



르 고르동 블루-숙명 아카데미

(04310) 서울시 용산구 청파로 47길 100 숙명여자대학교 사회교육관 7층
Tel. 02-719-6961~2 Fax. 02-719-7569
www.cordonbleu.co.kr

PARIS LONDON MADRID AMSTERDAM ISTANBUL LIBAN JAPAN KOREA OTTAWA MEXICO PERU
AUSTRALIA NEW ZEALAND MALAYSIA THAILAND SHANGHAI INDIA CHILE BRASIL TAIWAN USA



TABLE OF CONTENTS

EXCELLENCE IN TEACHING THE CULINARY ARTS AND HOSPITALITY MANAGEMENT SINCE 1895



LE CORDON BLEU®
SOOKMYUNG ACADEMY

- 2 르 코르동 블루 소개 Welcome to Le Cordon Bleu
- 4 르 코르동 블루 - 숙명 아카데미 소개 Le Cordon Bleu-Sookmyung Academy
- 6 인사말 Messages from Presidents
- 8 르 코르동 블루의 역사 History of Le Cordon Bleu

PROGRAMMES

- 12 르 코르동 블루 딪플로마 과정 소개 Introduction to Le Cordon Bleu Diploma Program
- 13 요리 딪플로마 Diplôme de Cuisine
- 17 제과 딪플로마 Diplôme de Pâtisserie
- 21 제빵 딪플로마 Diplôme de Boulangerie
- 24 프랑스 와인 마스터 클래스 French Wine Master Class
- 25 컬리너리 매니지먼트 딪플로마 Diplôme in Culinary Management

BACHELOR OF ARTS

- 26 학사 학위 과정 Le Cordon Bleu Hospitality Management
- 27 입학 안내 Application
- 28 동문 소개 Alumni
- 31 글로벌 캠퍼스 International Directory
- 32 오시는 길 Directions to Campus





WELCOME TO LE CORDON BLEU

미식 문화의 내일, 르 고르동 블루

1895년, 세계 요리의 역사를 새롭게 쓴 '르 고르동 블루'가 탄생했습니다.

지난 120여 년 동안 '르 고르동 블루'는 최고의 요리 테크닉과

미식 문화의 안목을 갖춘 핵심 인력을 교육하는

세계 최고의 교육 기관으로 성장해 왔습니다.

500여 년의 역사를 지닌 프랑스 요리의 전통과 전문성을 전수하며,
급변하는 현대 미식 산업에 부응할 수 있도록 창의적 변화를 거듭하는
'르 고르동 블루'의 교육 철학이 그대로 담긴 프로그램은 학생들로 하여금
세계 미식 문화의 선두 주자가 될 수 있도록 함께 이끌어 줄 것입니다.

이러한 체계적인 프로그램에서 수학한 '르 고르동 블루'의 수료생들은
세계를 무대로 활동하며 '르 고르동 블루'의 명성을 이어가고 있습니다.
현재 '르 고르동 블루'의 디플로마는 탄탄한 기본기는 물론 프랑스 요리 전통을
이어받은 인재임을 인정하는 자격증으로 세계적으로 인정받고 있습니다.

세계 미식 문화의 주역이 되는 첫걸음,
'르 고르동 블루'에서부터 시작하십시오!

●
1895년
르 고르동 블루 개교

●●
전 세계 **20개국 35개의**
르 고르동 블루 캠퍼스

●●●
연간 **20,000여 명**
이상의 전 세계 졸업생
100여 개의
국가에서 온 다국적 학생

WHY LE CORDON BLEU?

최고의 명예, 르 고르동 블루



세계적으로 인정받는 디플로마

르 고르동 블루의 디플로마는 전 세계 미식 업계에서 널리 인정받는 수료증입니다.

최고의 프로그램을 이수하고, 엄격한 시험과 기준을 통과한 학생에게만 수여되는 최고의 명예입니다.



세계를 움직이는 글로벌 네트워크

르 고르동 블루는 전 세계를 움직이는 요리사들의 빛나는 명예입니다.

미국 요리계의 전설 '줄리아 차일드'를 비롯, 영국의 '메리 베리', '신성 반죽 개발'로 유명한
낸시 실버튼, 제임스 피터슨 등 수많은 요리계의 중심이 르 고르동 블루의 동문들입니다.



국가의 경계를 허문 교류

르 고르동 블루에는 국경이 없습니다. 파리 캠퍼스를 비롯한 전 세계 20개국의 모든 르 고르동 블루에서는
동일한 프로그램으로 요리사의 자부심과 노하우를 전수받을 수 있습니다. 르 고르동 블루 인터내셔널이
엄격한 기준으로 선발한 교수진을 통해 전 세계 르 고르동 블루 학생들에게 동일한 프로그램을 사사하며,
학생들이 원하는 국가의 캠퍼스로 자유로운 편입이 가능합니다.



트렌드를 주도하는 혁신적 연구개발과 지속적인 투자

르 고르동 블루는 오랜 전통의 노하우와 트렌드를 주도하는 혁신을 통해
요리, 제과, 제빵 교육에 대한 연구와 투자를 지속하고 있습니다.



보다 진화된 호スピ탈리티 산업 연구

르 고르동 블루는 새로운 고부가가치를 창출하는 호スピ탈리티 산업을 분석하며
미래 혁신적인 교육 컨텐츠를 다양하게 개발하고 있습니다.



세상을 움직이는 국가 주요 사업 진행

세계 여러 국가의 대표적 음식을 세계적으로 알리는 국가 주요 사업에는
언제나 르 고르동 블루가 있습니다. 르 고르동 블루는 이미 여러 나라들의
음식 관련 정부 프로젝트에 참여하며 국가별 요리의 세계화에 앞장서고 있습니다.



LE CORDON BLEU- SOOKMYUNG ACADEMY

한국에 꽂피운 프랑스 미식 문화

2002년, 세계 최고의 요리 학교 '르 고르동 블루'는
'숙명'을 알아보았습니다.
명문과 명문이 만난 역사적 행보는
'르 고르동 블루-숙명 아카데미'라는 이름으로 시작되었습니다.
아시아의 두 번째로 설립된 공식 캠퍼스인
르 고르동 블루-숙명 아카데미는 대한민국에서
르 고르동 블루의 교육을 받을 수 있는 유일한 기관입니다.

르 고르동 블루 인터내셔널의 철저한 검증과 훈련을 거치고
세계 유수의 무대에서 활약한 셰프들의 노하우와
기술이 집대성된 프로그램, 이를 수료한
약 3,500여 명의 졸업생들이 국내외에서
프랑스 미식 문화를 선도하고 있습니다.

**르 고르동 블루-숙명 아카데미는
미식 문화를 전달하는 앰버서더이자,
국내 식문화 발전의 새로운 미래가 될 것입니다!**

- 2002년 르 고르동 블루-숙명 아카데미 오픈

● 3,500여 명의 졸업생

WHY LE CORDON BLEU- SOOKMYUNG ACADEMY?

르 고르동 블루-숙명 아카데미의 자신감



세계적인 마스터 셰프의 멘토링

르 고르동 블루 인터내셔널에서 엄격하게 선발 및 파견된 르 고르동 블루-숙명 아카데미의 교수진은
세계적인 5스타 호텔, 미슐랭 스타 레스토랑 및 유명 세계 경연 대회의 수상자 출신으로
탁월한 실무 능력과 전문성을 겸비하였습니다.



언어 장벽을 넘나든 자유로운 커뮤니케이션

르 고르동 블루-숙명 아카데미의 커뮤니케이션은 남다릅니다. 셰프와의 자유로운 의사소통을 위한
프랑스어, 영어 전문 동시통역이 모든 수업에 지원됩니다. 르 고르동 블루-숙명 아카데미에서는
셰프와의 자유로운 의사소통을 통해 최고의 학습 환경을 조성합니다.



전통과 미래를 교감하는 프로그램

500년 이상의 전통 프랑스 요리, 제과, 제빵의 역사와 기술을 집대성하여
학생들에게 집중적인 실습을 통해 기술과장인 정신을 전수하는 것에 핵심을 두고 있습니다.



최고 수준의 학생 지원 프로그램

미식 및 요리 문화를 완벽하게 이해할 수 있도록 다양한 특강 프로그램을 개설하고 있습니다.
프랑스 식문화의 역사와 발전상을 이해할 수 있는 인문학 강좌부터 향후 학생들의 진로를 위한
취업, 창업 특강까지 업계의 트렌드와 변화에 맞설 수 있는 핵심 인력을 양성합니다.



