

무스펙. 무경력. 비전공자 모두 OK!

# 직업을 배우는 진짜 학교

**SK** NEW SCHOOL



행복에프앤씨재단  
HAPPY F&C FOUNDATION

뉴스쿨학원  
평생직업교육학원 (제 6040호)

# “오늘의 열심으로, 내일의 직업인이 되는 곳”

SK NEW SCHOOL은 스스로 성장을 일구는 청년들이 전문 직업인으로 성장하고 건강한 사회구성원으로 자립할 수 있도록 지원합니다. 삶에 대한 열정부터 탄탄한 기본기와 실습 위주 교육까지, 최정상 전문가들과 함께 바른 인성을 가진 인재를 길러내고자 합니다. 가능성을 지닌 청년들이 살아있는 교육을 통해 현장에서 돌보이는 인재로 성장하는 곳, SK 뉴스쿨입니다.

## 숫자로 알아보는 SK NEW SCHOOL



### 교육철학



탄탄한 기본기를 갖춘 인재를 키웁니다.

최정상 전문가들로 구성된 강사진과 실무 중심 커리큘럼으로 주 5일, 1년간 공부하며 기본기와 실무 능력을 갖춘 인재로 성장합니다.

인성을 겸비한 인재를 추구합니다.

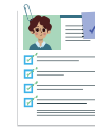
건강한 사회구성원으로서의 성장을 목표로, 다양한 인문 교육을 통한 단단한 내면과 올바른 가치관을 갖춘 인재로 성장합니다.

산업이 필요로 하는 인재를 키웁니다.

직무 교육으로 습득한 지식과 기술을 현장에서 적용할 수 있도록, 인턴십을 포함한 실무 교육 환경 속에서 현장 역량을 성장시킵니다.

### 24년 SK 뉴스쿨 입학생 한눈에 보기

무스펙자 비율



84%

무경력자 비율



83%

비전공자 비율



88%

비수도권 청년 비율



40%

# SK NEW SCHOOL

## 2025년 신입생 모집요강

모집 기간	2024년 12월 1일~12월 14일
교육 대상	<b>20~30대 청년 / 고등학교 졸업(예정) 이상 학력</b> <b>무스펙 · 무경력 · 비전공자 지원 가능</b> 조리과 · 카페베이커리과 : 1986년 ~ 2006년생 MD과 · 정보보안과 · 자동차판금도장과 : 1992년 ~ 2006년생 ※ 중위소득 120% 이하, 사회적 배려 대상자 우대
교육 인원	조리과 20명, 카페베이커리과 20명, MD과 20명 정보보안과 10명, 자동차판금도장과 10명
교육 기간	2025년 3월~11월 (인턴십 1~3개월 포함, 학과별 상이)
교육 장소	📍 서울시 강서구 마곡중앙8로5길 53 (조리과·카페베이커리과) 📍 서울시 강서구 화곡로66길 153 (MD과·정보보안과·자동차판금도장과)
입학설명회	10월 지역(대구/전주) 입학설명회 (오프라인) 11월 통합 입학설명회 (온라인) 12월 학과별 교육장 투어 (오프라인) 12월 학과별 온라인 상담 (온라인) ※ 상세 일정은 홈페이지 및 SNS 안내 예정
문의	☎ 02-6445-5531 (조리과) ☎ 02-6445-5530 (카페베이커리과) ☎ 02-790-0266 (MD과·정보보안과·자동차판금도장과) 📱 카카오톡 채널에서 'SK 뉴스쿨' 채널 검색



링크트리 바로가기

### SK 뉴스쿨에 지원해야 하는 이유

사회공헌재단  
**SK**

- 의지있는 청년들의 자립을 목적으로 SK 뉴스쿨 사업 실행
- 2008년부터 청년 교육 실시, 총 732명의 자립 지원

취업률  
**98%**

- 비전공자도 1년 교육을 통해 취업 가능 : 연간 약 1,400시간 교육
- SK그룹 관계사 및 기업 인턴십 : 워커히호텔, 11번가, SK실더스 등
- '21~23년' 평균 취업률 98%

