



글로벌 조리학부

/ 폴보퀴즈조리전공

Sol International Institut Paul Bocuse Major (IPB)

http://sicaipb.wsu.ac.kr:444/main/index.jsp
T. 042-629-6864

관련자격증

- 양식조리기능사
- 바리스타 자격증
- 조주기능사
- 와인소믈리에
- 제과제빵자격증

졸업 후 진로

- Executive Chef/Pastry Chef (Restaurants, Hotels, Resorts, Casino, Cruise Lines, etc.) (수석요리사/파티시에(레스토랑, 호텔, 리조트, 카지노, 크루즈 등))
- Culinary Entrepreneur (외식조리 사업)
- Education and Training Consultant(교육 컨설턴트)
- Culinary Production Consultant (외식사업 컨설턴트)
- Catering Equipment Sales Manager or Sales Representative (케이atering 서비스 사업 대표 또는 관리자)
- Culinary Purchasing Manager (외식사업 구매 관리자)

The Asian Centre of French Culinary Excellence

- 아시아의 대표적인 프랑스 전문 조리인재 양성

학 과 개 요

- Modern culinary and gastronomic cooking techniques (현대 조리 기술 습득)
- Empowering students with artistic talent and creativity (예술적이며 창조적 미식 역량 개발)
- Freedom to create your very own professional identity (학생 자신만의 전문성 창조 및 확보 역량 개발)
- Opportunities to become global culinary and food service entrepreneur (세계적인 외식조리사와 외식사업자가 될 수 있는 역량 개발 및 기회 제공)

교 육 목 표

- 2 internships (global and/or domestic) (2번의 인턴십)
- Newly designed state-of-the-art facilities (최첨단 외식조리 시설)
- Same curriculum and standards as Institut Paul Bocuse in France (프랑스의 폴보퀴즈와 동일한 교육과정 및 교육표준 적용)
- Be a part of global IPB alumni network (폴보퀴즈의 세계적인 동창 네트워크의 일원으로 활동)

전공교육과정

| 학 년 | 전공 교과목 |
|-----|--|
| 1학년 | 조리 경영의 입문, 기초 제과제빵, 기초 조리 1, 음료의 이해 부처 |
| 2학년 | Culinary Skills, 조리 기능 Restaurant Management, 식당 관리 English for Culinary, 조리 영어 French for Culinary, 조리 불어 IT Tools, 컴퓨터 교육 Integration Week 폴보퀴즈 본교 OT Professional Situation 1: Culinary Basics, 조리기초 Professional Situation 1: Culinary Technique Exams, 초기 기술 Professional Situation 2: Restaurant Service 레스토랑 서비스 Professional Situation 2: Commissary 코미서리 Professional Situation 2: Applied Patisserie 페이스트리 실습 Applied Marketing: Restaurants Financial Accounting 회계 금융 English for Culinary 2 조리 영어 Food Sciences 2 식음료 과학 분석 Career Planning2 진로 계획 French for Culinary2 조리 불어 |
| 3학년 | Bread& Baking Techniques, 제과제빵 기술 Cost Control & Menu Engineering 비용 설정 및 메뉴 기획 Human Resources Management, 인적자원관리, Food Sustainable Development, 식음료의 자연친화성, Food Writing, 에세이 English for Culinary 3, 조리 영어 French for Culinary3 조리 불어 Visits, Conferences & Demos 3 학회 참여 및 조리 시연 Culinary Production 4, 메뉴 개발 French For Culinary 4 조리 불어 |
| 4학년 | Legal and Regulatory Environment 식음료 사업 규제 정책 Performance Analysis 식음료 평가 분석 Restaurant Design& Culinary Trends 레스토랑 디자인&요리 트렌드 Culinary Project Management& Innovation 요리 프로젝트 관리 및 혁신 Visits Conferences & Demos 4 조리 시연 French for Culinary 5 조리 불어 Culinary Project Management & Innovation 2 요리 프로젝트 관리 & 혁신 Visits Conferences and Demos 5 학회 참여 및 조리 시연 English for Culinary 5 조리 영어 |