최고의 조리 시설

시설의 차이가 수업의 전문성을 만들어냅니다.
학생에게는 수업에 필요한 전문적 조리기구가 완벽하게 갖추어진 실습실이 제공됩니다.
시연 수업 강의실에는 셰프의 세심한 손놀림을 세밀하게 관찰할 수 있는 특별한 설비를 갖추고 있습니다.



성공적인 업계 진출 및 경력 개발 가이드

전 세계 유명 호텔, 레스토랑, 리조트와의 협력을 통해 다양한 채용 및 인턴십 기회를 제공합니다.



MESSAGES FROM PRESIDENTS



세계 최고의 셰프와 함께하는 '르 고르동 블루-숙명 아카데미'

'르 고르동 블루-숙명 아카데미'는 1906년 대한제국 황실이 설립한 113년의 역사를 자랑하는 숙명여자대학교와, 120여 년의 전통을 가진 프랑스 정통 요리 전문 교육기관 르 고르동 블루가 함께 설립한 명실공히 최고의 요리 전문 교육기관입니다. '르 고르동 블루-숙명 아카데미'는 지난 17년간 요리, 제과, 제빵 분야에서 최고 수준의 교육을 실시하고 있습니다. 특히 르 고르동 블루 인터내셔널에서 철저한 훈련과정을 거친 후 세계 각국에서 실전 경험을 쌓은 우수한 셰프들의 강의는 저희 아카데미에서만 경험할 수 있습니다. 또 최신 설비를 갖춘 실습실, 지속적으로 업그레이드되는 교육 프로그램을 통해 최고 수준의 교육을 접할 수 있습니다. 역사와 전통을 바탕으로 실력을 쌓을 수 있는 '르 고르동 블루-숙명 아카데미'에서 여러분의 꿈을 맘껏 펼치시길 바랍니다.

숙명여자대학교 총장 강정애 *jungai koo*



르 고르동 블루의 명예를 이어주십시오

지난 120여 년 동안 '르 고르동 블루'라는 이름은 요리 기술, 교육, 개발에 있어 세계적인 권위를 상징해 왔습니다. 파리, 런던, 동경, 오타와, 그리고 호주의 교육 기관에서 입증된 바 있는 전문성을 통해 르 고르동 블루는 세계에서 가장 우수한 요리 교육, 요리 훈련 그리고 품평을 위한 전문가를 배출해 내고 있으며 더불어 이에 어울리는 생활 방식을 심고 있습니다. 요리 예술의 전문성을 보존하고 전수하며 요리 감상을 통한 삶의 질 승화에 헌신하고자 하는 르 고르동 블루의 철학은 과거에나 현재나 변함이 없습니다. 세계 최고 셰프와 스태프들이 학생들을 교육하며, 여러분이 갖고 있는 잠재력을 최대한 개발하여 소기의 목적을 달성할 수 있도록 이끌어 줄 것입니다. 요리 예술에 대한 르 고르동 블루의 전문성과 열정을 여러분과 함께 나누고 싶습니다. '르 고르동 블루'를 통해 식문화 분야의 국제적인 리더의 꿈을 펼쳐나가시길 바랍니다.

르 고르동 블루 인터내셔널 회장 앤드레 꾸엥트로 *A. Gauthier*

 SOOKMYUNG WOMEN'S UNIVERSITY





HISTORY OF LE CORDON BLEU

OVER 120 YEARS OF EXCELLENCE

파란 리본, 프랑스 미식 문화의 상징

프랑스어로 '파란 리본'을 뜻하는 르 고르동 블루(Le Cordon Bleu)의 어원은 앙리 3세가 1578년에 결성한 '성령의 기사단'으로부터 유래합니다. 기사단의 회원들은 파란 리본이 달린 십자가를 회원의 상징으로 삼았고, 이 회원들은 고르동 블루라고 불렸습니다. 앙리 3세는 이들을 위해 성대한 만찬을 제공하였고, 만찬에서 제공된 호화로운 음식은 전설이 되었습니다. 그 이후 '고르동 블루 Cordon Bleu [kɔrdənblõ lø̃]'는 '최고의 프랑스 요리', '훌륭한 조리장'을 일컫는 말로 통하게 되었습니다.



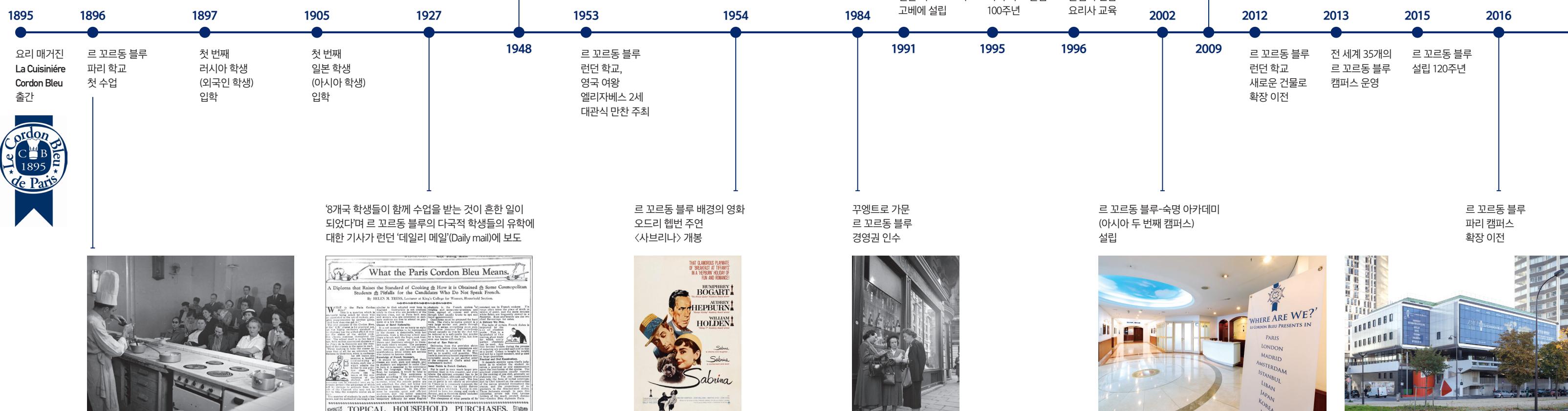
르 고르동 블루 미국 국방부 군인 교육 과정 인증
줄리아 차일드, 르 고르동 블루 파리 학교에 입학



르 고르동 블루 배경
메릴 스트립 주연 영화 <줄리&줄리아> 개봉



**르 고르동 블루는 정통 프랑스 미식 문화와
요리를 계승하는 철학을 이어받고 있습니다!**



르 고르동 블루-숙명 아카데미

한국 미식 문화의 리더



미디어를 통한 미식 문화 홍보

- MBC 드라마 <내 이름은 김삼순>, SBS 드라마 <마녀유희>, <페루아> 배우 트레이닝, 요리 자문 및 장소 협찬을 통한 미디어 컨텐츠 지원
- 미식 전문 다큐멘터리 <KBS 요리인류>의 기획 자문 및 출연

요리대회 및 팝업레스토랑 개최

- 2016-2019
Escoffier Youth Hope Contest 개최 및 2019년 우승자 배출
- 2016-2019
총 10차례의 학생팝업레스토랑 개최



지난 120여 년 동안 발전해 온 르 고르동 블루의 프로그램은 세계 요리 산업 발전에 큰 영향을 끼치고 있습니다.

**세계가 찬사한 커리큘럼은
르 고르동 블루-숙명 아카데미에서도 계속됩니다**

르 고르동 블루-숙명 아카데미 정규 프로그램

프랑스 요리, 제과, 제빵 기술을 가장 집중적이고 완벽한 실습을 통해 교육하는 것이 르 고르동 블루의 최대 장점입니다. 엄격한 인원 제한을 통해 교수진과의 상호 교류 및 효율적인 학습을 최대화하며, 우수한 교수진에 의한 단계별 학습을 통한 맞춤 교육을 지향합니다.

- 요리 디플로마 : 초급, 중급, 상급 3단계 프로그램
- 제과 디플로마 : 초급, 중급, 상급 3단계 프로그램
- 제빵 디플로마 : 초급, 고급 2단계 프로그램
- 그랑 디플로마 : 요리 디플로마 및 제과 디플로마 취득

PROGRAMMES

창의성, 독창성, 예술적 표현력을 함양시키는 르 고르동 블루의 커리큘럼

수 세기 동안 발전해 온 프랑스 미식 문화를 기반으로 전통의 노하우와 트렌드를 주도하는 혁신적인 프로그램을 끊임없이 개발해 나가는 르 고르동 블루의 커리큘럼은 창의적이고 독창적인 미래의 요리 전문가를 양성합니다.



