

실력있는,  
경력이 화려한  
강사진이 있는 스쿨!

졸업할 때 커피자격증,  
조주자격증, 와인자격증  
All In One!!

한우 꽃등심 스테이크!  
난생 처음 보는 비싼 재료  
여기서 다 보는군요!

졸업해도 영원한 SK 뉴스쿨생, 끊임 없는 지원

무료 교육! 졸업  
해도 빛이 W0인  
상태에서 취업가능!  
부담 제로!

업장 레시피  
그대로 전수,  
듣도 보도 못한  
꿀 레시피 획득!

1인당 한우 500g,  
금태 3마리 끝!

어디에도 없는 1인 1실습! 교육 퀄리티 최고!

교통비와 인성,  
열정만 있다면 끝!  
교육비 전부 지원,  
스쿨 오길 잘했다!

이런 곳 언제 취업해  
보나! 특1급 호텔,  
미술관 레스토랑으로  
가는 자름길

SK 뉴스쿨  
카톡 폴친 맺고  
무료 이모티콘  
받자!



INFO

- www.sknewschool.com
- 02-333-4579
- 서울시 용산구 장문로 60
- www.facebook.com/SKNEWSCHOOL
- www.instagram.com/sknewschool

졸업과  
동시에  
제 몫을  
다하는

졸업해도  
빛이 W0  
상태에서  
취업이  
가능한

1인  
1실습을  
하는

넘사벽  
강사진이  
있는

최상의 교육  
퀄리티를  
가지고 있는

SK 뉴스쿨



시작 연도 **2008**년

취업률 **100**%

교육비 **0**원

F&B 현업 강사  
비율 **80**%

주요 강사 총 경력 **412**년

1년간  
교육 시간 **1640**시간

호텔 및 레스토랑  
현장실습 시간 **500**시간

SK NEW SCHOOL은 외식산업 분야의 전문교육과 폭넓은 인문예술 교육을 통해 20대 청년들이 직업을 갖고, 자립할 수 있도록 지원합니다.

탄탄한 기본기와 실습 위주의 커리큘럼을 강조하며 외식산업을 포함한 다양한 분야의 국내 최정상 전문가들이 참여합니다.

### 신입생 모집

**교육대상** 외식산업 분야 직업을 필요로 하는 20대 청년  
**교육인원** 서비스학과 20명 / 조리학과 20명  
**교육기간** 매년 1월~11월, 매주 월~금 / 토 09:00~18:00  
**모집기간** 매년 11월~12월  
**선발과정** 서류전형 > 1차면접 > 예비과정 > 최종면접

### 서비스 학과

외식산업에서 F&B 서비스매니저에 대한 중요성은 더 높아지고 있으며, 실무 중심의 전문 커리큘럼으로 현장에서 우수성을 인정 받고 있습니다.

- 바리스타 2급, 조주기능사, 와인 자격증 취득!
- 실습/시음 재료 아낌없이 제공
- 인사, 마케팅, 회계까지 외식경영 전체 교육

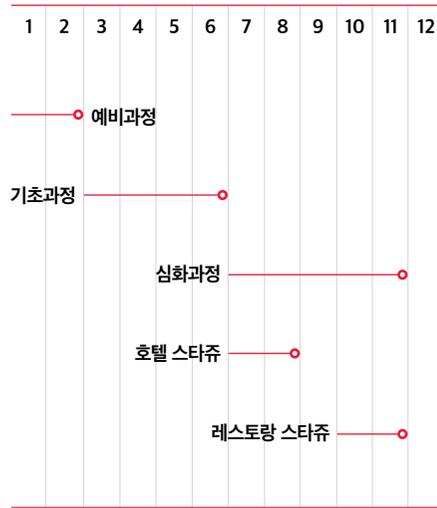
### 조리 학과

최정상 전문가를 강사진으로 구성하여 한식, 프렌치, 이탈리안, 제과제빵 기본 교육은 물론 실무 중심 교육을 추구하고, 직업관을 교육합니다.