교육비  
**0원**

- 교육비 전액 지원으로, 온전히 학습에 집중할 수 있는 환경
- 실무형 커리큘럼과 소수 집중 현장형 실습 운영
- 현업에서 근무하는 전문가 중심 강사진 구축

장학(월 최대)  
**90만원**

- 생활장학 : 월 40만원 지원 ('24년 기준)
- 주거장학 : 월 최대 50만원 지원 ('24년 기준)

교재/장비 제공  
**100%**

- 교육에 필요한 모든 비용 전액 무료!
- \* 수강료, 교육 기자재, 실습 물품, 자격증 취득비, 점심 등

# 조리과

## 교육 특징

- 한식, 양식, 일식 3개 분야 마스터 셰프(3명) 전문교육  
: 재료 손질부터 플레이팅까지 1인 1실습 및 실시간 피드백  
: 하루 7시간 3~6가지 메뉴 실습 (호텔/레스토랑 판매 메뉴 포함)
- 매니지먼트 및 기초 역량 교육 (HMR, 원가관리, 식품재료학, 영어 등)
- 한식기능사, 양식기능사, 일식기능사 취득 지원
- 특1급호텔 (워커히호텔 등), 레스토랑 스타주 (연2회)
- 워커히호텔, SK핀코스 포함 특1급호텔 채용 우대 (고졸 포함)

## 교육 정보

- 교육기간 3월~11월(정규과정, 스타주 3개월 포함)
- 선발인원 20명
- 취업처 [호텔] 워커히호텔, SK핀코스, JW메리어트호텔서울, 포시즌스호텔서울, 소피텔엠베서더서울, 롤링힐스 등  
[레스토랑] 오늘, 관숙수, 라미띠에, 무아, 무오기, 잉글스, 비체나, 스와니에, 알라프라마, 제로콤포플레스 등  
[푸드기업] 롯데푸드, 신세계푸드, SPC, 현대그린푸드, 도미노피자R&D 등

## 강사진

한식	한명숙	한식 연구가, CJ·신세계·농심 요리 자문위원
양식	강철규	워커히호텔 더뷔페 셰프, (前) 델비노 셰프
일식	김승찬	워커히호텔 모에기 셰프, 핫토리영양전문학교 졸업
푸드앤와인	최민수	대림대학교 호텔조리 교수, (前) Walford Astoria Hotel(NY) 외 근무
외식산업론	최영덕	(주)한국외식관광연구원 대표이사
HMR	송연하	워커히호텔 R&D 셰프
영어	정윤정	한국외국어대학교 테슬대학원 석사, (前) 미국 시카고 특급호텔 객실부 부지배인

## 교육 과정

예비과정 (1월)	조리 기초 이론·실습
기초과정 (3월~6월)	조리실습 한식, 양식, 일식 조리이론 식품재료학 영어 조리영어 인문 문학, 자원봉사 주요행사 워크숍
심화과정 (6월~10월)	조리실습 한식III, 양식III, 일식III 스타주(1차) 워커히호텔 매니지먼트 외식산업론, HMR(R&D) 베버리지 푸드앤와인 영어 조리영어 인문 미술, 신체훈련, 자원봉사 취업교육 이력서/자기소개서, 모의면접, 채용설명회
스타주(2차) (10월~11월)	스타주 특1급호텔, 미술캠·유명 레스토랑 주요행사 김장자원봉사, 워크숍
취업	

## 현장 인터뷰

### 조리과 박무현 셰프 무오기



SK 뉴스쿨 조리과는 국내 최고 수준의 강사진, 시설, 커리큘럼을 갖추고 있습니다. 2018년부터 SK 뉴스쿨과 스타주를 통해 인재 양성을 함께 하고 있으며, 스타주에 참여했던 모든 학생들은 실력과 인성을 모두 갖추고 있었습니다. 졸업생들은 무오기를 포함한 우수한 레스토랑과 호텔에서 일하며 인정받고 있습니다. 몇 년의 시간보다 일한 1년, 실무 중심으로 공부하고 실력을 쌓을 수 있는 SK 뉴스쿨을 추천합니다.