정부 프로젝트 참여

- 2004
농수산물유통공사와
김치 세계화 프로젝트 진행
- 2015-2018
강원도 전통 발효식초
상품화 프로젝트 진행

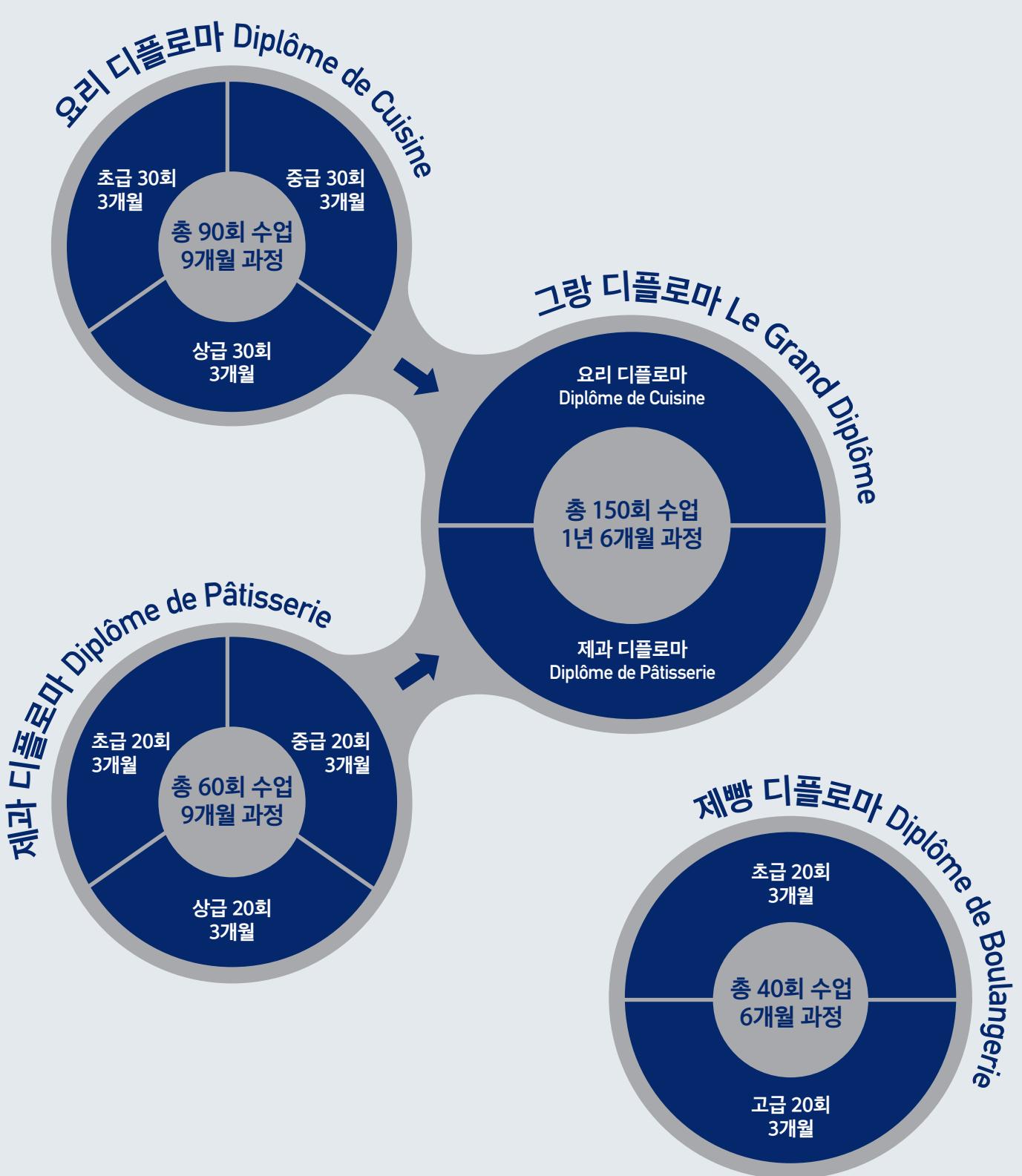
세계로 통하는 르 고르동 블루 디플로마

르 고르동 블루 수료증은
세계 무대로 나아갈 당신의
또 다른 가치가 됩니다.
국제 외식업계에서 엄격히 요구하는
전문 지식과 기술을 갖추었다는
명예로운 자격입니다.





디플로마 과정



DIPLÔME DE
CUISINE

요리 디플로마

BASIC CUISINE

초급 요리 과정

프랑스 요리의 입문 단계인 초급 요리 과정은 전통 프랑스 요리의 풍미와 향취를 이해하는 기본적 기술과 방법을 배우고 익히는 데 중점을 두고 있습니다. 이 과정에서는 프랑스 요리 역사와 함께 기본 요리 용어, 칼과 같은 조리 기구의 기본적인 사용법 및 중요성, 다양한 방법의 야채 썰기, 육류와 생선 등의 원재료 준비 및 조리법, 그리고 향신료나 허브의 적절한 사용법을 배울 수 있습니다.

또한 프랑스 소스의 중심이 되는 닭 육수, 송아지 육수, 생선 육수 만들기 등 기초적인 요리 테크닉부터 하나씩 단계별로 익히게 됩니다. 이 모든 과정에서는 메뉴 중심의 시연 강의를 통해 요리의 준비부터 구성, 균형, 그리고 시간 관리까지 상세히 배우며 요리에서 가장 중요한 기본을 자연스럽게 깨닫게 됩니다. 요리 초보자뿐만 아니라 경력자들에게도 요리의 기초를 견고히 다지고 전문가로 나아갈 수 있는 초석을 마련하는 중요한 시간이 될 것입니다.





INTERMEDIATE CUISINE

중급 요리 과정

중급 요리 과정에서는 이전 단계들에서 익혔던 기술을 바탕으로 좀 더 복잡하고 난이도 있는 요리 시연과 실습이 반복됩니다. 이 과정에서는 오랜 역사와 전통을 통해 전해 내려온 다양한 프랑스 지역 요리를 중점적으로 배우게 되는데, 요리 자체의 테크닉뿐만 아니라 온화한 기후나 지형에 따른 다채롭고 신선한 식자재가 발달한 프랑스의 각 지방 요리 문화까지 배울 수 있습니다. 또한 요리를 시작하기 전 단계인 준비 mise en place의 중요성, 이해, 완성 등 요리 전 과정을 파악할 수 있는 흐름의 중요성을 강조합니다. 음식점이 여러 형태로 나누어져 있는 프랑스에서는 완벽한 요리와 아름다운 프리젠테이션뿐만 아니라 최고의 시설, 세련된 서비스, 분위기를 제공받을 수 있는 최상위 형태를 '레스토랑'이라고 명명하는데, 이 과정에서 프랑스 전통 '레스토랑'식 요리를 배울 수 있습니다. 조리장은 시연을 통해 다양하고 섬세한 요리 예술과 프레젠테이션을 선보입니다.



SUPERIOR CUISINE

상급 요리 과정

프랑스 요리뿐만 아니라 전 세계 요리의 최신 변화와 발전을 볼 수 있는 단계입니다. 이 과정은 학생들이 기술을 더욱 향상시켜 실무 현장에서 능숙하게 대처할 뿐만 아니라 다양한 조리기술의 향상을 경험하는 것에 중점을 두고 있습니다. 르 고르동 블루 요리 과정의 마지막 단계로 오늘날 최고급 호텔이나 유명한 레스토랑에서 선보이는 메뉴들로 시연 수업이 구성됩니다.

전통적인 요리법 및 음식의 질감 및 과정을 과학적으로 분석해 새롭게 변형시키거나 다른 형태로 창조하는 분자요리, 영양소나 식감, 맛 등을 최상으로 유지할 수 있는 진공 저온 요리법 등 현대적이고 혁신적인 요리 테크닉이 소개됩니다. 푸아그라, 트뤼프와 같은 고급 식자재의 깊이 있고 섬세한 활용도 배울 수 있으며, 보리밥 리조토와 같이 김치나 인삼 등 한국 고유의 식자재를 활용하여 프랑스 요리 기술에 적용한 새로운 메뉴도 접하면서 다양한 요리 예술의 세계를 만날 수 있습니다.

