



글로벌 조리학부

/ 폴보퀴즈조리전공

Sol International Institut Paul Bocuse Major (IPB)

<http://sicaipb.wsu.ac.kr>
T. 042-629-6860

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)
- Welcome to attend graduation in France if desired (travel and lodging expense on own) (학생이 원할 경우, 프랑스 폴보퀴즈 현지에서 졸업식 가능)
- Be a part of global IPB alumni network (폴보퀴즈의 세계적인 동창 네트워크의 일원으로 활동)

전공교육과정

전공 교과목

Culinary Apprenticeship 1 조리견습1, Pastry Apprenticeship 제과견습, Dining Service Apprenticeship 다이닝서비스1, Culinary Apprenticeship 2 조리견습2, Organizational Behaviour 조직행동, Production Organization 생산조직, Sensory Analysis 감각의 분석연구, Bakery 1 제빵1 Culinary Apprenticeship 3 조리견습3, Bakery 2 제빵2, Concept Creation and Development 창작과 발견의 개념, Marketing Applied To Restaurant Industry 레스토랑산업의 마케팅응용, Kitchen Design 키친디자인, Health/ Nutrition 건강/영양학, Sommellerie Food and Wine pairings 소믈리에 와인 페어링, Rules and Standards in Restaurant Industry 레스토랑산업의 규칙과 규범, Operational and Finance Management 2 사업재정 매니지먼트2, F&B Management 2 F&B 매니지먼트 2, Human Resources 인적자원, Creative Project 4: Gastronomic Culinary Menu Challenge 미식의 조리 메뉴 챌린지, Creative Project 4: Gastronomic Dessert Menu Challenge 미식의 디저트 메뉴 챌린지, General Tools For Chefs Communication 셰프 커뮤니케이션을 위한 일반적 도구, Technological Innovations 기술혁신, Food science 조리과학, Operational and Finance Management 3 사업재정 매니지먼트3

▶ IPB 프로그램

- 4년 재학중 2회 인턴십 필수
- 우송대학교, 프랑스 리옹 본교 폴보퀴즈 복수학위 취득.
- Certificate Aptitude Professional (CAP) from French Ministry of Labor
- 전 과정 영어 강의 수업 진행
- 비스트로 폴 레스토랑 실습 - 학생 주도 프로젝트 수업 진행

- 매년 프랑스 본교에서 현지 교수 파견 수업
- 본교 입학 2년 과정 수료 이후, 조리 또는 제과제빵 심화트랙 선택 수업 진행



▶ 폴보퀴즈 Worldwide Alliance란?

“우리는 외식조리 분야에서 강력한 특성화를 구축한 우송대학교가 우리의 Worldwide Alliance에 가입하게 된 것을 환영하고 또 이를 매우 자랑스럽게 생각합니다. 우송대학교의 합류로 우리는 Worldwide Alliance 학생들에게 더 많은 국제화 경험(지식과 기술, 그리고 문화 교류의 기회)을 제공하고자 하는 우리의 목표에 한 걸음 더 다가갈 수 있게 되었습니다. 이후 우리는 우송대학교와 같은 전 세계의 외식조리 선도대학 또는 기관들을 추가로 확보하여 전 세계 최고 수준의 외식조리 연합체가 되길 희망합니다.”

- Dominique Giraudier, CEO of Institut Paul Bocuse

- 2004년 처음 구성 된 IPB Worldwide Alliance는 일본, 싱가포르, 대만, 미국, 핀란드, 남아프리카 공화국, 캐나다, 칠레, 콜롬비아, 에콰도르, 프랑스, 그리스, 멕시코, 페루, 한국 내 호텔 및 외식조리 분야 최고의 대학들로 구성된 연합체임
- 폴 보퀴즈 글로벌외식조리대학 협의회는 국가별 1개의 대학으로 가입이 제한됨
- 한국의 경우, 우송대학교 외식조리대학이 한국 대표로 선정됨(2015년 11월 30일)
- 폴 보퀴즈 관련 정보: <http://www.institutpaulbocuse.com/en/>