IPB 프로그램

- 4년 재학중 2회 인턴십 필수
- 우송대학교, 프랑스 리옹 본교 폴보퀴즈 복수학위 취득.
- 전 과정 영어 강의 수업 진행
- 매년 프랑스 본교에서 현지 교수 파견 수업



미니 인터뷰



폴보퀴즈 수강생 21학번(복지부장)

김*주

Q. 폴보퀴즈를 선택한 이유?

저는 평소 조리에 관심이 많아 남들보다 빠른 시작을 위해서 중학교 졸업 후 조리고등학교에 진학하게 되었습니다. 하지만 자격증 위주의 형식적인 수업만 진행되는 학교 수업을 몇 년 동안 듣다 보니 조리에 대한 호기심과 열정이 전보다 많이 줄어들었고, 한동안 다른 진로에 대하여 고민하였습니다. 하지만 그런 시기에 지인을 통해 우연히 우송대학교 폴보퀴즈 조리전공에 대하여 알게 되었고 학교에 관심을 가지고 알아보기 시작했습니다. 특히 박힌 조리 교육이 아닌 조리, 제빵, 제과, 와인, 음료, 마케팅과 같은 다양한 서비스 수업을 배울 수 있다는 것을 알게 되었습니다. 또한 특정 상위권의 학생들뿐만이 아닌 재학중인 모든 학생들에게 인턴십 기회가 주어진다는 것을 알게 되었고 조리와 관련된 다양한 분야에 대하여 배우고 싶었던 저는 폴보퀴즈 학과에 꼭 진학 하고 싶다는 열정이 생겼습니다.

Q. 폴보퀴즈 조리전공의 특징과 장점

조리과에 다닌다고 모두 같은 꿈을 꾸고 있을까요? 그렇지 않습니다. 실제로 같은 조리 학과를 다니는 학생들은 각자 다른 꿈을 가지고 있습니다. 호텔 셰프를 꿈꾸는 친구, 제빵사, 영양사, 조리 지도 교사와 같은 조리와 관련된 꿈을 꾸는 친구, 아직 자신이 무엇을 하고 싶은지 고민하는 친구들이 다양하게 섞여 있습니다. 저희 폴보퀴즈 조리 전공은 이와 같은 다양한 학생들이 모두 만족하고 많은점들을 배울 수 있는 다양한 교육과정이 준비되어 있습니다. 프랑스요리, 제과제빵, 식음료, 와인 서비스, 마케팅과 같은 폭 넓고 얻는 것이 많은 수업을 들으며 자신의 진정한 꿈이 무엇인지 알아갈 수 있는 좋은 기회라고 생각합니다. 영어, 해외 인턴십으로 향후 미래에 도움이 될 수 있는 언어 능력 또한 키울 수 있는 학과입니다. 게다가 저희 학과 폴보퀴즈 조리전공은 프랑스에 위치하고 있는 "Institut Paul Bocuse" 학과와 같은 교육과정을 진행중이며, 졸업 후 본교와 같은 프랑스 학위를 얻을 수 있습니다. 직접 프랑스에 가지 않아도 동일한 학위를 받을 수 있는 좋은 기회라고 생각합니다.



폴보퀴즈 수강생 21학번(학생회장)

이*연

Q. 학과 수업의 만족도

수업은 굉장히 맘에 듭니다. 교수님은 최선을 다해 저희를 가르치시고 끝까지 이끌어 나가 주십니다. 수업의 경우 실습과 이론의 비중이 골고루 섞여 있어 저의 지식과 실력에 큰 기여를 하였습니다. 전 수업을 영어로 진행하는 것도 굉장히 맘에 듭니다. 학교에서 일상적으로 영어나 외국어를 사용하며 실제로 언어 상속에 크나큰 기여를 받아 그동안의 저의 성장에 많은 도움을 주었습니다. 불록제를 실시하며 매 주 시간표가 달라 여러 과목을 쉽게 접하는 부분도 굉장히 맘에 드는 부분 중 하나입니다. 따라서 저의 학과와 학업 만족도는 아주 만족하며 학교생활을 하고 있습니다. 여러분도 우송대학교 폴보퀴즈에 진학하여 실력을 마음껏 뽐내고 만족하며 후회 없는 학교 생활을 하길 바랍니다.

