



청년들의 꿈이 영그는 곳

SK 뉴스쿨

평소 조리 및 서비스업에 관심이 있거나, 전역을 앞두고
여전히 진로가 고민이라면 주목하자. 행복에프앤씨재단
'SK NEW SCHOOL'은 차별화된 실무 교육으로 다양한
취업 기회를 제공한다.

글 / 김희은 사진 / 박근환 자료제공 / 행복에프앤씨재단

지난 2008년 'SK 해피쿠킹스쿨'이라는 이름으로 시작된 'SK 뉴스쿨'은
경제적 문제로 취업을 포기하는 청년들을 지원하는 토대로 자리했다.
외식산업 분야와 관련된 전문교육과 폭넓은 인문예술 교육을 통해 20대
청년들이 직업을 갖고, 자립할 수 있도록 돕는다.
'SK 뉴스쿨'은 활자로 굳어진 교육이 아닌 살아 있는 교육을 추구한다.
'기초부터'라는 원칙 아래 산업 현장에서 꼭 필요한 인재를 양성하고, 뛰어난
기술이 아닌 바른 인성과 스스로 발전시킬 수 있는 인재를 길러내는데
집중하고 있다.
교육 과정은 서비스학과와 조리학과로 나뉜다. 먼저 서비스학과는 최정상
전문가들과 함께 F&B 서비스 마인드/스킬, 베버리지(Beverage), 영어,
현장학습 등 실무 중심의 전문 커리큘럼을 제공한다. 특히 베버리지 분야
교육을 강화하여 본인만의 강점을 가질 수 있도록 하고 와인, 조주, 커피 등
자격증을 취득할 수 있도록 실습 재료, 공간, 비용 등을 지원한다.
조리학과는 셰프가 되기 위한 한식, 프렌치, 이탈리아, 제과제빵 등 기본

교육은 물론 헌업에서 활동 중인 최정상 전문가를 강사진으로 구성해 실무
중심 교육을 추구한다. 또한 1인 1조리기구 실습이 가능한 자체 교육시설을
활용하여 실습 교육을 강화하고, 실제 레스토랑에서 사용되는 식재료와
메뉴를 교육하여 현장감 넘치는 커리큘럼을 제공한다.
교육과정에는 공통적으로 인문예술수업이 병행되는데, 자신의 삶과 생각을
다양하게 표현하며 즐길 수 있게 하고, 다양한 관점에서 일에 대해 고민하는
직업인으로 성장하게 한다. 매주 잠시 유니폼을 내려놓고 문학, 신체훈련,
미술, 음악 등 오감으로 소통과 창조의 즐거움을 만끽한다.

실전에 강한 교육

'SK 뉴스쿨'에서 배운 이론과 실습을 되새겨 보며 현장에서 직접 경험하는
시간. 현장만큼 좋은 가르침은 없듯, 잠시 학교를 벗어나 진짜 일을 경험하는
현장실습은 호텔과 레스토랑에서 모두 진행된다. 이는 빠르게 변화하는 외식
산업 트렌트를 경험하게 하여, 철저한 현장형 인재 육성에 도움을 준다.
호텔 스타주는 기본적인 위생부터 고객 만족, 직원 교육까지 잘 관리되는
국내 특 1급 호텔에서 이뤄지며 이는 외식산업 기본을 이해할 수 있는

최적의 장소이다. 레스토랑 스타주는 자신의 성향에 맞는 외식산업 커리어를
찾을 수 있는 데 도움을 준다. 이 과정에서 우수 평가를 받은 학생은 협력
레스토랑으로 취업 연계 기회까지 얻을 수 있다.

*2017년 기준 미술랭 스타 레스토랑 등 국내 최정상의 22개 레스토랑 참여

외식산업 분야 종사자로서 가져야 할 먹거리에 대한 가치관도 교육한다.
행복한 식탁: 푸드 와이즈 필드트립, 해피팜: 텃밭 가꾸기 등 다양한 경로로
사회적 가치를 실현하고 나눔과 공존에 대해 배운다. **H**

*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

INTERVIEW

'SK 뉴스쿨' 서비스학과 김영찬, 조리학과 김각규

어떠한 경로로 'SK 뉴스쿨'을 알게 됐는지

김영찬(이하 영찬) 처음에 지인을 통해서 알게 됐어요. 그분이 'SK 뉴스쿨' 출신이었는데
제가 평소에 관심이 많았던 외식업 쪽으로 공부해보지 않겠냐고 적극적인 추천을
해줬어요. 평소에 SNS를 통해 많이 접하기도 했고요.
김각규(이하 각규) 저는 전역 신청을 하고 '요리를 계속 해야겠다'는 생각을 하고 있던
참나에, 우연치 않게 포스터를 보고 주저 없이 신청하게 되었습니다.