학생들은 수업을 통해 궁극의 프랑스 요리 기술을 통해 일상에서 즐기는 식자재와 음식이 창조적이고 아름답게 표현되는 과정을 경험할 수 있습니다. 마지막 관문에서는 주어진 식재료만으로 본인만의 독창적이고 풍미 있는 요리를 선보임으로써 르 고르동 블루의 요리 디플로마를 취득하게 됩니다. 이를 통해 2010년 유네스코 세계 무형문화유산으로 지정된 '프랑스 가스트로노미'를 깊이 있게 경험할 수 있습니다.



요리 디플로마 과정 안내

입학시기

1월, 3월, 6월, 10월

수업시간

▶ 주중반 주 3회
(18시간 수업, 총 9개월 소요)

▶ 주말반 주 1회
(토요일 6시간 수업,
총 2년 소요)

수업기간

총 9개월

- ▶ 초급 30회 (3개월)
- ▶ 중급 30회 (3개월)
- ▶ 상급 30회 (3개월)

지원자격

만 18세 이상 성인남녀로
고등학교 졸업 이상 또는
동등학력 소지자



DIPLÔME DE CUISINE CAREER PATH

요리 디플로마 졸업 후 진로



요리에 대한 경험이 없는 사람도, 요리를 직업으로 꿈꾸는 사람도, 요리 경력을 업그레이드할 사람도 르꼬르동 블루-숙명 아카데미에서 새로운 미래를 열어갈 수 있습니다. 이미 다양한 배경을 가진 학생들이 르꼬르동 블루에서 보다 넓은 미래를 개척해가고 있습니다.

르꼬르동 블루 요리 디플로마 졸업생은 **레스토랑, 호텔 등 현장 실무 요리사로 일하거나 푸드 스타일리스트, 케이터링 사업, 외식 관련 기자나 비평가, 컨설팅, 대기업 메뉴 개발자, 요리 교육기관 강사, 외식 산업 홍보 담당자 등** 다양한 분야에서 성공적인 커리어를 쌓아가고 있습니다.

생활 수준의 향상과 여성의 사회진출, 여가의 증가, 그리고 2016년 '미쉐린 가이드 서울'의 출간으로 외식산업은 질적 및 양적으로 발전하고 있습니다. 이에 실무 업체들은 전문성을 갖춘 인력을 확충하기 위해 다양한 노력과 투자를 아끼지 않고 있습니다.

또한, 소비자의 욕구와 구매행동이 다양화, 개별화됨에 따라 식품, 외식 관련 기업들이 다양한 연구 조사 기관을 설립함으로써 새로운 직업군도 지속적으로 생겨나고 있습니다. 컨벤션이나 관광업의 성장에 따른 대규모 행사나 국제회의 개최도 늘어 가면서 식품위생 감식관과 같은 요리와 관련된 직종들이 끊임없이 생성되고 있습니다.

노령화, 비만 인구 증가 등과 같은 사회적 변화에 따라 슬로푸드, 유기농 등 먹거리에 대한 관심과 소비계층이 늘어가면서 요리 관련 전문가에 대한 수요와 기회는 점차 늘어나고 있습니다.

르꼬르동 블루는 이러한 변화에 발맞춰 수료생들의 다양한 진로 모색이 가능하도록 이론과 실습을 조화롭게 아울러 교육하고 있습니다. 또한, 국제화 시대와 한식에 대한 세계적인 관심이 높아짐에 따라 국내를 넘어 해외 취업의 기회도 늘어나고 있습니다.

DIPLÔME DE PÂTISSERIE

제과 디플로마

BASIC PÂTISSERIE

초급 제과 과정

요리와 마찬가지로 제과 분야에서도 완벽하고 체계적으로 기초를 습득하는 것이 매우 중요합니다. 이 과정에서는 제과 용어, 도구의 특징과 사용법을 배우게 됩니다. 그리고 제과의 가장 기본이 되는 재료인 달걀, 밀가루, 설탕, 그리고 버터의 역할에 대해 과학적이고 논리적으로 이해할 수 있도록 교육합니다.

아몬드 페이스트나 나빠주, 풍당, 카카오 빈 공정, 머랭과 같이 제과 분야에서 많이 쓰이는 재료 준비부터 빠뜨 브리제, 퍼유따주, 빠뜨 쉬크레 등의 기본 반죽과 크림의 사용 및 활용법을 통해 기초를 튼튼히하게 됩니다. 프랑스뿐만 아니라 전 세계적으로 사랑받고 있는 사블레, 앙트르메, 슈, 따르뜰레뜨, 뽀띠 푸르와 같은 정통 제과 품목부터 비에누아즈리라고 불리는 크루아상이나 브리오슈 등 풍부하고 폭넓은 프랑스 제과의 세계를 경험할 수 있게 됩니다. 또한, 프랑스 제과의 유래를 이해하고 반복적인 시연과 실습을 통해 전문 제과장이 되기 위한 첫걸음을 시작합니다.





INTERMEDIATE PÂTISSERIE

중급 제과 과정

초급 과정에서 습득한 기술을 응용하여 고도의 기술이 필요한 제과 제품들을 배우게 됩니다. 오랜 역사와 전통을 통해 이어져 내려온 까늘레, 브르뚱, 오페라 등 각 지역의 다양한 제과 품목과 양트르메, 그리고 장식 기법들과 레스토랑 디저트라 불리는 화려한 데코레이션이 가미되어 접시에 아름답게 선보이는 디저트를 접하게 됩니다. 레스토랑 디저트는 실제 레스토랑 코스 요리의 마지막을 장식하는 단계로 이 과정을 통해 글라세, 캐러멜, 과일 등 다양한 품목을 다루며 제과기술의 범위를 넓하게 됩니다.

학생들은 실습수업에서 개개인이 직접 본인의 작품에 주도적으로 실습을 진행하면서 점차 발전하게 되며, 예술적인 잠재력을 키우게 됩니다. 또한, 제과에서 트렌디하게 인정받고 있는 초콜릿과 관련해 다양한 초콜릿의 종류와 그에 따른 특성, 관련 제품을 시연과 실습을 통해 자연스럽게 익히게 됩니다. 중급의 마지막 수업에서는 프랑스 결혼식이나 종교행사에서 많이 쓰이는 크로강부슈를 배우게 됩니다.



SUPERIOR PÂTISSERIE

상급 제과 과정

르 고르동 블루 제과 디플로마를 취득하기 위한 마지막 단계로 초급과 중급을 통해 습득한 지식을 바탕으로 예술적인 잠재력을 이끌어내는 과정입니다. 더욱 복잡하고 섬세한 기술이 필요한 양트르메와 레스토랑 디저트를 비롯하여 글라세, 셔벗과 같은 다양한 빙과류와 쟈, 누가, 기모브 등의 당과류까지 접하게 됩니다.

또한, 초콜릿 공예의 테크닉과 설탕 공예 분야에서 최고의 제과장이 전수하는 쉬크르 띠레, 꿀레, 수풀레 기법과 노하우를 익히며 제과의 예술적인 세계를 접하고 자신의 독창적인 스타일을 창조해 나가게 됩니다. 녹차, 밤, 유자와 같은 한국 고유의 식자재를 활용하여 프랑스 제과 기술에 적용한 새로운 메뉴도 선보여 다양한 제과 예술의 세계와 활용에 대해 느낄 수 있게 됩니다. 최근 제과 트렌드와 현대적인 테크닉도 습득할 수 있습니다. 또한, 제과 디플로마 취득을 위해 진행되는 최종 시험에서는 초콜릿 공예와 설탕 공예, 양트르메 작품을 완성하며 자신만의 창의력을 펼칠 수 있습니다.



제과 디플로마 과정 안내

입학시기

1월, 3월, 6월, 10월

수업시간

- ▶ 주중반 주 2회 (12시간 수업)
- ▶ 주말반 주 1회 (토요일 6시간 수업, 총 1년 6개월 소요)

수업기간

총 9개월

- ▶ 초급 20회 (3개월)
- ▶ 중급 20회 (3개월)
- ▶ 상급 20회 (3개월)

지원자격

만 18세 이상 성인남녀로
고등학교 졸업 이상 또는
동등학력 소지자

DIPLÔME DE PÂTISSERIE CAREER PATH

제과 디플로마 졸업 후 진로



제과 경력이 전무한 초보자, 일정 수준의 지식과 경험을 갖추었지만 커리어 개발을 위해 입학한 경력자, 다른 분야의 전공이나 직업을 갖고 있는 경우 등 매우 다양한 배경을 가진 학생들이 르 고르동 블루에 입학합니다. 이들은 모두 르 고르동 블루에서 새로운 진로를 개척하기도 하고 본인이 현재 종사하고 있는 분야에 새롭게 접목하거나, 발전시키기도 합니다.