Q. 진로 고민을 하는 후배들에게 하고 싶은 말

사람은 언제나 선택에 기로에 놓이게 됩니다. 그럼과 동시에 의문점과 두려움을 느낍니다. 아마 이 글을 보는 여러분도 여러분의 미래를 위한 첫발을 딛는 만큼 여러 생각이 많이 들 것이라고 생각합니다. 무엇을 배우야 하는지, 어떤 방법으로 준비해야 하는지 걱정도 많을 시기라는 것을 저도 잘 알고 있습니다. 저희 학과는 굉장히 개성 있고, 특별함을 담은 학과입니다. 조리에 대해 모르는 학생도 충분히 수업에 따라오실 수 있으며 조리 분야에 열정이 넘치는 학생이라면 그 열정을 배로 끌어 올릴 수 있는 가능성이 충분한 학과라고 말씀드리고 싶습니다. 진로를 고민하시는 학생 여러분 걱정은 잠시 넣어두고 여러분의 잠재력을 끌어올릴 가능성이 충분한 폴보퀴즈조리전공에서 여러분의 새로운 발걸음을 내딛길 바랍니다.

취업 현황

※ 취업학생 명단은 폴보퀴즈조리전공 모집단위 신설 전 폴보퀴즈과정 수강생들의 취업자 명단임.

- 조*경 (20년 졸업) 프랑스 리옹 Institut Paul Bocuse
- 박*웅 (20년 졸업) 프랑스 안시 Clos des sens 미술랭 3스타
- 이*민 (20년 졸업) 서울 스와니에 미술랭 1스타
- 권*정 (20년 졸업) 서울 시그니엘 호텔 스테이 미술랭 1스타
- 서*연 (20년 졸업) 미국 하얏트 리젠시 워싱턴 DC
- 이*지 (20년 졸업) 서울 포시즌스 호텔
- 박*현 (20년 졸업) 프랑스 리옹 Le passe temps 미술랭 1스타
- 문*빈 (20년 졸업) 서울 권속수 미술랭 2스타
- 문*경 (21년 졸업) 홍콩 블랙십 레스토랑
- 전*형 (21년 졸업) 서울 콘피에르 레스토랑
- 박*현 (21년 졸업) 서울 보르고 한남 레스토랑
- 백*연 (21년 졸업) 서울 제로 컴플렉스 미술랭 1스타
- 김*빈 (21년 졸업) 서울 용산 드래곤 시티 호텔
- 천*민 (21년 졸업) 대구 메리어트 호텔
- 송*운 (21년 졸업) 두바이 페어몬트 호텔
- 이*원 (22년 졸업) 서울 롯데호텔
- 이*석 (22년 졸업) 두바이 LPM 레스토랑
- 최*나 (22년 졸업) 미국 애틀랜타 하얏트 리젠시 호텔
- 이*정 (22년 졸업) 미국 애틀랜타 하얏트 리젠시 호텔

▶ 입시 준비 TIP!

| | |
|--------------------|--|
| 전공 관련 교과목 | 영어, 제2외국어, 생명과학, 기술가정, 양식, 제과제빵, 영양학, 식품학 |
| 학 과 적 합 인 · 적 성 | <ul style="list-style-type: none"> • 조리 및 음식에 대한 열정이 있는 학생 • 원만한 의사소통 능력과 리더십이 있는 학생 • 요식 및 서비스업과 관련된 직업에 대해 보람을 느끼는 학생 • 돌발 상황에 대처할 수 있는 융통성과 빠른 대처능력을 갖춘 학생 |
| 전공 관련 활동 | <ul style="list-style-type: none"> • 대학 전공체험 및 직업체험활동 • 요식업 및 현대산업 관련 박람회 참여 • 요리 및 음식 콘텐츠 관련 동아리 및 봉사 활동 |
| 권 장 도 서 (도서명 - 저자) | <ul style="list-style-type: none"> • 셰프의 탄생 / 마이클 롤먼 • 패턴으로 익히는 생생 조리영어 / 이수부 외 • 요리학교에서 배운 101가지 / 루이스 이구아라스 외 • 음식, 셰프, 요리, 레스토랑 산업에 대한 다양한 영화 또는 다큐멘터리 • 온라인 뉴스레터 및 산업 트렌드 관련 자료 |