

글로벌시대, 호텔, 외식 및 베이커리 산업을 선도하는 스마트한 전문가

호텔베이커리과

2년제



T. 031.740.1332

http://fsm.shingu.ac.kr

학과 소개



호텔, 외식 및 베이커리문화의 새로운 트렌드를 창출하다

호텔베이커리과는 경쟁력있고 차별화된 교육시스템을 갖추고 있습니다. 호텔, 외식 및 베이커리산업의 전문가 양성을 위해 충분한 전공지식 함양과 실무 중심의 교육환경을 통해 현장 적응력을 강화시키고, 외국어 능력 강화와 해외인턴십 활성화를 통해 스마트한 글로벌리더를 양성하여 글로벌시대의 호텔, 외식 및 베이커리산업을 선도합니다. 호텔베이커리과는 호텔, 외식 및 베이커리산업의 능동적이고 창의적인 스마트한 글로벌리더로 가는 지름길입니다.



학과장 인터뷰



글로벌 경쟁력을 지닌 스마트한 호텔외식베이커리전문가를 양성합니다

백 승 희 | 생명환경학부 호텔베이커리과 학과장

반갑습니다! 호텔베이커리과는 2012년 첫 입학생을 받은 외식서비스경영전공의 현장 중심 교육 및 취업지도 노하우를 바탕으로 2023년 새롭게 시작했습니다.

조리 및 베이커리 분야의 현장감있는 강의를 위해 최적화된 실습실에서 차별화된 커리큘럼과 실무중심교육 및 해외프로그램을 통해 호텔, 외식 및 베이커리분야의 글로벌한 전문가 양성을 목표로 합니다.

재학생들은 다양한 조리 대회와 식음료 대회를 경험하고 관련 자격증 취득을 통해 취업경쟁력을 갖춘 전문가로 한 걸음씩 나아갑니다. 졸업생들은 특급호텔 및 외식기업의 제과제빵, 조리, 식음료, 마케팅 및 유통분야로 진출하였으며 글로벌 경쟁력을 갖춘 인재로 성장하여 해외로도 다수 취업하였습니다.

호텔베이커리과에서 여러분의 행복한 미래를 설계하시기 바랍니다. 여러분들의 잠재력을 발굴하고 꿈을 실현시키기 위해 항상 여러분들 곁에서 응원하겠습니다.

커리큘럼 및 산학협력



이론과 실습을 갖춘 프로그램

- 고급제빵실습
- 고급제과실습
- 제과실습
- 제빵실습
- 초콜릿&캔디
- 전통디저트실습
- 서양디저트실습
- 신메뉴개발
- 서양조리실습
- 한식조리실습
- 외식카페창업
- 커피바리스타실무
- 커피마스터실무
- 호텔외식마케팅
- 외식산업론
- 호텔외식원가관리
- 호텔경영론
- F&B실무
- 와인소믈리에실무
- 호텔외식서비스실무
- 구매위생관리실무

산학협력업체



다양한 분야의 취업!

풍부한 취업분야, 폭넓은 선택



- 특급호텔 제과제빵부
- 특급호텔 조리부
- 특급호텔 식음료부
- 대기업 외식사업부
- 대기업 유통업체
- 대기업 단체급식 조리부
- 베이커리 전문점
- 디저트카페
- 커피전문점
- 외식창업



호텔베이커리과



1 2021~2024 대한민국 국제요리&제과경연대회, KOREA 월드푸드 챔피언십 수상

호텔베이커리과에서는 2021년부터 매년 많은 학생들이 요리대회에 출전하여 우수한 성적을 보이고 있다. 제과/디저트 전시경연과 라이브 경연, 바리스타와 칵테일 식음료 경연, 세계 요리 경영, 라이브 조리 등 다양한 분야에 출전하여 자신의 재능을 꾸준히 개발해가고 있다. 특히, 2024년에는 '대한민국 국제요리&제과 경연대회'에 출전해 34명 참가자 전원 수상이라는 쾌거를 달성하고 제과/디저트 5인 전시경연 부문에서 행정안전부장관 대상의 영예를 안았다. 이는 제과/디저트 분야 및 식음료, 조리부문에서 학과의 우수한 교육시스템을 다시 한번 입증하는 계기가 되었다.