현재 르 고르동 블루 졸업생들은 제과점, 레스토랑, 호텔 등 현장 실무 제과장으로 일하거나 초콜릿 전문가, 설탕공예 전문가, 창업, 케이터링 사업, 제과 온라인 쇼핑몰 운영, 대기업 메뉴 개발자, 문화센터 강사 등 다양한 분야에서 성공적인 커리어를 이루어내고 있습니다. 이는 외식 분야의 범위가 점차 확장되면서 제과 관련 전문가의 수요가 급증하고 있는 시대적 흐름에 발맞추어, 르 고르동 블루가 지향하는 혁신적인 교육의 결과입니다.

이미 제과는 더욱 전문적인 분야로 발돋움하고 있습니다. 2009년 노동부에서 주최한 미래직업박람회에서 이색적인 유망 직종으로 슈가 크래프트 전문가가 꼽히기도 하는 등 공식적으로 발전 가능성을 인정받기도 했습니다. 또한, 외국 여행 및 외국 문화 수용에 따라 외식 분야가 요리뿐만 아니라 제과까지 다양해지면서 디저트의 역할도 점차 중요해지고 있습니다. 또한, '내 이름은 김삼순'과 '제빵왕 김탁구'와 같은 드라마의 성공과 커플 음용 인구의 급속한 증가, 스몰 럭셔리 열풍으로 카페와 디저트 전문샵이 많아짐에 따라, 패스트리 전문 인력에 대한 수요가 증가하고 있습니다. 제과 기술의 전 문화뿐만 아니라 소비자의 유형도 다양해짐에 따라 관련 기업체에서도 전문 인재를 관리하는 직종이나 마케팅, 홍보 분야에서도 전공자를 선호하고 있습니다.

르 고르동 블루는 이 변화에 발맞춰 수료생들의 다양한 진로 모색이 가능하도록 현장감을 살린 교육을 강화하고 있습니다.

DIPLÔME DE BOULANGERIE

제빵 디플로마

BASIC BOULANGERIE

초급 제빵 과정

프랑스 혁명의 발단이었다고 회자될 만큼 빵은 오래전부터 프랑스인에게 기본적인 주식이었습니다. 그래서 과거 수공업 시대의 맛과 품미를 현대의 대량 생산 시스템에서 어떻게 재현할 것인가는 많은 사람들에게 중요한 관심사였습니다.

프랑스의 빵은 전 세계적으로 널리 알려져 있지만 정통 프랑스빵을 어떻게 만들어야 하는지 정확하게 이해하는 경우는 드물기 때문에 이 과정에서는 전체적인 빵의 제조과정과 반죽, 발효, 모양을 내는 성형 기술뿐만 아니라 프랑스빵의 품미를 잘 살려 낼 수 있는 이스트의 사용과 다양한 종류와 품질의 밀가루를 다루는 방법 등을 익히며 기본기를 쌓을 수 있습니다. 수강생들은 바게뜨, 빵 드 깅빠뉴, 비에누아즈리 등 프랑스뿐만 아니라 전 세계의 다양한 빵을 만날 수 있습니다. 또한 섬세한 예술적 감성이 돋보이는 빵 공예 작품도 다루게 됩니다.



DIPLÔME DE BOULANGERIE CAREER PATH

제빵 디플로마 졸업 후 진로



ADVANCED BOULANGERIE

고급 제빵 과정

초급 제빵 과정에서 익힌 테크닉을 바탕으로 프랑스식 옛날 빵(시골 빵)과 오랜 시간 동안 발효를 통해 다양한 풍미를 지닌 빵을 만들어낼 수 있는 기술을 배우게 됩니다. 특히, 고급 제빵 기술의 핵심이라 할 수 있는 천연 효모를 활용한 르뱅 만들기가 중점적으로 진행됩니다. 이 외에도 여러 종류의 술과 절인 과일 등 다양한 식자재를 활용한 전 세계의 다채로운 빵과 크고 작은 비에누아즈리를 배우게 됩니다.

초급 과정과 같은 아틀리에 형식으로 실습이 진행되며 파이 룰러 등의 다양한 기계를 이용하여 좀 더 효율적으로 작업을 진행할 수 있는 기술도 소개됩니다. 또한, 제빵 디플로마 취득을 위해 진행되는 최종 시험에서는 본인이 직접 만든 제품들과 프레젠테이션을 통해 자신만의 창의력을 표현할 수 있는 기회를 제공합니다.

제빵 경력이 없지만 제빵을 직업으로 하고 싶은 초보자, 약간의 지식과 경험을 갖추었지만 경력 개발을 위해 입학한 경력자, 다른 분야의 전공이나 직업을 갖고 있는 일반인 등 매우 다양한 배경을 가진 학생들이 르꼬르동 블루에 입학합니다. 르꼬르동 블루 제빵 과정을 통해 새로운 진로를 개척하기도 하고 본인이 현재 종사하고 있는 분야를 창의적으로 업그레이드할 수 있습니다.

소비자들의 입맛이 까다로워지면서 프랜차이즈보다는 장인들이 각기 특색을 가지고 운영하는 동네 빵집, 원도우 베이커리 샵들이 점차 늘어나고 있습니다. 또한 노령화, 비만 인구 증가에 따라 웨빙 트렌드, 슬로푸드, 유기농 등 먹거리에 대한 관심과 소비계층이 늘어가면서 제빵업계 역시 관련 전문가에 대한 수요와 기회가 늘어나고 있습니다.

르꼬르동 블루는 이변화에 발맞춰 수료생들의 다양한 진로 모색이 가능하도록 현장감을 살린 교육과 비전 있는 투자를 지속하고 있습니다.

제빵 디플로마 과정 안내

입학시기
1월, 3월, 6월, 10월

수업시간
▶ 주중반 주 2회
(12시간 수업)
▶ 주말반 주 1회
(토요일 6시간 수업,
총 1년 소요)

수업기간
총 6개월
▶ 초급 20회 (3개월)
▶ 고급 20회 (3개월)

지원자격
만 18세 이상 성인남녀로
고등학교 졸업 이상 또는
동등학력 소지자



FRENCH WINE MASTER CLASS

세계 와인의 종주국, 클래식 와인의 기준이 되고 있는 프랑스 와인에 대해 집중적으로 배울 수 있습니다. 와인의 기초는 물론 프랑스 각 지역의 특징, 차이점을 시음과 강의를 통해 습득할 수 있도록 합니다. 르꼬르동블루 세프가 직접 준비하는 푸드 페어링 수업을 통해 프랑스 미식 문화의 깊은 이해를 돋습니다.

전 세계 소수의 인증된 강사만이 진행할 수 있는 보르도, 부르고뉴 와인 협회 프로그램을 채택하여 전문적인 와인 강의를 진행합니다. 론, 알자스, 루아르, 샴페인 등 프랑스 다양한 지방의 와인의 특징에 대해 알아보고, 프랑스 미식 문화를 직접 체험하는 커리큘럼을 제공합니다.

프랑스 와인 마스터 클래스

프랑스 와인 마스터 클래스 커리큘럼

- 총 16회 강의

- 그랑 크뤼를 포함한 프랑스 와인 70여종 이상 시음
- 르꼬르동블루 세프가 직접 준비하는 푸드 페어링 디너 3회 진행
 - 와인 테이스팅의 기초 강의 1회
 - 와인 소믈리에 서비스 특강 1회
 - 보르도 지역 와인 강의 3회
 - 보르도 지역 와인 & 푸드 페어링 디너 1회
 - 부르고뉴 지역 와인 강의 4회
 - 부르고뉴 지역 와인 & 푸드 페어링 디너 1회
 - 샴페인, 알자스, 르와르, 론 지역 와인 강의 3회
 - 프랑스 식문화 특강 1회
 - 샴페인, 알자스, 르와르, 론 지역 와인 & 푸드 페어링 디너 (수료식)

DIPLOMA IN CULINARY MANAGEMENT

컬리너리 매니지먼트 디플로마

르꼬르동블루의 컬리너리 매니지먼트 디플로마 프로그램은(Diploma in Culinary Management) 르꼬르동블루의 요리, 제과, 제빵 디플로마를 수료한 동문 및 재학생들을 위한 르꼬르동블루 정규 프로그램의 최상위 과정입니다.