### 조리과 맹호 졸업생 (2023년, 워커히호텔 근무)



SK 뉴스쿨 조리과에 지원할 때 기대했던 3가지가 완벽하게 채워져서, 졸업 후 조리사로서 자신감을 가지고 일을 하고 있습니다. 첫째, 1인 1메뉴로 재료 손질부터 플레이팅, 정리까지 전체 과정을 혼자서 직접 했고, 20명의 학생수로 개인별 피드백을 받을 수 있었습니다. 수업 후 식재료 지원까지 이뤄진 개인 연습으로 실력을 높일 수 있었습니다. 둘째, 학생들이 1년 동안 교육에 집중할 수 있게 지속적으로 관리해 주기 때문에 성실함을 갖출 수 있습니다. 셋째, HMR, 와인, 외식트렌드, 고객서비스, 영어 등도 함께 배울 수 있어서 시야를 키울 수 있습니다. 졸업 후 직장에서도 자신감과 열정 가득한 조리사로 성장하고 싶다면 조리과에 지원하세요!

## 교육 스케치



# 카페베이커리과

## 교육 특징

- 제과(+초콜릿/디저트) · 제빵(+샌드위치) 통합과정  
: 워커히호텔 마스터 파티셰(3명) 전문교육
- 제과·제빵 A to Z 실습 및 실시간 피드백
- 심화과정 호텔 판매 메뉴 중심 교육 (재료 동일)
- 베이커리지(커피/와인) 및 매니지먼트 교육
- 제과기능사, 제빵기능사, 커피바리스타2급 취득 지원
- 특1급호텔 (워커히호텔 등), 전문매장 스타주 (연2회)
- 워커히호텔, SK핀크스 포함 특1급호텔 채용 우대 (고졸 포함)

## 교육 정보

- 교육기간 3월~11월(정규과정, 스타주 2~3개월 포함)
- 선발인원 20명
- 취업처 [호 텔] 워커히호텔, SK핀크스 등 특1급호텔 베이커리  
[전문매장] 팔고당, 노티드, 서빙브레드, 오월의중, 잇츠크리스피, 콘트라세리에, SPC 등

## 강사진

제과제빵	백 대 진	워커히호텔 조리팀장
제과제빵	이 동 언	워커히호텔 베이커리 셰프
제과제빵	장 수 중	워커히호텔 베이커리 수셰프
커피	유 미 현	코어드빈 바리스타학원 원장, SCA 및 CRAK 정회원
와인	유 영 진	워커히호텔 총괄소믈리에, 프랑스 보르도 기사작위
영어	정 윤 정	한국외국어대학교 테솔대학원 석사, 前) 미국 시카고 특급호텔 부지배인

## 교육 과정

예비과정 (1월)	제과제빵 기초 이론 · 실습
기초과정 (3월~6월)	제과제빵실습 기초제과, 기초제빵 베이커리지 커피 매니지먼트 외식마케팅 영어 제과제빵영어 인문 문학, 신체훈련, 자원봉사 주요행사 워크숍
심화과정 (6월~10월)	제과제빵실습 응용제과(호밀제과/초콜릿/플레이팅디저트), 응용제빵(호밀제빵/샌드위치) 스타주(1차) 워커히호텔 포함 특1급호텔, 전문매장 베이커리지 와인 매니지먼트 고객서비스 영어 제과제빵영어 인문 미술, 신체훈련, 자원봉사 취업교육 이력서/자기소개서, 모의면접, 채용설명회
스타주(2차) (10월~11월)	스타주 특1급 호텔, 전문매장 주요행사 김장자원봉사, 워크숍
취업	

## 현장 인터뷰

### 카페베이커리과 백대진 조리팀장 워커히호텔



SK 뉴스쿨 카페베이커리과는 외식산업 트렌드에 부합하는 베이커리와 디저트 분야 직업교육으로 산업에 꼭 필요한 인재를 양성합니다. Global Standard에 준하는 실습환경과 교육 수준을 갖춘 카페베이커리과는 실무 중심의 현대적 실습과 최상위 베이커리 인턴십을 통한 전문 기술인 양성의 토대가 될 것입니다. 교육생은 특급호텔 베이커리 30년 노하우의 숙련된 전문가와 함께 기술을 직접 학습하며, 산업 현장에 최적화되고 유능한 전문 직업인으로 성장해나갈 것입니다.

