

선발·교육·취업에 대한 모든 궁금증  
**예비** 지원자들이 묻고,  
**SK 뉴스쿨**이 답하다.

# 예스 문답

SK NEW SCHOOL

교육대상 푸드 분야 직업을 필요로 하는 20대 청년 교육인원 조리학과 - 전문 셰프를 꿈꾸는 20명, 서비스학과 - 서비스 전문가를 꿈꾸는 20명  
교육장소 SK NEW SCHOOL 전용 교육장 모집기간 매년 11~12월 선발기간 매년 1~2월 교육기간 매년 3~10월, 매주 월~금 9~18시  
[www.sknewschool.com](http://www.sknewschool.com) / 02-333-4579 / 서울시 용산구 장문로 60

# Q1

## 커리큘럼이 어떻게 되나요?

커리큘럼은 '자기주도형 인재'를 목표로 합니다. 예비과정, 기초과정, 현장실습, 심화과정 순서로 진행되며, 예비과정은 선발을 위한 최종 관문으로 입학 여부를 결정합니다. 기초과정과 심화과정에서는 이론과 실습을 함께 배우고, 호텔 현장실습과 레스토랑의 스태주를 통해 현장감을 익힐 수 있습니다. 두 학과 모두 현업에 있는 전문가가 강사로 참여해 졸업 후 현장에서 가장 인정받는 인재를 양성합니다.

	조리학과	서비스학과	공동
학과별 세부 수업	한식, 프렌치, 이탈리안, 제과제빵, 영어, 조리원리, 외식경영 등	서비스 마인드, 서비스 스킬, 와인, 커피/티, 조주, 외식경영, 영어 등	인문예술(문학/미술/ 음악), 신체훈련, 필드트립, 호텔실습, 스타주 등

# Q2

## 지원 조건이 따로 있나요?

전공이나 경력에 대한 제한은 없습니다. 푸드 분야에 관심이 있고, 배우려는 열정을 가지고 전문가를 꿈꾸는 20대라면 누구나 지원할 수 있습니다. 기본적인 도구 다루는 방법과 자세부터 가르치기 때문에 걱정 없이 도전해도 됩니다.  
(\*전국가구 평균소득 이하 소득 가정에 한함)

# Q3

## 예비과정을 왜 진행하며, 최종 선발기준은 무엇인가요?

예비과정은 스쿨과 학생이 서로 알아가는 '인큐베이팅' 시간이자, 학생 스스로 커리큘럼이 본인과 잘 맞는지 확인해보는 일종의 '베타 서비스'입니다. 매일 9시간씩 이론/실습 교육을 하고, 평가를 통해 최종 합격자를 선발합니다. 꿈을 가지고 배우려는 자세와 성장해나가는 모습을 보여준다면 합격할 수 있습니다.

# Q4

## 셰프나 서비스 전문가에게 인문예술교육이 왜 필요하죠?

주체적인 사람으로 살아가기 위해선 지식과 기술만으로는 부족합니다. 자신의 생각을 글로 표현하는 문학 수업, 영감을 얻기 위한 미술 수업, 공간을 채우고, 공간의 분위기를 만들어주는 음악 수업 등을 통해 지속적으로 삶을 즐기고, 다양한 관점에서 '업'에 대해 고민하는 직업인으로 성장할 수 있습니다.

# Q5

## 스쿨을 다니면서 다른 일을 병행할 수 있을까요?

SK NEW SCHOOL에서는 주 5일, 오전 9시부터 오후 6시까지 수업을 합니다. 수업 외에도 개인 혹은 그룹 과제가 있고, 매일 교육일지도 작성해야 합니다. 여유시간이 거의 없습니다. 1년 안에 '업'의 기본을 쌓고, '업'의 좋은 습관을 기르려면 시간과 열정을 집중해야 합니다.

# Q6

## 정말 교육비가 전액 무료인가요?

등록금, 재료비 등 모든 비용이 무료입니다.  
전공 관련 자격증 취득 시 합격자에 한해 응시료도 지원합니다(조리학과: 조리기능사/ 서비스학과: 바리스타 2급, 조주기능사, WSET Level 2 자격증). 교육은 하루아침에 결과가 나오지 않습니다. 다소 느린 사회 공헌 활동이지만, 지속 가능한 사회를 만드는 가장 좋은 방법이라고 생각합니다. SK NEW SCHOOL이 바라는 것은 청년의 자립입니다.

# Q7

## 취업이 보장되나요?

졸업 후 취업을 보장하진 않습니다. 하지만, 매년 약 90%가 취업에 성공할 만큼 업계에서 SK NEW SCHOOL의 졸업생은 '현장형 인재'로 인정받고 있습니다. 스쿨은 학기 내내 학생들과 개인 취업 상담을 진행하고, 취업 정보를 제공합니다. 교육, 현장 경험, 인턴십 등 다양한 기회가 주어지지만, 준비된 학생만이 이 기회를 잡을 수 있습니다.

# Q8

## 졸업생을 위한 지원 제도도 있나요?

외식산업 관련 특강을 꾸준히 열어 업계 트렌드를 공유하며, 졸업생의 성장을 지속적으로 지원합니다. 세종사이버대학교 학비 50% 할인(학부 기준), 글로벌 인턴십 등으로 더 많은 경험의 발판을 제공합니다. 전문교육, 인문예술, 필드트립 등 수업 참관 기회를 주고, 동문들이 서로 교류할 수 있는 '홈커밍데이'도 진행합니다.

직업을



배



우



는



진

짜



학



교



SK NEW SCHOOL은  
푸드 분야의 직업을 원하는  
청년들을 전문 요리사와  
외식 서비스 전문가로 양성하는  
전문 직업교육 프로그램입니다.

음식이 우리의 삶을  
풍요롭게 하는 것처럼  
SK NEW SCHOOL은  
내가 바로 서고 남을 이롭게 하는  
교육의 가치를 생각합니다.

무한한 가능성을 지닌  
20대 청년들이 외식 산업에 대한  
열정과 배움을 통해 현장에서  
더욱 돋보이는 인재로 성장하는 곳,  
**바로 SK NEW SCHOOL입니다.**

**SK NEW SCHOOL**