르꼬르동블루에서 습득한 프랑스 요리, 제과, 제빵의 탄탄한 기본기를 바탕으로 하여, 학생들의 독창성과 창의성을 발전시킬 수 있도록 상위 단계의 다양한 조리 테크닉을 전수합니다. 이를 바탕으로 독창적인 메뉴 개발과 개인의 철학이 담긴 미식 세계를 구축할 수 있도록 도와줍니다.

또한 르꼬르동블루 인터내셔널이 체계적으로 개발한 커리큘럼을 바탕으로 국내 외식산업환경을 분석하여 창업 및 업장 운영의 가장 핵심적인 부분을 세프와 관리자의 관점에서 철저히 전수합니다. 르꼬르동블루의 마스터 세프, 외식 산업 전문가들의 혁신적인 지도를 통해 르꼬르동블루 학생들의 독창적이며 창의적인 아이디어가 외식 시장에서 성공적인 사업체로 정착할 수 있는 기반을 쌓을 수 있습니다.

컬리너리 매니저먼트 디플로마 커리큘럼

- 입학시기 : 매년 1월, 7월

- 수업기간 : 총 6개월 (주 2-3회, 15-20시간)

- 지원자격

- 전 세계 르꼬르동블루 -
그랑, 요리, 제과, 제빵 디플로마 취득 동문
- 르꼬르동블루에 준하는
컬리너리 아카데미를 졸업한 자
- 조리 관련 전공 준학사 또는 학사 이상인 자
- 조리 관련 비전공자의 경우,
조리 경력 5년 이상인 자

* 르꼬르동블루 디플로마 수료자가 아닌 경우에는
서류 전형 이후 인터뷰가 진행됩니다.
경우에 따라서는 테크니컬 테스트가 요구될 수
있습니다.



BACHELOR
OF ARTS
르 고르동 블루
외식경영전공 학사 학위

LE CORDON BLEU HOSPITALITY MANAGEMENT

세계적인 호스피탈리티 산업 전문가로 가는 길

2007년 숙명여자대학교 문화관광학부에 신설된 르 고르동 블루 (Le Cordon Bleu) 외식경영전공은 세계 최고의 호스피탈리티 산업 브랜드인 르 고르동 블루와의 협약에 의해 신설되었습니다.

국제적인 외식문화를 학습, 연구하는 프로그램으로 외식 산업 관련 이론을 기초로 현장 산업 실습을 통해 실무형 인재를 양성합니다. 특화된 교육 과정을 통해 세계적인 외식 문화와 교류하고 관련 기관을 운영할 수 있는 전문가, 외식산업현장에 바로 투입될 수 있는 국제적 핵심 인력으로 성장하게 됩니다.

르 고르동 블루의 외식경영전공 학사 학위 과정은 국내뿐만 아니라 세계 어디에서나 모든 유형의 외식 서비스 산업에 종사할 수 있도록 개발된 전문 교육 프로그램으로 해외에서도 인정받을 수 있는 글로벌 교육 과정입니다.

교과과정

전공필수

르 고르동 블루의 요리학 개론, 외식산업 마케팅 전략, 환대산업 재무분석, 환대산업 전략 경영론, 외식산업 인적 관리, 외식산업 인턴십

전공선택

호텔경영학 개론, 메뉴 계획 및 엔지니어링, 세계요리와 한식 비교 연구, 외식산업과 비즈니스 법, 서비스 경영론, 시설 및 객장 개발관리론, 정보 시스템 관리, 환대산업 마케팅, 외식산업 인적관리, 외식 소비자 행동론, 요리와 와인의 미학, 외식산업 마케팅전략, 환대산업 회계원리, 식음료 경영론, 외식 경영론, 외식산업 현장 리더십 등

**정부 및
교육기관** 식음료 부문 공무원, 연구직,
외식경영교육 강사 등

F&B사업분야 레스토랑, 호텔, F&B, 기타 외식사업체 등

**외식경영
컨설팅** 레스토랑 및 식음료 부문 컨설팅, 외식 관련 언론정보업체, 외식 벤처사업체, 외식 관련 전자상거래 업체 및 인터넷 관련 정보 회사 등의 매니저

유통 사업분야 식품유통 업체, 기내식 케이터링 업체 등

APPLICATION

입학안내



WHL
LE CORDON BLEU
PARIS
LONDON
MADRID
AMSTERDAM
ISTANBUL
LIBAN
JAPAN
KOREA
USA
OTTAWA

요리, 제과, 제빵 과정 입학안내

입학시기	매년 1월, 3월, 6월, 10월	수업시간	주중반 및 주말반(토요반)
입학정원	각 반 14명(요리, 제과) / 12명(제빵) *실습 정원 기준		
지원자격	만 18세 이상 성인 남·녀로 고등학교 졸업 이상 또는 동등 학력 소지자		
지원방법	온라인 또는 우편 및 방문 접수		
제출서류	입학지원서, 이력서 및 자기소개서, 개인정보 제공동의서, 병력확인서, 최종학력증명서, 여권사본		
입학문의	서울시 용산구 청파로 47길 100 숙명여자대학교 사회교육관 7층 르 고르동 블루 - 숙명 아카데미 www.cordonbleu.co.kr 전화 02) 719-6961~2 팩스 02) 719-7569 이메일 seoul_admissions@cordondbleu.edu		

* 학사일정은 아카데미 사정에 따라 변동될 수 있으므로 입학지원 시 확인하시기 바랍니다.

* 르 고르동 블루-숙명 아카데미에서는 입학에 관한 자세한 정보를 드리기 위해 정기적인 입학설명회와 참관수업을 운영하고 있습니다.

프랑스 와인 마스터 과정 입학안내

입학시기	매년 3월, 9월	수업시간	주중반(주 1회)
입학정원	25명		
지원자격	만 19세 이상 성인 남,녀로 고등학교 졸업 이상 또는 동등 학력 소지자		
지원방법	온라인 또는 우편 및 방문 접수		
제출서류	입학지원서, 이력서 및 자기소개서, 개인정보 제공동의서, 병력확인서, 최종학력증명서, 여권사본		
입학문의	서울시 용산구 청파로 47길 100 숙명여자대학교 사회교육관 7층 르 고르동 블루 - 숙명 아카데미 www.cordonbleu.co.kr 전화 02) 719-6961~2 팩스 02) 719-7569 이메일 seoul_admissions@cordondbleu.edu		

* 학사일정은 아카데미 사정에 따라 변동될 수 있으므로 입학지원 시 확인하시기 바랍니다.



요리 디플로마



이영라

어반딜라이트
총괄셰프



유종하

아미월
오너셰프



김현민

불란서 요리주점 요정
오너셰프



김민정

해피해피케이크
대표



서정아

마농트로포
대표



이은정

스타벅스 코리아 푸드
팀장

르꼬르동블루에서 배운 250여 가지의 레시피는 서양요리의 기초이자 정수였고 졸업 후 지금까지도 그때의 교육 내용을 바탕으로 메뉴를 개발하고 식재료를 연구하고 있습니다. 저를 가르쳐 주신 Laurent Beltoise 셰프께서는 가장 훌륭한 식재료를 가장 맛있게 조리할 수 있는 기본기가 있는 요리사가 되라고 조언해 주셨습니다.

기업의 총괄 셰프가 된 지금도 서양인들이 가장 흔하게 즐기는 닭과 감자로 가장 맛있는 요리를 만드는 법을 연구하면서 셰프로서의 기본기를 연마하고 초심을 잊지 않으려고 노력합니다.

최고의 요리학교에서 너무나 훌륭한 스승을 만나 단단한 요리 기반과 좋은 요리사로서 마음가짐을 다지게 되었습니다. 그리고 졸업 후에도 학교의 적극적인 후원으로 동문들과 소통하며 레스토랑을 운영하는데 매우 큰 도움을 받고 있습니다.

누구보다 치열했던 직장생활 속에서 난 흥상 질문을 던졌습니다. “나는 왜 존재하는가?” 이 긴 고민에 답을 르꼬르동 블루에 찾았고 이렇게 답하고 있습니다. “난 지금 요리한다. 고로 존재한다.” 요리의 사전적 의미는 ‘여러 가지 재료를 알맞게 맞추어 적절한 방식으로 음식을 만들’ 이렇게 되어있습니다. 여기에서 적절한 방식이라는 게 얼마나 어려운지 요리를 해본 사람은 모두 알게 됩니다. 그리고 르꼬르동 블루는 이 적절한 방식을 체계적으로 하나하나 가르쳐 준 곳입니다.