2 쇼콜라티에 및 SCA유럽바리스타 자격증 취득

한국쇼콜라티에 협회에서 주관하는 쇼콜라티에 자격증을 취득함으로써 베이커리 및 디저트 분야에서의 전문성을 강화시키고 베이커리, 호텔, 외식업체 취업 시 경쟁력을 높이고 있다. 2024년 쇼콜라티에 자격증 과정에 50명의 학생들이 참여하고 100% 자격증을 취득하였다. SCA(Speciality Coffee Association)유럽바리스타 자격증은 스페셜커피협회에서 주관하고 있는 자격증을 취득함으로써 호텔, 외식 및 베이커리 분야의 전문 능력을 배양할 수 있다. 글로벌 역량과 전문성을 강화시키고 호텔, 외식 및 베이커리 업체의 취업 시 경쟁력을 높이고 있다. 매년 SCA바리스타 시험에서 다수의 학생들이 모두 합격하여 100%의 자격증 취득율을 자랑하고 있다.

3 제과제빵 및 요리, 커피, 칵테일 및 봉사 동아리 활동

제과제빵 및 요리 동아리는 각종 대회를 준비하면서 제과 및 조리 기술을 향상시키고 대회를 직접적으로 경험하고 수상하면서 취업 스펙을 높이는 동아리이다. 커피동아리는 커피추출 및 라떼아트 기술향상을 희망하는 학생들이 모여 커피실습에 대해 더 많은 연습을 수행해보고 커피 추출능력을 향상시킬 수 있으며 바리스타 대회 참가를 통해 취업 스펙을 높이는 동아리이다. 마지막으로 봉사동아리는 신구대학교 사회봉사단의 일원으로 장애인 도우미, 급식봉사를 실시하며 쿠키 및 다과 등을 제조하여 나눔 봉사를 실시하고 있다.

4 현직 호텔쉐프, 파티쉐, 라떼아트, 제과제빵 자격증 특강 진행

호텔 취업과 취업희망률이 급증하고 있는 디저트 및 커피 분야의 취업능력을 향상하기 위해 현직 호텔쉐프 특강과 파티쉐 특강 및 라떼아트 특강을 진행하여 취업과 관련한 궁금증을 해결하고 관심분야의 취업역량을 향상하고 있다. 또한, 제과자격증과 제빵자격증 취득률 향상을 목표로 방학 때 필기와 실기특강을 별도로 실시하고 있다.

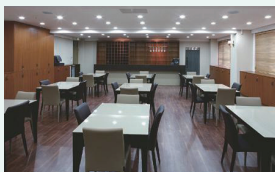
5 글로벌 취업능력 함양을 통한 글로벌 프로그램 참가

글로벌 취업능력 함양을 위하여 몰입식 영어교육(4주), 외국어학습동아리, 일본어 입문 및 JLPT 3급 대비반에서 영어, 일본어 및 중국어 능력을 향상시키고 있다. 또한, 글로벌 인턴십 프로그램에 참여해 일본, 호주 등으로 졸업 직전 학기에 해외취업을 할 수 있다.



호텔베이커리과

실무중심교육의 실습실 소개



레스토랑실습실 (실습관203호)

레스토랑 실습, 칵테일 실습, 와인소 물리에, 식음료서비스실무 등의 교과목을 현장감 있게 실습할 수 있는 레스토랑 홀 분위기 of 고품격 공간이며 테이블을 재배치하면 이미지메이킹, 셀프코칭과 직업탐구, 취업실전전략 등의 외식서비스 교과목 실기수업이 가능하다.



외식조리&제과제빵 실습실 (실습관201호)

한식 조리기능사를 대비하는 실습과 조리원리 실습 등을 할 수 있는 실습실이며 2020년에 제과제빵실습도 가능하도록 오븐, 발효기, 케익믹서 등 최신 기자재를 들어 제과제빵실습 또한 할 수 있다. 연결된 푸드 서비스 키친에서는 레스토랑 주방의 기능을 갖추고 있다.



바리스타실습실 (실습관204호)

(사)한국능력교육개발원 음료자격검정원의 지정검정장으로서 바리스타 실습, 로스팅 실습, 라떼아트 실습, 바리스타 서비스실무 등을 할 수 있다. 최신형 에스프레소 머신과 관련 커피추출기구들을 통해 다양한 커피추출 및 로스팅 실습이 가능하다.



호텔조리실습실 (실습관B201호)

양식조리기능사 자격증을 대비하며 양식조리실습, 신메뉴개발 등 다양한 조리실습을 할 수 있다. 총 9개의 조리대를 설치하여 실제 레스토랑 키친의 주방 기능을 갖추고 있다.



제과제빵실습실 (실습관403호)

큰 데크오븐과 6개의 작업대에 각각 스탠드 믹서가 구비되어 있어 제과제빵실습, 최신디저트 실무를 할 수 있다. 제과제빵 동아리를 통해 제과제빵 자격증을 대비 하기 위한 실습도 가능하다.