전반적인 교육과정에 대해 알려달라

영찬 저희 서비스학과는 서비스를 제공하는 사람으로서 갖춰야 하는 기본적인 기술과
마음가짐 등을 배우요. 특히 'SK 뉴스쿨'의 강점 수업인 커피, 와인, 차, 칵테일 등 식음료
전반에 관해 배우고 있고, 자격증 준비도 함께 수업을 받고 있습니다.
각규 크게 예비 과정, 기초 과정, 심화 과정으로 나뉘집니다. 예비 과정에서는 이론적인
수업을 받고, 기초 과정은 탄탄한 기본기를 다지고, 심화과정 이후부터는 호텔 및
레스토랑 실습 위주로 수업이 이뤄집니다. 현장감을 익힐 수 있도록 현장형 인재를 위한
수업을 받고 있어요.

평소 받는 수업은 무엇인지

영찬 서비스 스킬/마인드와 함께 음료 수업들을 중점적으로 받고 있어요. 개인적으로
커피에 관심 많았는데, 커피와 더불어 조주, 와인 수업을 들은 후 바로 자격증도 취득했죠.
각규 대표적으로 한식, 프렌치, 이탈리아, 제과제빵 수업을 받고 있어요. 이론 수업과 함께
실습 수업을 하는데, 실습 메뉴를 완성하고 나면 1:1 리뷰를 받게 됩니다. 그 외에도 기타
신체 활동이나 미술, 문학 수업도 다양하게 받고 있습니다.

가장 도움이 되는 부분이 있다면

영찬 모든 식음료 수업들이 저에게 많은 도움이 되었어요. 제가 커피에 관심이 있다고
해서 다른걸 배제하는 게 아니라 조주를 통해서 새로운 기술을 배우고 되고, 차를 통해
여러 가지 향과 바디감 등을 익히며 다양한 음료에 대한 지식을 넓힐 수 있는 계기가
되었습니다. 또 저희 서비스학과는 WEST 소몰리에 자격증이나, 조주 기능사 실기 시험
등 자격증을 취득할 때 'SK 뉴스쿨'에서 지원을 받아요. 서비스학과에서 필요한 기본적인
식음료 자격증은 대체로 지원을 받는다고 보시면 돼요.

각규 제가 5년 동안 군대에 있으면서 대중하는 습관이 있었는데, 'SK 뉴스쿨'에 와서
기본기부터 다지다보니 섬세해진다는 느낌을 받았어요. 조금의 실수로 음식을 망칠 수
있기 때문에, 음식을 대하는 기본적인 자세에 대해 배울 수 있었습니다.

향후 진로계획은

영찬 서비스를 제공하는 사람으로서 좀더 발전이 되었으면 좋겠어요. 현재 레스토랑에서
실습을 받고 있는데, 그 과정을 통해서 제가 얼마나 부족하고 많이 배워야 하는지 실습을
통해서 많이 알게 되었어요. 다이닝 쪽으로 더욱 경험을 쌓은 다음 서비스에 대해 더
배우고, 최종 목표인 커피 관련 전문가로 성장하고 싶습니다.
각규 레스토랑 스타주를 나갔던 레스토랑에 취업이 연계되어 근무할 예정입니다. 향후 제
레스토랑을 여는 것이 꿈입니다.

같은 길을 꿈꾸는 장병들에게 한마디

영찬 'SK 뉴스쿨'에 투자하는 1년이라는 시간이 아깝다고 생각하지 않아요. 그리고
외식업 쪽에 관심이 있거나 혹은 꿈이 없는 장병들에게도 적극 추천하고 싶어요. 이 곳을
통해서 꿈을 찾아나갈 수 있고, 충분한 기반이 될 수 있는 곳이라 생각합니다.
각규 저도 쉽지 않은 선택이었는데 셰프로 성장하는 제 자신을 꿈꾸며 'SK 뉴스쿨'에
지원했고, 덕분에 취업까지 성공했습니다. 조금 두려워도 미래를 위해 도전하세요.