많은 분들이 학교를 졸업한 이후에 한식을 요리하는 저에게 “르꼬르동 블루에서 배운 한식 요리에 도움이 되나요?”라고 종종 물어봅니다. 그리고 전 “르꼬르동 블루는 단순히 프랑스 요리만 가르치는 곳이 아닌 요리의 가장 기본 중에 기본을 체계적으로 가르치는 곳입니다.”라고 늘 말하고 있습니다.

처음 배우는 요리가 가장 중요하다고 생각합니다. 그리고 그 요리는 나의 요리 경력에 있어 모국어가 된다고 생각합니다. 그 모국어가 글로벌 스텠다드라면 졸업 후 어떤 요리를 하게 되어도 기본이 튼튼하고 경쟁력 있는 요리사가 될 것입니다. 그리고 르꼬르동 블루는 요리의 모국어를 가르치는 최고의 곳이라고 확신합니다.

연극과 레스토랑 컨설팅 사업을 주로 하던 저에게 르꼬르동 블루의 입학은 저를 본격적인 요리사의 길로 이끌어 준 터닝포인트와 같은 역할을 했습니다. 파리에서 한식 레스토랑 컨설팅 업무로 1년 동안 체류한 적이 있었는데, 자연스럽게 현지 사람들이 그들의 음식을 대하는 의식에 대해 동경심을 갖게 되었습니다. 파리 생활 중 르꼬르동 블루 파리 출신의 학생들을 만나며 자연스럽게 학교를 알게 되었고, 귀국 이후 돌아와 한국의 유일한 캠퍼스인 르꼬르동 블루-숙명 아카데미 입학을 결심했습니다.

르꼬르동 블루의 요리 수업은 요리의 기본기는 물론이고, 정통 프랑스 요리의 다양한 조리법과 테크닉, 고급 플레이팅까지 다양한 수업으로 구성되어 있어 배우며 매우 만족했습니다. 또한 메뉴들의 맛과 퀄리티는 프랑스 현지의 음식과 차이가 없어 르꼬르동 블루에서 배움이 저에게 많은 도움이 됐습니다.

또한 졸업 이후 르꼬르동 블루 출신 동문들과 함께 지금의 ‘요정’이라는 ‘프렌치 캐주얼 레스토랑’을 오픈하여 운영하고 있으니, 이쯤 되면 르꼬르동 블루는 제 인생의 은인 같은 존재라고 말할 수 있을 것 같습니다.

대기업 디자이너로 일하던 중, 제과에 관심을 가지게 되었습니다. 제과를 취미로 하던 일에서 제2의 인생 새로운 직업으로 진지하게 공부하고 싶어 찾았던 곳이 르꼬르동 블루었습니다.

저는 르꼬르동 블루에서 제과인으로의 자세, 기본을 지키는 것의 중요성을 배웠습니다. 또한, 셰프님들께서 전해주시는 생생한 실제 업장의 경험들을 통해 단순히 환상이 아닌 얼마나 노력이 필요한 일인지 또 그 노력을 통해 얼마나 보람을 느낄 수 있는지도 알게 되었던 것 같습니다.

실제로 일을 시작하면서 여러 가지 도전에 부딪힐 때마다 이전에 르꼬르동 블루에서 경험한 것을 생각하며 하나하나 잘 해결해 나갈 수 있었다고 생각합니다. 탄탄한 커리큘럼과 셰프님들의 조언과 도움, 그리고 든든한 동기들을 만날 수 있게 해준 르꼬르동 블루에 지금도 참 감사합니다.

십여 년 전, 르꼬르동 블루를 배경으로 한 영화 ‘줄리 앤 줄리아’를 보고 저는 예전부터 마음속에 품고 있었던 제과에 대한 꿈을 본격적으로 실행하기로 마음먹었습니다. 처음에는 홈베이킹으로 시작하여 다양한 책들과 베이킹 클래스를 통해 스스로 공부하였지만, 배울 수록 제과의 기본과 원리에 대한 갈망은 더욱더 깊어져 갔습니다.

르꼬르동 블루의 제과 수업은 베이킹을 하며 궁금해했던 저의 많은 갈증들을 정확하게 충족시켜주었습니다. 또한 제과에 있어서 기본이 되는 반죽과 크림들을 모두 다뤄볼 수 있는 탄탄한 실습 커리큘럼 덕분에 많은 실력을 쌓을 수 있었습니다.

현재는 르꼬르동 블루에서의 경험을 바탕으로 다양한 메뉴를 쇼케이스에 올려 다양한 라인업을 가진 베이커리 카페를 운영하며 후임들을 양성하고 있습니다.

다양한 식재료를 접하며 얻은 영감을 바탕으로 완성도 있는 제품을 표현할 수 있는 전문성을 갖추게 된 것은 르꼬르동 블루에서의 교육 덕분입니다. 동기들 사이에서 가장 나이가 많은 학생이었지만, 열정과 자신감을 모두 쏟아부어 성장할 수 있었던 뜨거운 시간이었습니다.

임훈

푸하하크림빵, 카페모파상,
럼안바닐라 대표

“아이들이 덥고 배가 고파서 물고 있잖아. 아이들에게 눈과 귀를 떼지마. 레시피를 해석하는 법을 배워.” 셰프는 수업 중 필기에만 집중하는 학생에게 호통칩니다. “레시피를 배우려 하지 말고 아이들의 레시피 해석하는 법을 배워.” 셰프가 말한 아이들은 반죽기, 발효실, 오븐에 있는 반죽과 빵입니다. **셰프는 반죽과 빵을 다룰 때 늘 살아있는 생물처럼 소중히 다루라고 가르쳤고, 바로 이것이 제가 르꼬르동 블루에서 배운 제빵 교육의 핵심이었습니다.**

ALUMNI

르꼬르동 블루-숙명 아카데미
졸업생

프랑스 와인 마스터 클래스



김일태

메리츠증금증권
상무



성래현

CHIYU F&B
이사

업무적으로 와인을 마시는 자리가 많았으나 와인을 잘 모르고 마시니 답답함을 많이 느꼈습니다. 항상 기회가 되면 와인을 배워 와인을 좀 알고 마시고 싶다는 생각만 하다가 우연한 계기로 르꼬르동 블루-숙명 아카데미 와인마스터 4기 과정에 합류하게 되었습니다. 와인이 알고 싶어서 왔지만 제가 배운 것은 프랑스 와인을 넘어서, 요리와의 마리아쥬를 통한 미식학이었습니다. 와인을 매개로 미식을 알게 된 후 그동안 몰랐던 인생의 즐거움을 알게 되고 삶이 풍요로워졌습니다.

동문이라는 와인친구들도 생기고, 해외 와이너리 여행의 꿈도 갖게 되었습니다. 와인을 배우고자 하는 분이라면 두말할 나위 없는 최고의 선택일 것입니다.