### 카페베이커리과 ((구)조리과)

#### 김병수 졸업생

(2016년, 서빙브레드 창업)



군 전역 후 진로 고민 중에 SK 뉴스쿨을 알게 되었습니다. SK 뉴스쿨을 다닌 2016년, 1년간의 기간은 제 인생의 첫 번째 터닝포인트가 되었습니다. 최고의 셰프님의 전문적인 교육과정으로 기본기를 탄탄히 다질 수 있을 뿐만 아니라 응용능력까지 갖추게 되었습니다. 현장에서 일을 해보고, 창업을 해 매장을 운영해보니 SK 뉴스쿨에서 배우고 익혔던 것들이 많은 도움이 되고 있습니다. 제가 다닐 당시에는 조리과 내 제과제빵 과정으로 조금 아쉬운 점이 있었는데, 2024년에 제과제빵 과정을 전문적으로 배울 수 있는 카페베이커리과가 신설됩니다. 파티셰가 되고 싶은 사람에게는 자신의 역량을 극대화할 수 있는 절호의 기회이니, 카페베이커리과에 지원하세요!

## 교육 스케치





# 정보보안과

## 교육 특징

- 비전공자 맞춤형 교육, 보안관계/CERT(침해대응) 기술 중점 습득
- 주제 선정부터 발표까지, 교육생 주도의 완성도 높은 팀프로젝트 실시
- 실제 사례 반영한 가상 모의 관제 훈련
- 실무에서 활용 가능한 업무 자동화 역량 습득
- 역량 강화를 위한 스피치 및 보안 영어 집중 교육
- 학위 취득비 지원 (고졸 → 전문학사)
- 자격증 취득비 지원 (정보처리/정보보안(산업)기사, 네트워크관리사)

## 교육 정보

- 교육기간 3월~11월(정규과정, 인턴십 별도)
- 선발인원 10명
- 취업처 SK 실더스, IBM, 롯데정보통신, 이글루코퍼레이션, 피앤피시큐어, 소만사, 원스, 싸이버원, NIT서비스, NCITS, KISEC, 시큐리티허브 등 정보보안 전문 기업

## 강사진

한국정보보호교육센터 (서광석, 남석우, 명성식, 임재윤, 이수영, 이희승, 조병욱, 류형근 강사)

## 교육 과정

예비과정 (1월)	정보처리/정보보안 기초 이론
기초과정 (3월~4월)	전공 기초 시스템-네트워크, 인프라, 프로그래밍(C, python, Web) 언어 기초, 리버스엔지니어링 기초 인문 독서토론, 직업관 교육, 경제 교육, 봉사활동
기본과정 (5월~7월)	중간프로젝트 주도적인 팀프로젝트 운영 (주제 선정, 보고서/PPT, 스피치, 전문가 피드백) 위협 분석 웹, 네트워크, 모바일 위협 분석 보안 이벤트 대응 보안솔루션 운영, 통합보안 운영 보안 이벤트 분석 로그 분석, 네트워크 패킷 분석 악성코드 분석 악성코드 분석 기초-심화 인문 독서토론, 직업관 교육, 경제 교육, 봉사활동
심화과정 (8월~10월)	공격&방어 시나리오 기반 모의 침투, 침해사고 대응 모의 관제 훈련 실제 사례 반영한 가상 모의 관제 훈련 최종 프로젝트 최근 IT/보안 이슈 및 관심 지무를 반영한 팀프로젝트 실무 역량 강화 클라우드 보안 환경 구축, 파이썬을 활용한 업무 자동화 인문 독서토론, 직업관 교육, 경제 교육, 봉사활동 사무 문서 작성, 비즈니스 영어, 스피치
취업	취업 스킬 자기소개서, 포트폴리오 작성, 온/오프라인 실전 면접 워크숍

## 현장 인터뷰

### 정보보안과

### 이경빈 대표

한국정보보호교육센터 (KISEC)



SK 뉴스쿨 정보보안과는 소수 정예 맞춤형 교육을 실행하며, IT/보안산업 현장에서 필요한 '실무형 인재'를 육성합니다. 실습 중심의 교육 과정으로 실무 감각을 높이며, 교육생 주도의 중간/최종 프로젝트를 실행하며 전문성을 강화합니다. 실제 사례를 반영한 가상 모의 관제 훈련으로 보안관계 및 CERT 직무의 실전 경험을 확보하여, 졸업 후 현장에 바로 투입될 수 있도록 역량을 높이는 것을 목표로 하고 있습니다. 산업 현장에서 원하는 '전문 정보 보안인'으로 성장하고 싶다면, SK 뉴스쿨 정보보안과 과정을 추천드립니다.