미니 인터뷰



폴보퀴즈 수강생 18학번

이 * 서

Q. 학과 수업과정의 만족도

저희 폴보퀴즈조리전공은 프랑스 리옹에 위치한 Institut Paul Bocuse(IPB)의 커리큘럼을 따르고 있습니다. 이에 따라 학생들은 양질의 강의와 수업을 수강 할 수 있습니다. 전공 수업으로는 프랑스 기초 조리 실습, 기초 제과제빵 실습을 시작으로 하여 학년이 올라갈수록 더욱더 심도 깊은 과정을 배우게 됩니다. 그리고 교내에 있는 솔파인 레스토랑에 직접 투입되어 실제 레스토랑의 출과 주방에서 하는 일을 직접 체험 할 수 있습니다. 이를 뒷받침해주는 교양 수업으로는 미래에 자신의 자산이 될 언어인 프랑스어와 영어, 프랑스 조리의 역사, 프랑스 요리와 빠질 수 없는 와인 수업을 들을 수 있습니다. 이 외에도 여러 차별화 된 강의와 수업들이 많이 있기 때문에 전반적으로 수업과정에 매우 만족합니다.

Q. 진로 고민을 하는 후배들에게 하고 싶은 말

저희 학과에서 수업을 듣다 보면 깊은 고민에 빠지게 됩니다. ‘나는 나중에 무엇을 하며 살아야 하는가’ 제가 감히 말씀드리자면 이에 대한 대답은 ‘본인이 진정으로 하고 싶은 일을 하며 살자’ 입니다. 금전적인 수익이 우선인 일, 높은 사회적 위치, 주변인들의 시선보다 중요한 것이 본인이 하고자 하는 일을 하는 것입니다. 호텔이나 레스토랑의 셰프나 매니저, 오너 셰프, 와인 소믈리에, 제과제빵사, 크루즈나 항공사에서 근무하는 셰프 등 직업 선택의 폭은 정말 넓습니다. 설령, 자신이 아직 무엇을 해야 할지 모른다 하더라도 현재 위치에서 최선을 다하다 보면 뜻하지 않은 기회가 올 수도 있으니 최선을 다하라는 말을 하고 싶습니다.



폴보퀴즈 수강생 18학번

최 * 나

Q. 학과 수업과정과 장점

저희과는 폴보퀴즈 본교의 수업과정에 따라 체계적인 요리수업과 교양수업을 진행하고 있습니다. 블럭제 수업으로 구성되어 있어 실습을 할 때는 실습만 하고 교양을 할 때는 교양만 하고 있어 더욱더 수업에 집중하여 배울 수 있습니다. 폴보퀴즈가 프랑스학교인 만큼 실습은 프랑스요리와 서양 요리에 중점을 두고 프랑스에서 오신 교수님께서 수업을 진행하고 있습니다. 교양은 영어회화나 영문예세이, 영문이력서, 영문자기소개서 작성 방법 등 저희가 나중에 취업할 때 필요한 영어를 배우고 있습니다. 그리고 수업과정 안에 두 번의 해외인턴십기회가 있어 더 많은 경험을 할 수 있습니다.

Q. 진로 고민을 하는 후배들에게 하고 싶은 말

실습을 하기 좋은 실습실, 실력있는 교수님, 그리고 다양하고 유익한 수업들이 요리를 전공으로 하고싶은 학생들에게 도움이 될 것이라 생각합니다. 호텔이나 레스토랑에서 일하다 오신 교수님들이 계시기 때문에 요리에 대한 전문적인 지식을 배우고 현장경험 또한 간접적으로 경험할 수 있습니다. 뿐만 아니라 학교 안 레스토랑에서 현장을 직접 경험할 수 있어 실무경험도 쌓을 수 있습니다. 체계적으로 잘 짜여진 수업과정을 열심히 따라간다면 실력있는 요리사로서 성장할 수 있을 것입니다.

▶ 입시준비 TIP!

전공 관련 교과목	영어, 제2외국어, 생명과학, 기술가정, 한식, 양식, 중식, 일식, 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
전 공 관 련 활 동	<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 룰먼 • 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