
SK NEW SCHOOL
BROCHURE

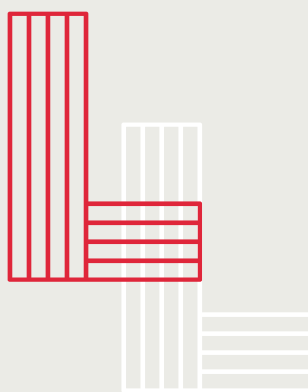


TABLE OF CONTENTS

| | |
|----|-------------------------|
| 06 | SK NEW SCHOOL 철학 |
| 08 | SK NEW SCHOOL 강사진 |
| 10 | SK NEW SCHOOL 교육과정 |
| | 서비스학과 |
| | 조리학과 |
| | 인문예술 |
| | 호텔&레스토랑 스타주 |
| | 필드트립 : 행복한 식탁, 해피팜 |
| | 가족런치 |
| | 토크쇼&테이블멘토링(졸업런치) |
| | 교육과정 미리보기 : 김장자원봉사 등 |
| 28 | SK NEW SCHOOL 졸업생 |
| | 인터뷰, 주요 취업처, 성장 지원 프로그램 |
| 33 | SK NEW SCHOOL 파트너 |

직업을 배우는 진짜 학교

SK NEW SCHOOL은 외식산업 분야의 전문교육과 폭넓은 인문예술교육을 통해 20대 청년들이 직업을 갖고, 자립할 수 있도록 지원합니다. 삶에 대한 열정, 탄탄한 기본기와 실습 위주의 커리큘럼을 강조하며 외식산업을 포함한 다양한 분야의 국내 최정상 전문가들이 참여합니다. 졸업과 동시에 제 몫을 다하고 외식산업을 이끄는 전문직업인으로 성장하는 곳, 바로 SK NEW SCHOOL입니다.



SK NEW SCHOOL 한눈에 보기

1년간
교육 시간호텔 및 레스토랑
현장 실습 시간시작
연도주요 강사
총 경력F&B
현업 강사 비율

1640

시간



500

시간



2008

년



412

년



80

%

철학

산업현장이 필요로 하는
진짜 인재를 키웁니다.

기본기에 충실한 교육과 풍부한 실습을 통해 성장한 교육생은 다시 사회로 나아가 대한민국 의 식문화를 이끄는 전문직업인으로 활약합니다. 학교 안에 진짜 레스토랑을 열고, 국내 최정상 의 전문가들로 강사진을 구성하는 학교, 바로 SK NEW SCHOOL입니다.

서비스와 조리는 사람을 향한
마음에서 시작됨을 가르칩니다.

지식과 기술만으로는 부족합니다. 진정한 서비스는 마음에서 우러나고, 나를 위해 시작한 요리가 남을 위한 요리가 되는 것임을 깨닫는 시간. 직업에 대한 바른 마음가짐과 자세를 강조하며, 모든 교육 과정에서의 지속적인 협업으로 우리 사회에 필요한 공존의 가치를 배워갑니다.

현장 중심의 교육을 통해 앞선
푸드 트렌드를 경험합니다.

우리는 현장의 경험을 중요하게 생각합니다. 새벽시장에서 특급호텔까지 이어지는 현장 학습과 학기 중에 실시되는 호텔과 레스토랑 스타주로 빠르게 변화하는 외식 산업의 트렌드를 경험하고, 졸업과 동시에 제 몫을 다하는 철저한 현장형 인재를 육성합니다.

