

창업 동아리 3D 핏푸드

반려동물 동반 카페베이커리 창업을 위한 3D 프린터 활용 핏푸드와 카페 메뉴 개발 동아리

창업동아리 VBSC

식물성재료로 환경보호와 건강한 식습관 개선을 통한 Vegan 베이커리 제품 개발 동아리

전공동아리 동바(동서울 바게트)

초콜릿, 마지팬 등 공예 수업을 통한 기술을 스킬 Up! 다양한 제과제빵대회에 참여하여 실무 능력 향상 동아리

기타

- Linc 3.0 프로그램으로 산업체 맞춤형 인력 양성 및 현장 일체형 교육 실시
- 각종 교내외 제과제빵 및 창업경진대회 출전으로 창의적이고 미래지향적 교육 실시
- 국대 대표 호텔 및 베이커리 현장실습 및 견학 프로그램 운영



베이커리 및 서비스 분야의 현장 중심 실무교육과 특화된 이론적 배경을 바탕으로 산업체가 요구하는 창의 융합형 고급기술 인력을 양성합니다.



호텔외식조리과 카페베이커리전공

1호관 3층
T. 031-720-2201
F. 031-720-2297

야은숙

1호관 3층
031)720-2241
suzihezi@du.ac.kr

함형만

1호관 2층
031)720-2257
hmham@du.ac.kr

김주현

1호관 3층
031)720-2244
jhkim33@du.ac.kr

홍우표

2호관 4층
031)720-2098
wphong@du.ac.kr

오병호

2호관 2층
031)720-2157
bhoh@du.ac.kr

신은주

2호관 2층
031)724-2365
sej0814@du.ac.kr

호텔 외식조리과

카페베이커리전공

Cafe Bakery
Major

2년제
-
70명



Cafe Bakery

Major

학과 연혁

- 2007년도 호텔외식조리정보전공 입학정원 증설(주간: 40명)
- 2008년도 호텔외식조리전공으로 명칭
- 2015년도 K-MOVE스쿨 싱가포르 식음료조리분야 취업 연수과정 운영기관 선정 신설전공
- 2017년~2022년 교육부 주관 LINC+ 사회맞춤형학과 선정 운영
- 2018년도~ 2021년도 K-MOVE스쿨 싱가포르 식음료조리분야 취업 연수
- 2022년도 호텔외식조리과(카페 베이커리전공 개설)(주간: 40명)
- 2022년 교육부 주관 LINC+ 3.0 선정
- 2023년도 호텔외식조리과(카페 베이커리전공 입학정원 증설)(주간: 70명)

교육방침, 목표

제과제빵 및 카페산업의 발전과 성장에 부응할 수 있도록 기초부터 고급에 이르는 제과제빵, 카페 음료 및 조리 실습 교육을 실시하며, 고객서비스관리실무, 외식사업경영실무, 카페베이커리창업실무 등 창업에 필요한 지식과 기술을 익히고 호텔 및 외식사업체와의 산학협동 연계 및 현장 실습을 통하여 급변하는 카페베이커리 산업현장에 적응할 수 있는 실무능력과 글로벌화된 창의적 실무역량을 기른다.

해당 학과를 선택해야 하는 이유

- 국내의 호텔 및 우수 제과제빵업체 취업을 보장하는 카페베이커리 전문가를 양성
- "카페 아뜰리에" "B&C 실습실" 현장 미러형 실습실을 마련하고 현장 중심 직무교육을 실현
- LINC 3.0 사업 등 국가 사업 및 호텔외식조리 분야 최우수 교원을 확보

취득가능 자격증

- (제과제빵)제과-제빵기능사, 케이크디자이너, 브런치마스터, 쇼콜라티에, 베이킹마스터
- (커피) 국내 커피바리스타1·2급, 국제 SCA 바리스타, 이탈리아바리스타 자격증
- (조리기능사) 한식, 양식, 일식, 중식, 북어
- (기타) 소믈리에 자격증, 푸드코디네이터, 파티플래너, 파티케이터링마스터

호텔 외식조리, 카페베이커리 등 각각의 업종 특성에 맞는 시뮬레이션 교육을 통해 취업 및 창업에 필요한 직무능력을 배양하고, 프리미엄 기술 인력 수요에 대응하는 뛰어난 실행 능력을 갖춘 인재를 양성합니다.



학과별 강점 및 대표 성과

아뜰리에

현장 속으로 GoGo!

우리 학과는 4차 산업혁명 시대에 부응하는 "현장미러형 실습실" 구축 2024년 신입생을 위한 최고·최신의 실습실을 준비하고 있습니다.

최고의 교수진

최고의 교수진과 함께 세계로 GoGo!!

아시아외식제과 명인 교수님과 Le Cordon Blue 프랑스 디저트 전문 교수님의 실습위주의 교육과정을 운영하고 있으며, 수많은 국제대회 출전을 계획하고 있습니다.

오너파티세

카페베이커리 사장님으로 GoGo!!!

창업에 필요한 역량을 충분히 배양할 수 있는 교육과정 운영으로 최고의 제과제빵기술인이자 경영인으로 자신의 미래를 설계할 수 있습니다.

졸업 후 진로

- 산업체 : 특급호텔 베이커리, 프랜차이즈 베이커리, 베이커리양산 업체, 개인유명제과점, 제분회사, 유지회사, 제과제빵 재료회사 개발실, 제과제빵 전문잡지 기자 등
- 교육기관 : 제과제빵학원, 직업전문학교, 문화센터, 초중고 방과 후 교사 등
- 기타 : 외식 조리관련 업체, 디저트 전문업체, 제과점-홈베이킹 창업, 4년제 식품 및 제과제빵 관련학과 편입 또는 해외 유학 등 다양한 분야로 진출 가능



졸업생 취업현황

- 호텔 : 그랜드하얏트호텔, 워커히호텔, 소피텔 엠베서더 서울, 조선호텔앤리조트, 그레비티 서울판교
- 베이커리 업체 : 카페꿈마, 현대그린푸드(배즐리), 본누벨, SPC 외식사업부, (주)이랜드외식사업부, 어니언, 니플레옹, 김영모제과점
- 진학 : 경기대학교, 세종대학교, 중앙대학교 등 우수 4년제 대학교

취업 분포