- 1인 1실습, 재료 구매부터 플레이팅까지 전 단계 학습
- 최상의 식재료를 아낌없이 제공
- 원가관리, 창업, 와인까지 셰프가 되기 위한 교육

### 교육 과정

(단위 : 월)



### 커리큘럼

<b>서비스학과</b>	서비스마인드, 서비스스킬, 와인, 조주, 커피, 티, 메이킹 서비스, 외식실무관리, 외식창업이해, 스피치
<b>조리학과</b>	한식, 프렌치, 이탈리안, 제과제빵, 조리원리, 식품재료학, 외식산업론, 와인
<b>공통/인문예술</b>	영어, 호텔&레스토랑 스타주, 필드트립, 가죽런치, 졸업런치, 김장자원봉사, 문학, 신체훈련, 미술, 음악

### 주요 강사진

<b>서비스학과</b>	
유영진 · 와인/서비스스킬	위커힐 호텔 총괄 소믈리에
문 옥 · 서비스마인드	위비코리아 컨설턴트 이사
김세현 · 커피	한국바리스타 챔피언십 운영팀장
김형규 · 조주	복싱 타이거 오너 바텐더
최유나 · 티	엘리스포레 티 스타일리스트
신용일 · 메이킹 서비스	병과점 합 오너 셰프
<b>조리학과</b>	
백석남 · 교육총괄셰프	위커힐 호텔 총주방장
한명숙 · 한식	CJ/신세계/농심 요리 자문위원
봉준호 · 프렌치	前) 피에르 가니에르 서울 조리장
박찬일 · 이탈리안	로칸다 몽로 외 오너 셰프
김동원 · 제과제빵	이츠 크리스피 외 오너 셰프
최영덕 · 외식산업론	(주)한국외식관광연구원 대표이사

### 공통/인문예술

정윤정 · 영어	한국외대 테슬대학교원 석사 졸업
윤혜선 · 문학	2018 평창 패럴림픽 개폐막식 작가
유재미 · 신체훈련	前) 안성수 픽업그룹 무용수
김연주 · 미술	홍익대학교 미술학과 박사 졸업
하성채 · 음악	레스토랑&영상 음악감독

### 현장에서 보내는 SK NEW SCHOOL 추천사

**강민구 오너 셰프** / **망글스**  
 많은 지원자들을 만나 본 결과, SK 뉴스쿨 졸업생들은 실력과 인성 모두를 갖추고 저희 팀에서 일할 수 있는 역량을 가지고 있습니다. 이 좋은 프로그램에 많은 졸업생이 배출되길 바랍니다.

**권우중 오너 셰프** / **권속수**  
 몇 년의 시간보다 앞찬 1년, 프로 같은 자세로 1년을 공부하고 실력을 쌓을 수 있는 SK 뉴스쿨을 추천합니다.

**이준 오너 셰프** / **스와니예**  
 미식문화에는 요리사뿐만 아니라 손님의 마음을 움직일 수 있는 전문 서비스가 필요합니다. 그에 발맞춰 제대로 된 교육이 진행되는 SK 뉴스쿨에서 첫 발걸음을 시작하시기 바랍니다.

**정하봉 소믈리에** / **JW 메리어트 동대문스퀘어**  
 여러분, 인생의 기회가 많지 않습니다. SK 뉴스쿨을 통해서 여러분이 꿈꾸는 도전을 해보십시오. 요! 교육기간을 통해 여러분의 꿈을 실현시켜 드릴 것 입니다.

### 주요 취업처

**호텔/리조트** 그랜드 힐튼 호텔 대명리조트, 롤링힐스 호텔, 위커힐 호텔, 인터컨티넨탈 호텔 포시즌스 호텔 등

**레스토랑** 권속수, 더그린테이블, 떼레노, 라미띠에, 리스토란테 에오, 몽로, 무오키, 망글스, 볼피노, 비체나, 서울다이닝, 센트럴, 소우게츠, 스와니예, 시웃, 오늘, 정식당, 톡톡, 팔레트 고궁, 품서울, 한식공간 등

**푸드 기업** 롯데푸드, 신세계푸드, 아티제베이커리, 에스피시