강사진

서비스학과



유영진 · 와인·서비스스킬
워커힐 호텔 총괄 소믈리에
프랑스 보르도 기사작위



문옥 · 서비스마인드
위비코리아 컨설턴트 이사
前) SG다인힐 교육팀장 및 체인사업팀장



김세현 · 커피
한국바리스타 챔피언십 운영팀장
LX SOLUTION(카페창업컨설팅) 팀장



김형규 · 조주
복싱 타이거 오너 바텐더
前) JW메리어트 Beverage 매니저



최유나 · 티
엘리스포레 대표
티 전문가



신용일 · 메이킹 서비스
병과점 함 오너 셰프
前) 품서울 총괄셰프

조리학과



백석남 · 교육총괄셰프
워커힐 호텔 총주방장
R&D팀 팀장



한명숙 · 한식
한식 연구가
CJ/신세계/농심 요리 자문위원



봉준호 · 프렌치
한국조리기능장회 이사장
前) 피에르 가니에르 서울 조리장



박찬일 · 이탈리아
로칸다 몽로 외 오너 셰프
前) 두또베네 등 론칭



김동원 · 제과제빵
이츠 크리스피 외 오너 셰프
前) New York Waldort Astoria hotel 외 근무



최영덕 · 외식산업론
(주)한국외식관광연구원 대표이사
aT한국농수산식품유통공사 식품부문 전문위원

공통/인문예술



정윤정 · 영어
한국외대 테솔대학원 석사과정 졸업
前) 미국 시카고 특급호텔 객실부 부지배인



윤혜선 · 문학
2018 평창 페럴림픽 개폐막식 작가
뮤지컬 <Trace U>, <러브레터> 등 작/작사



유재미 · 신체훈련
前) 안성수 픽업그룹 무용수
홍신자 웃는 돌 무용단 무용수



김언주 · 미술
홍익대학교 미술학과 대학원 박사 졸업
파슨스 디자인 스쿨 회화과 석사 졸업



하성재 · 음악
레스토랑&영상 음악감독
홍대 앞 문화의 1세대 DJ Superfly

교육과정



외식사업 분야의 글로벌 교류가 활발해지고 세계적인 교육기관에서 실력 있는 인재들이 쏟아져 나오고 있는 오늘날, SK NEW SCHOOL의 교육과 인재들은 무엇이 달라야 하는지를 늘 고민합니다. SK NEW SCHOOL은 활자로 굳어진 교육이 아닌 살아 있는 교육을 추구합니다. '기초부터'라는 원칙 아래 산업 현장에서 꼭 필요한 인재를 양성하고, 궁극적으로는 단지 기술이 뛰어난 테크니션(Technician)이 아닌 바른 인성과 스스로 발전시킬 수 있는 인재를 길러 내는 교육기관이 되고자 합니다.

INFO

교육대상 | 외식산업 분야 직업을 필요로 하는 20대 청년

교육인원 | 서비스학과 20명 / 조리학과 20명

교육기간 | 1월~11월(매주 월~금/토 09:00~18:00)

모집기간 | 11월~12월

선발과정 | 서류전형 > 1차면접 > 예비과정 > 최종면접

교육과정 | 1월 예비과정 > 3월~6월 기초과정 > 6월~11월 심화과정(호텔&레스토랑 스타주 포함)

**SK NEW
SCHOOL은
활자로 굳어진
교육이 아닌
살아 있는
교육을
추구합니다**



서비스학과



F&B 서비스매니저에 대한 필요성이 점점 더 높아짐에 따라, 외식산업 현장의 요청에 의해 2014년 첫 시범 운영하여 효과성을 인정 받았습니다. 최정상 전문가들과 함께 F&B 서비스 마인드, 스킬, 베버리지(Beverage), 영어, 현장학습 등 실무 중심의 전문 커리큘럼을 제공합니다. 특히 베버리지 분야 교육을 강화하여 본인만의 강점을 가질 수 있도록 교육하고, 와인, 조주, 커피 자격증 취득을 지원합니다.

* F&B(Food&Beverage) 서비스매니저란 호텔, 레스토랑 등 F&B 업체에서 제공하는 홀 서비스를 기본으로 매장 총괄, 관리까지 고객 접점의 커뮤니케이션 서비스를 담당하는 직종을 의미합니다.

실전에 강한 교육

실제 레스토랑에서 서비스 스킬, 베버리지 등의 커리큘럼을 교육하고, 현업에 있는 전문가들이 강사로 참여하여 트렌드와 현장 실무에 맞는 교육을 제공합니다.

3가지 자격증 취득 : 바리스타 2급, 조주기능사, WSET LEVEL 2 (와인 자격증)

F&B 서비스매니저로서 강점을 강화하기 위하여 커피, 와인, 조주, 티 등 베버리지에 대해 교육하고, 자격증을 취득할 수 있도록 실습 재료, 공간, 비용 등을 지원합니다.