### 정보보안과

### 최상혁 졸업생

(2023년, IBM 근무)



저는 31살의 다소 늦은 나이로 뉴스쿨에 지원했습니다. 정보보안과 최연장자이자 비전공자로서 새로운 분야에 도전하는 게 두려웠지만 뉴스쿨 덕분에 두려움을 용기로 바꿀 수 있었습니다. 10개월간 전문 강사진의 맞춤형 교육을 받으며 기초를 탄탄히 쌓을 수 있었고, 실무에서 활용할 수 있는 기술적 역량을 높였습니다. 동기들과 주도적 프로젝트를 참여하며, 협업력과 전문성을 높일 수 있었습니다. 뉴스쿨을 통해 경쟁력 있는 포트폴리오를 만들 수 있었고, 원하는 회사에 당당하게 합격할 수 있었습니다. 비전공자라도 뉴스쿨 과정과 함께라면 저와 같이 성장할 수 있습니다! 여러분의 도전을 응원합니다!

## 교육 스케치



# 자동차판금도장교

## 교육 특징

- 자동차 차체 판금 용접과 보수 도장을 함께 배우는 통합 과정
- 국내 · 외 산업 현장에 최적화된 시스템 (System) 실습 운영
- 비전공자 맞춤형, 실습 위주의 소수정예 교육
- 자동차 산업 기술변화에 대처할 수 있는 실무 지식 습득
- 역량 강화 위한 컬러 이론 및 영어 집중 교육
- BASF/PPG 도장 연수 교육 지원
- 자격증 취득비 지원 (자동차보수도장기능사 등)

## 교육 정보

- 교육기간 3월~11월(정규과정, 인턴십\*) \* 인턴십 파견 시기는 기술 습득 수준에 따라 상이
- 선발인원 10명
- 취업처 SSCL(포르쉐), 바바리안 BMW, 삼천리 모터스 BMW, L&T 도요타(도요타), 아우토폴라츠(폭스바겐) 등 수입 자동차 직영 전국 A/S 센터, 국내 5대 완성차 전국 A/S 사업소, 전국 중소형 자동차 검사 정비 업체 등

## 강사진

- 문병철** | SK 뉴스쿨 자동차판금도장교 고문, CGS 부설 친환경차체복원기술연구소 소장  
前 한국폴리텍 I대학 자동차학과 교수
- 김혜진** | SK 뉴스쿨 자동차판금도장교 총괄, 한국폴리텍 I대학, 인덕대학 외래교수  
前 Audi WeBON Motors B/P 총괄부장
- 이성호** | Professional Car Detailing "THE 섬려하다" 대표, 한국폴리텍 I, II 대학 외래교수  
前 르노삼성자동차 협력업체 Auto Detailing Total Solution 대표
- 김병기** | 前 폭스바겐 마이스터 모터스 판금 팀장  
도요타 베스트 B/P 총괄

## 교육 과정

예비과정 (1월)	자동차차체구조, 자동차판금도장 기초 이론·실습
전공 이론	자동차차체기술특론, 컬러의 이해, 판금 및 보수도장 실무, 작업 결합분석/대책 세미나, 수리견적 실무
기본과정 (3월~4월)	도장 표준 퍼티면 가공/샌딩, 서페이서 도장/마무리 샌딩 판금 차체 내외장/새시 부품 탈부착 인문 독서토론, 직업관 교육, 경제 교육, 봉사활동
응용과정 (5월~7월)	도장 패널 형태별 정밀 퍼티/샌딩, 패널 부분 마스크/단품 패널 도장, 패널 블렌딩 도장, 현장 조색 I (친환경 수용성 도료) 상도도장 준비작업 I, 전체마스크/전체 도장 I, 카 디테일링 판금 볼트 온 패널 탈부착/접 교정, 손상패널 판금/먼트 복원수리 인문 독서토론, 직업관 교육, 경제 교육, 봉사활동
심화과정 (8월~10월)	도장 현장 조색 II (친환경 수용성 도료), 상도도장 준비작업 II, 전체마스크 전체 도장 II 반복 숙련 판금 차체 패널 용접/접합, 헬딩 온 패널 교환/수정 복원 특강 진/현직 판금도장 분야 전문가 특강 사무 문서 작성, CS, 스피치, 비즈니스 영어, 취업 교육
취업	