취업성공 후기



심 지 우 (동문16학번) Capella Singapore Hotel 근무

안녕하세요, 호텔베이커리과 16학번 심지우입니다. 저는 재학시절 막연히 해외취업에 대한 생각을 가지고 있었고, 우연한 기회로 학교에서 실시하는 캐나다 해외현장실습 프로그램을 통해 캐나다에 다녀온 이후로 해외 취업에 대한 생각을 굳히게 되었습니다. 그 이후 학교나, 학과에서 운영하는 여러 가지 프로그램을 알아보았고, 그 중 해외취업 프로그램을 통해 현재 싱가포르 호텔의 F&B 부서에서 재직 중입니다. 여러분들도 해외취업을 원하신다면 충분히 호텔베이커리과에서 이루 실 수 있다고 생각합니다. 부족한 해외경험은 학과 내외로 진행하는 여러 가지 프로그램을 통해 충족시킬 수 있고, 매 시즌별 영어연수 프로그램을 통해 영어실력 향상을 꾀할 수 있습니다. 본인이 필요하다고 생각하는 프로그램을 찾아 충분히 성장 할 수 있으며, 그 과정에서는 교수님들이 항상 적극적으로 도와주시고 응원해 주십니다. 학과 내외에서는 항상 여러 가지 프로그램들을 운영하니 자신에게 맞고, 필요한 것들을 찾아 꼭 원하시는 것 이루시길 바랍니다.



윤 도 경 (동문20학번) 파크하얏트 서울 페스츄리부서 근무

안녕하세요. 저는 호텔베이커리과 졸업생 20학번 윤도경입니다. 어릴적부터 빵이나 디저트를 좋아했던 저는 페스츄리셰프가 되고싶었습니다. 많은 학교들을 찾아보던 중 제과제빵은 물론 조리, 외식서비스, 마케팅, 바 등 폭넓은 커리큘럼으로 이루어진 신구대학교 호텔베이커리과에 입학 후 많은 지식을 얻고 2021년도 하계현장실습으로 파크하얏트서울 페스츄리부서에 2달간 실습 인턴을 수료 후 직원으로 입사하여 성실히 근무하고 있습니다. 호텔에 취업을 원하는 학생분들은 후회없이 이 과를 선택하여 성실하게 학교생활을 하시길 바랍니다. 호텔베이커리과를 입학 후 자신이 원하는 것을 이룬 후 사회에서 만나길 기대하고 있겠습니다.



김 규 리 (동문17학번) CJ제일제당 몽중헌 청담점 근무

안녕하세요. 저는 호텔베이커리과 졸업생 17학번 김규리입니다. 고등학교때부터 외식업 쪽으로 계속 키운 꿈을 이 대학에 와서 이룰 수 있었습니다. 제가 배우고자 하는 전문성 있는 요리, 마케팅, 경영, 서비스까지 갖춘 학과이기에 저에게 너무 큰 도움이 되었고 지금까지도 그 도움이 이어가고 있습니다. 몽중헌 청담점이라는 곳에 조기취업을 나와 두 달간의 실습을 마친 후 직원이 되어 꾸준히 성실히 임하고 있습니다. 이 매장에 취업될 수 있었던 것은 저희 학과에서의 배움과 교수님들께서 도움 이 가장 컸습니다. 자신의 진로, 목표를 가지고 성공하셨으면 좋겠습니다.



나 응 빈 (동문16학번) 노보텔엠베서더 서울동대문호텔 근무

안녕하세요 호텔베이커리과 16학번 졸업생 나응빈입니다. 저는 가족들이 호텔에 재직하여 어릴 때부터 호텔리어로서 일하는 것을 꿈꿔왔습니다. 그래서 제 꿈을 이룰 수 있는 곳이 신구대학교 호텔베이커리과라고 생각하여 입학하였고 학과 커리큘럼을 성실히 따라가며 많은 자격증을 취득하였습니다. 또한 타 호텔로 실습을 나가는 프로그램에서 교수님들로부터 배운 지식들을 통해 일한 결과 국가 사업 장학생으로 선발되었습니다. 이는 노보텔 엠베서더 서울 동대문 호텔에 입사하는 데에 큰 영향을 끼쳤다고 생각합니다. 이처럼 호텔에 취업을 원하거나 고민이신 분들이 신구대 호텔베이커리과를 선택하신다면 꿈을 이루기 위한 첫 걸음을 힘차게 내딛는 데에 큰 도움이 되리라 생각합니다.