5년 뒤를 내다본 커리큘럼

자신의 서비스 철학을 세우고, 레스토랑 운영 전반에 대한 이해를 높이는 커리큘럼을 통해 취업 후에도 지속적으로 성장할 수 있도록 교육합니다.

주요과목

서비스 마인드 | 서비스 전문가로서 갖춰야 할 태도, 자세, 커뮤니케이션, 고객유형별 응대
서비스 스킬 | 식음료를 제공하기 위한 서비스 이론과 실무, 업장 관리
와인 | 와인 기본 지식과 테이스팅 스킬 습득, 와인 서비스 스킬 교육, WSET LEVEL 2 취득
조주 | 알코올 베버리지 지식, 클래식 칵테일 조주법 이론과 실습, 조주기능사 취득
커피 | 커피 추출 및 제조 전반적인 이해와 실습, 바리스타 2급 자격증 취득
티 | 티 기본 지식, 티 블렌딩, 티 베리에이션, 티 파티
메이킹서비스 | 자신의 서비스 스타일 및 공간(기획) 만들기, 생각/시각 디테일 깨우기
외식실무관리 | 고객 및 직원 관리, 매출과 손익 관리, 위생과 품질관리
외식창업이해 | 외식 트렌드 이해, 외식 창업 세부 업무 이해, 외식 창업 계획서 작성
스피치 | 스피치 중요성, 논리적 표현, 태도와 대화 스킬 향상
영어 | 서비스 상황에서 사용될 수 있는 표현, 오픽, 영어 이력서/면접 준비

F&B
Service

조리학과



Culinary

셰프가 되기 위한 한식, 프렌치, 이탈리안, 제과제빵 등 기본 교육은 물론 현업에서 활동 중인 최정상 전문가를 강사진으로 구성해 실무 중심 교육을 추구하고, 직업관을 교육합니다. 특히, 1인 1조리기구 실습이 가능한 자체 교육시설을 활용하여 실습 교육을 강화하고, 실제 레스토랑에서 사용되는 식재료와 메뉴를 교육하여 현장감 넘치는 커리큘럼을 제공합니다.

1인 1실습이 가능한 수업 환경

하루 8시간 동안 3~6가지 메뉴를 심도있게 배우고, 각자 실습하며 실시간으로 피드백을 받을 수 있습니다.

최상의 식재료를 아낌없이 제공

좋은 식재료를 사용해야 그 맛을 살리는 법을 제대로 배울 수 있는 만큼 교육에 필요한 식재료는 최상으로 제공합니다.

재료 손질부터 플레이팅까지 전 단계 학습

재료 손질은 요리의 절반입니다. 번거롭고 시간이 많이 걸려도 식재료에 대한 이해와 맛의 미묘한 차이를 가르치기 위해 원재료를 다듬는 것부터 시작해 조리의 마지막 단계인 플레이팅까지 교육합니다.

주요과목

한식 | 한국 반상과 요리, 발효음식

프렌치 | 프랑스 요리 역사와 기본 조리, 레스토랑 메뉴 실습

이탈리안 | 이탈리안 요리 기초, 플레이팅, 한국에서 인기 있는 이탈리아 요리

제과제빵 | 제과제빵 및 디저트 레시피와 실습, 현장에서 바로 사용 가능한 제품

식품재료학 | 다양한 식품재료 분류 및 특성, 이화학적 특성 파악

조리원리 | 조리 중 일어나는 식품의 물리적/화학적 변화 이해, 조리 응용

외식산업론 | 사업계획서, 상권분석, 마케팅, 판촉전략, 메뉴원가관리 등에 대한 기초지식

와인 | 와인 기초 지식, 대륙별 와인 테이스팅, 생활 속 와인

영어 | 주방에서 사용하는 영어 표현(조리법/조리과정 설명)



인문예술



인문예술교육은 자신의 삶과 생각을 다양하게 표현하고 즐길 수 있게 하고, 다양한 관점에서 '업'에 대해 고민하는 직업인으로 성장하게 합니다. 매주 잠시 유니폼을 내려놓고 오감으로 소통과 창조의 즐거움을 맞춥니다. SK NEW SCHOOL 학생들에게는 온 세상이 교실입니다.