## 현장 인터뷰

### 자동차판금도장교 문병철 소장

CGS 부설 친환경차체복원기술연구소



자동차 차체 정비에는 많은 응용력과 숙련도를 요구하는 자동차 산업의 핵심 기술입니다. SK 뉴스쿨 자동차판금도장교는 자동차 차체 판금 용접과 보수 도장 기술을 함께 배우는 국내 유일의 판금/도장 통합 과정입니다. 고도로 숙련된 국내 최고 전문가의 1:1 코칭, 자체 개발한 국내 유일의 커리큘럼, 다양한 실차 사례 실습만으로도 뉴스쿨 교육의 우수성은 누구도 따라올 수 없을 것입니다. SK 뉴스쿨 졸업과 동시에 전 세계 차체 정비 기술자들과 어깨를 나란히 할 수 있는 경쟁력을 보유하게 될 것입니다.

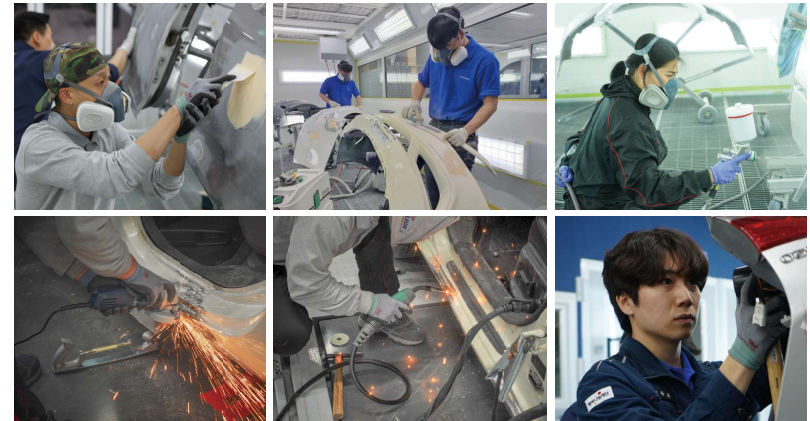
### 자동차판금도장교 김재민 졸업생

(2023년, 아우토폴라츠(폭스바겐) 근무)



SK 뉴스쿨에서 1년 동안 자동차 판금과 도장을 배우며 많은 것을 얻었습니다. 교수님들과 강사님들의 풍부한 경험을 바탕으로 다양한 최신 기술을 습득할 수 있었고, 실습을 통해 직접 적용해 볼 수 있는 기회가 많았습니다. 매니저님과 강사님의 진로 상담 덕분에 나의 길을 명확히 알 수 있었고, 다양한 페인트 회사의 도료를 사용해 보는 실습으로 각 도료의 특성과 차이를 이해하며 실무 능력을 키웠습니다. 이러한 경험들은 제가 수인차 서비스센터에서 일을 시작하는 데 큰 도움이 되었습니다. SK 뉴스쿨에서 자동차 판금도장에 관한 기술을 배우며 진정한 테크니션으로 성장하고 싶은 분들이라면 SK 뉴스쿨에 지원하시는 걸 추천드립니다!

## 교육 스케치





# SK NEW SCHOOL



[www.sknewschool.com](http://www.sknewschool.com)



@sknewschool



SK 뉴스쿨

조리과, 카페베이커리과

서울시 강서구 마곡중앙8로5길 53 , 02-6445-5530~1

MD과, 정보보안과, 자동차판금도장과

서울시 강서구 화곡로66길 153 6~7층 , 02-790-0266