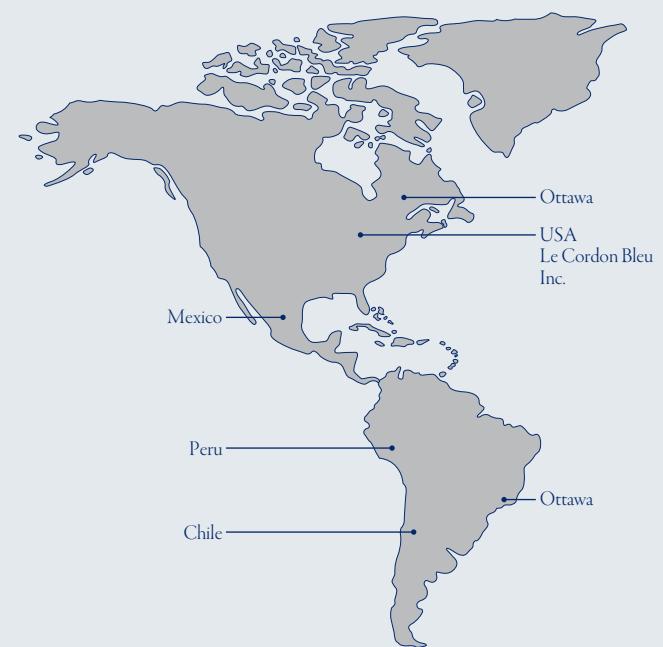
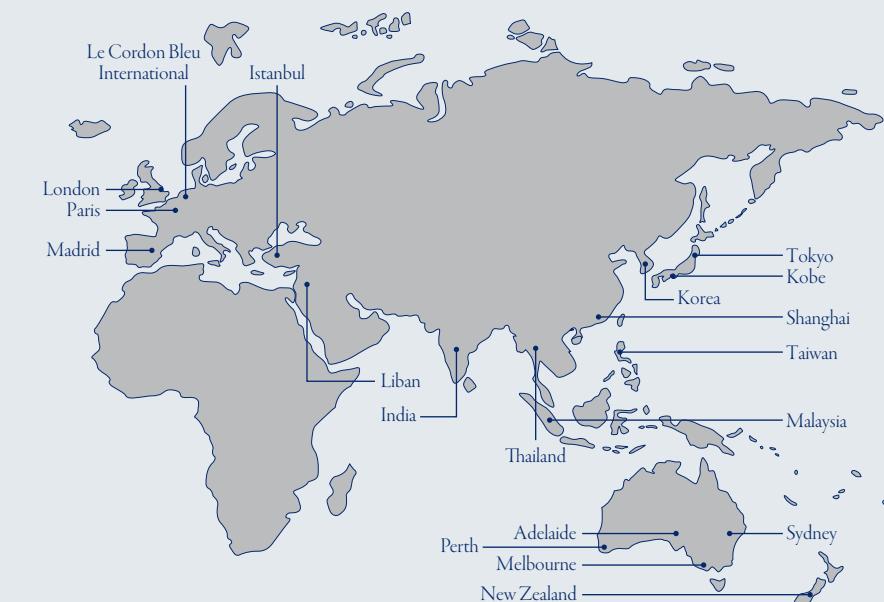
저는 인문학 전공자로서 다양한 문학을 접하던 중, 문학 작품에 등장하는 식문화에 대한 호기심을 갖게 되었습니다. 이후 음식 관련 자료에 등장하는 어려운 용어들을 보다 체계적으로 배울 필요성을 느끼고 르꼬르동 블루를 찾았는데, Culinary, Wine 분야의 오랜 전통과 역사를 가진 르꼬르동 블루 수업은 정말 큰 도움이 되었습니다. 똑같은 음식이라도 어떤 와인과 함께 마리아쥬가 되는가에 따라 그 풍미가 달라지게 마련인데, 우리가 일상의 다양한 모임에서 Time, Place, Occasion에 맞는 와인을 찾아내고 경험하는 일은 참으로 즐겁습니다. 르꼬르동 블루 와인수업 중 최고 양질의 와인을 선별한 테이스팅 수업은 탁월한 감동을 주었습니다. ‘식문화’라는 주제는 세계 어떤 모임에서도 가장 좋은 공통화제인 만큼, 수업 때 배운 ‘좋은 와인에 대한 지식과 경험’은 다양한 사람들과 어울릴 수 있게 하고 최고의 분위기를 만드는데 도움을 주었습니다. ‘최고의 마리아쥬는 좋은 사람이다.’라는 이러한 마음을 항상 품고 저희도 외식업 F&B 관련 여러 방면에서 더 열심히 노력해가겠습니다.



INTERNATIONAL DIRECTORY

르꼬르동 블루의 글로벌 네트워크

글로벌 요리 명문, 르꼬르동 블루.
파리, 런던, 마드리드, 오타와, 호주
그리고 한국에 이르기까지
전 세계 40개 이상의 학교에서
연간 20,000명 이상의 최고 전문가를
배출하고 있습니다.



Le Cordon Bleu Paris
13-15 Quai André Citroën
75015 Paris, France
T: +33 (0)1 85 65 15 00
F: +33 (0)1 85 65 15 01
paris@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu London
15 Bloomsbury Square
London WC1A 2LS
United Kingdom
T: +44 (0) 207 400 3900
F: +44 (0) 207 400 3901
london@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Madrid
Universidad Francisco de Vitoria
Ctra. Pozuelo-Majadahonda
Km. 1,800
Pozuelo de Alarcón, 28223
Madrid, Spain

T: +34 91 715 10 46
F: +34 91 351 87 33
madrid@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu International
Hengelach 28
1015 BL Amsterdam
The Netherlands

T: +31 20 661 6592
F: +31 20 661 6593
amsterdam@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Istanbul

Özyegin University
Çekmeköy Campus
Niantepe Mevkii, Orman Sokak,
No:13, Alameda, Çekmeköy 34794
İstanbul, Turkey
T: +90 216 564 9000
F: +90 216 564 9372
istanbul@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Liban
USEK University - Kaslik
Rectorat B.P. 446
Jounieh - Lebanon
T: +961 9640 664/665
F: +961 9642 333
liban@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Japan
Le Cordon Bleu Tokyo Campus
Le Cordon Bleu Kobe Campus
Rooftop 1, 28-13 Sarugaku-Cho,
Daikanyama, Shibuya-Ku,
Tokyo 150-0033, Japan
T: +81 3 5489 0141
F: +81 3 5489 0145
tokyo@cordonbleu.edu

Universidad Le Cordon Bleu Peru (ULCB)
Le Cordon Bleu Peru Instituto
Le Cordon Bleu Cordontec
Av. Nuñez de Balboa 530
Miraflores, Lima 18, Peru

T: +51 1 617 8300
F: +51 1 242 9209
peru@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Ottawa
453 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario, K1N 6R4, Canada
T: +1 613 236 CHEF(2433)
Toll free +1 888 289 6302
F: +1 613 236 2460
Restaurant line +1 613 236 2499
ottawa@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Australia
Le Cordon Bleu Adelaide Campus
Le Cordon Bleu Sydney Campus
Le Cordon Bleu Melbourne Campus
Le Cordon Bleu Perth Campus
Days Road, Regency Park
South Australia 5010, Australia
Free call (Australia only):
1 800 064 802
T: +61 8 8346 3000
F: +61 8 8346 3755
australia@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Mexico
Universidad Anáhuac Norte Campus
Universidad Anáhuac Sout Campus
Universidad Anáhuac Querétaro Campus
Universidad Anáhuac Cancún Campus
Universidad Anáhuac Mérida Campus
Universidad Anáhuac Puebla Campus
Universidad Anáhuac Tampico Campus
Universidad Anáhuac Oaxaca Campus
Av. Universidad Anáhuac No. 46, Col.
Lomas Anáhuac Huixquilucan, Ed.
De Mex. C.P. 2786, México
T: +52 55 5627 0210 ext. 7132/7813
F: +52 55 5627 0210 ext. 8724
mexico@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu New Zealand
52 Cuba Street
Wellington, 6011, New Zealand
T: +64 4 4729800
F: +64 4 4729805
nz@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Taiwan
NKUHT University
Ming-Tai Institute 4F, No. 200, Sec.
1, Keelung Road Taipei 110, Taiwan
T: 886 2 77253600
886 9 7522 6418
F: 886 2 7725 3606

Le Cordon Bleu Thailand
4, 415 Zen Tower, 17th-19th Floor,
Central World Ratchadamri Road,
Pathumwan Subdistrict,
10330 Pathumwan District,
Bangkok, 10330 Thailand
T: +66 2 237 8877
F: +66 2 237 8878
thailand@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Rio de Janeiro
Rua da Passagem, 179
CEP: 22290-031
Borafogo, Rio de Janeiro Brasil

Le Cordon Bleu INC.
85 Broad Street - 18th floor,
New York, NY 10004 U.S.A.
T: +1 212 641 0331

www.cordonbleu.edu
e-mail: info@cordonbleu.edu

DIRECTIONS TO CAMPUS

오시는 길



 LE CORDON BLEU[®]
SOOKMYUNG ACADEMY 르 고르동 블루-숙명 아카데미

(04310) 서울시 용산구 청파로 47길 100 숙명여자대학교 사회교육관 7층

전화 02-719-6961~2 팩스 02-719-7569 이메일 seoul_admissions@cordondbleu.edu

www.cordonbleu.co.kr

교통편

지하철 1호선 ► 남영역 하차 효창공원 방면 도보 20분 소요
4호선 ► 숙대입구역 하차 10분 출구 도보 10분 소요
6호선 ► 효창공원앞역 하차 2번 출구 도보 10분 소요

승용차 숙명여대 제2창학캠퍼스 주차장

버스

숙대입구역 ► 100, 150, 151, 152, 162, 421, 501
502, 605, 750A, 1711, 7016
숙대정문앞 ► 용산 04, 400
효창공원삼거리 ► 2016

 LE CORDON BLEU[®]
SOOKMYUNG ACADEMY