문학 | 다양한 생각과 표현을 담은 문학 작품은 다양한 사람과 음식을 접하는 사람에게 매우 중요합니다. 여러가지 주제로 글을 쓰고, 토론하고, 공감하는 능력을 키움과 동시에 자연스럽게 사회에서 부딪치게 될 인생의 고민들을 예습하는 과정입니다.

신체훈련 | 자신의 몸을 충분히 인식하고 몸과 마음의 휴식을 주는 시간입니다. 신체를 바르게 정렬하고 코어 근육을 강화하는 법을 배워 몸의 밸런스를 맞추고 바른 자세를 만들어 줍니다. 오래 서있는 직업인 만큼 긴장을 풀고 건강을 유지해 나가는 중요한 시간입니다.

미술 | 머리 속의 이미지를 손으로 직접 표현해내고, 다른 사람의 의도를 파악하고, 나의 관점에서 해석해 봅니다. 공간과 요리에 시각적인 즐거움 더해 예술이 되는 순간, 직업에 대한 자부심도 단단해져 갑니다.

음악 | 생활 속에서 음악의 역할을 이해하고, 공간과 상황에 맞는 음악을 고르고 분위기를 연출하는 방법을 배웁니다. 공간에 음악을 풀어놓아 시간을 더욱 풍성하게 만들어가는 과정입니다.

Human Art



호텔&레스토랑 스타주



SK NEW SCHOOL에서 배운 이론과 실습을 되새겨 보며 현장에서 직접 경험하는 교실 밖 배움의 시간입니다. 수업은 지식과 기술을 가르쳐주지만, 실습은 내게 맞는 커리어를 찾아가는 과정입니다.

현장만큼 좋은 가르침은 없듯, 잠시 학교를 벗어나 진짜 일을 경험하는 현장실습은 호텔과 레스토랑에서 모두 진행됩니다.

Field Practice

호텔 스타주

다양한 분야의 업장이 있으며 기본적인 위생부터 고객 만족, 직원 교육까지 잘 관리되는 국내 특1급 호텔은 외식산업 기본을 이해할 수 있는 최적의 장소입니다. 학생들에게는 현장을 직접 경험하는 첫 번째 시간입니다.

레스토랑 스타주

호텔 스타주 다음으로 학생들이 다양한 현장 경험을 통해 실무형 인재로 성장하고, 자신의 성향에 맞는 외식산업 커리어를 찾을 수 있게 레스토랑 스타주를 진행합니다. 우수 평가를 받은 학생은 협력 레스토랑으로 취업 연계 기회를 얻을 수 있습니다.

* 2017년 기준 미술쟁 스타 레스토랑 등 국내 최정상 22개 레스토랑 참여

스타주 현장의 소리

박찬일 오너 셰프 · 몽로 “상대를 이해하고 존중하며 소통하더라고요, 서비스 직종은 고객이나 다른 부서와의 접점이 많은만큼 이런 능력이 중요하죠.”

유영진 지배인 · 워커힐 호텔 “서비스 리뷰를 메모하며 본인만의 매뉴얼을 만들더라고요. 직업을 대하는 태도가 남달랐어요.”

장명식 오너 셰프 · 라미띠에 “질문을 많이하고, 늘 메모하며 일을 배우려는 자세가 적극적이었어요. 너무 마음에 들어 취업으로 이어졌죠.”

정호영 오너 셰프 · 카덴 “주방에서 불필요한 동선 없이 움직이고, 항상 위생에도 신경썼죠. 현장에서 함께 일하기에 문제 없을 정도였어요.”



필드트립



외식산업 분야 종사자로서 가져야 할 먹거리에 대한 바른 가치관을 교육합니다. 행복한 식탁, 해피팜 등 다양한 방법으로 사회적 가치를 실현, 나눔과 공존의 가치에 대해 배웁니다.

행복한 식탁 : 푸드와이즈 필드트립

행복한 식탁을 만들기 위해서 이뤄지는 다양한 사람들의 노력을 찾아 전국으로 떠납니다. 친환경/토종/제철/로컬 식재료, 전통주/전통장/다원 특산물을 지키고 생산하는 지역을 방문하여 그 분들의 철학을 듣고, 지속가능성의 중요성을 배우는 외식산업 분야 전문성 강화 교육입니다.

해피팜 : 텃밭 가꾸기

텃밭에서 작물을 직접 재배하며 식재료에 대한 이해도를 높이고, 발달장애인과 비장애인의 상호교류라는 사회적 가치를 체험합니다. 사회의 긍정적인 변화를 만드는 새로운 시도를 지속적으로 하고 있습니다.



Field Trip



가족런치



가족



1년 동안 학생을 응원하고 지지해준 가족과 지인을 모셔서 대접하는 오찬 행사입니다. 메뉴 개발부터 공간 구성 및 서비스 등 모든 과정에 학생 모두가 참여하여 감사함을 담아냅니다.



런치



토크쇼&테이블멘토링(졸업런치)



토크쇼



테이블 멘토링

SK NEW SCHOOL 학생들의 1년간의 성장을 참석한 멘토와 청년들에게 뽐내고, 새로운 도전을 알리는 의미의 연례 행사이며, 20대 외식산업 종사자 및 전공자의 고민이나 멘토들의 메시지를 함께 나누기 위해 마련하는 자리입니다. 토크쇼는 외식산업 국내 최정상 전문가들이 참석해 셰프와 매니저 파트너십의 중요성, 미슐랭 레스토랑 의미, 해외 레스토랑 경험 등 외식산업 내 다양한 주제를 심도있게 이야기하고 의견을 공유하는 자리입니다. 테이블멘토링은 SK NEW SCHOOL 학생이 준비하는 런치와 함께 토크쇼에 참석한 20대 청년들이 멘토와 함께 대화하며 식사하는 시간입니다.



교육과정 미리보기



유네스코 인류무형문화유산에 등재된 우리나라 전통문화 중 하나인 김장문화를 직접 경험하고, 김장자원봉사를 통해 마련된 김치는 행복도시락을 통해서 결식이웃에게 제공됩니다.



졸업생 인터뷰

SK 뉴스쿨에서
서비스 뿐만 아니라,
다양한 경험을 통해서
식재료에 대한 이해를
넓혔습니다.
지금은 포시즌스 호텔 서울
‘더 마켓키친’에서
식재료에 대한 이해를
바탕으로 요리의 스토리를
손님들에게 전달하는
다리(Bridge)같은 역할을
하고 있습니다.



조향희 졸업생

2017 서비스학과 · 포시즌스 호텔 서울 서비스팀

SK 뉴스쿨에서
조리를 넘어 모든 것의
기초를 배웠어요.
졸업 후 레스토랑에 취업해
한식의 기본을 다지며,
많은 것을 배울 수
있었습니다.
지금은 그동안 배우고
경험했던 것들을 토대로
마음껏 요리해볼 수 있는
프랑스 파리 대사관저의
셰프가 되었습니다.



이상연 졸업생

2014 조리학과 · 프랑스 파리 한국 대사관저 셰프

“ SK 뉴스쿨에서는 최고의
강사님들께 양질의 재료로,
너무나도 좋은 환경에서
많은 것을 배울 수
있었어요.
교육기간 동안 늘 겸손한
자세로 성장에 대한
욕심을 잊지 않고 하나라도
더 배우기 위해 힘들여
노력한 덕에 SK 뉴스쿨이
제 인생에 가장 보람되고
소중한 시기가 되었어요.”



양준석 졸업생
2013 조리학과 · 모던 한식 레스토랑 Staffmeal 총괄셰프

“ SK 뉴스쿨에서 공부한
덕에 전문지식에 대한
갈증을 해소했어요.
또 다양한 실습 위주의
수업을 통해 전문 서비스인이
되기 위한 필요한 것들을
채울 수 있었죠.
그 결과 학생 때부터
목표했던 ‘밍글스’에서
일하게 되었고,
최고의 팀에서 함께
역할을 해내고 있습니다.”



이은혜 졸업생
2016 서비스학과 · 밍글스 서비스팀


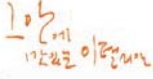










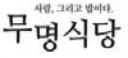

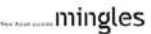









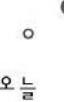



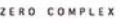







SK NEW SCHOOL 주요 취업처

| 호텔/리조트 | 레스토랑 | |
|---|---|--|
| 그랜드 힐튼 호텔 대명리조트 롤링힐스 호텔 위커힐 호텔 인터컨티넨탈 호텔 포시즌스 호텔 | 광화문국밥 권속수 더 키친 살바토레 쿠오모 더그린테이블 떼레노 라미띠에 르꽁뜨와 리스토란테 에오 마렘마 메종 드 라 카테고리 몽로 무오키 밍글스 버드나무 브루어리 베리스트릿키친 볼피노 | 비채나 서울다이닝 센트럴 쇼우게츠 스와니예 스쿠로 스텝밀 시옷 오늘 정식당 토끼정 톡톡 파시0914 팔레드 고몽 폼서울 한식공간 |
| 푸드 기업 | | |
| 롯데푸드 신세계푸드 아티제베이커리 에스피시 | | |

졸업생 성장 지원 프로그램

| | | |
|--|--|---|
| 1  | 2  | 3  |
| 세종사이버대학교 학비 50% 감면 (학부 기준) | 졸업생 교류 지원, 홈커밍데이, 외식산업 특강 | Jump-up Program 국내전문교육 지원, 해외연수 지원, 팝업레스토랑 지원 |

MOU list

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

현장에서 보내는 SK NEW SCHOOL 추천사

강민구 오너 셰프
밍글스

제가 많은 학생들과 지원자들을 만나 본 결과, SK 뉴스쿨을 졸업한 친구들이 실력이나 인성 모두를 갖추고 오랫동안 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.

김은희 오너 셰프
더 그린테이블

좋은 사람들과 함께 진정한 자신을 찾아가는 여정을 시작하는 곳! SK 뉴스쿨을 추천합니다!

문옥 이사
위비코리아

알차고 다양한 교육 커리큘럼과 현장 중심의 전문 강사진을 통해 현 서비스 트렌드와 외식, 호텔경영을 배우고 바리스타, 소믈리에 자격증 취득까지 할 수 있어 특별함이 있는 SK 뉴스쿨을 적극 추천합니다!

어윤권 오너 셰프
리스토랑테 에오

기술의 세계에서는 시작이 매우 중요합니다. 실전에 앞서 열심히 준비하고 현장에서도 꾸준히 노력해야 하죠. SK 뉴스쿨이라는 탄탄한 환경에서 미래를 준비해 보세요.

이준 오너 셰프
스와니에

세계적으로 뻗어나가고 있는 한국의 미식문화에는 요리사 뿐만 아니라 손님의 마음을 움직일 수 있는 전문 서비스가 필요합니다. 그에 발맞춰 제대로 된 교육이 진행 되고 있는 SK 뉴스쿨에서 첫번째 발걸음을 시작하시기 바랍니다.

정하봉 소믈리에
JW 메리어트 동대문스퀘어

여러분, 인생의 기회가 많지 않습니다. SK 뉴스쿨을 통해서 여러분이 꿈꾸는 도전을 해보십시오! 교육기간을 통해 여러분의 꿈을 실현시켜 드릴 것입니다!

하주현 F&B 디렉터
신세계 레스케이프 호텔

인생을 먼저 살아온 선배로서, 너무나 추천하고 싶은 프로그램입니다. 저는 SK 뉴스쿨이 부르면 언제든 1순위로 달려가고 있습니다. 좋은 미래가 꼭 있을거예요.

SK NEW SCHOOL

H. www.sknewschool.com

T. 02-333-4579

A. 서울시 용산구 장문로 60

F. www.facebook.com/SKNEWSCHOOL

I. www.instagram.com/sknewschool

행복에프앤씨재단
HAPPY F&C FOUNDATION

행복나눔재단

