

2  
년제

# 글로벌시대, 호텔외식산업을 선도하는 스마트한 전문가 호텔외식F&B과



T. 031.740.1332  
http://fsm.shingu.ac.kr

## 학과 소개

### 호텔 외식문화의 새로운 트렌드를 창출하다

호텔외식F&B과는 경쟁적이고 차별화된 교육시스템을 갖추고 있습니다. 국내외 호텔 외식서비스산업의 F&B실무자를 위해 충분한 전공지식 함양과 실무 중심의 교육환경을 통해 현장 적응력을 강화시키고, 외국어 능력 강화와 해외인턴십 활성화를 통해 스마트한 글로벌리더를 양성하여 글로벌시대의 호텔외식서비스산업을 선도합니다. 호텔외식F&B과는 호텔외식산업의 능동적이고 창의적인 스마트한 글로벌 리더로 가는 지름길입니다.



## 학과장 인터뷰

### 글로벌 경쟁력을 지닌 스마트한

### 호텔외식F&B실무자를 양성합니다!

백승희 | 생명환경학부 호텔외식F&B과 학과장

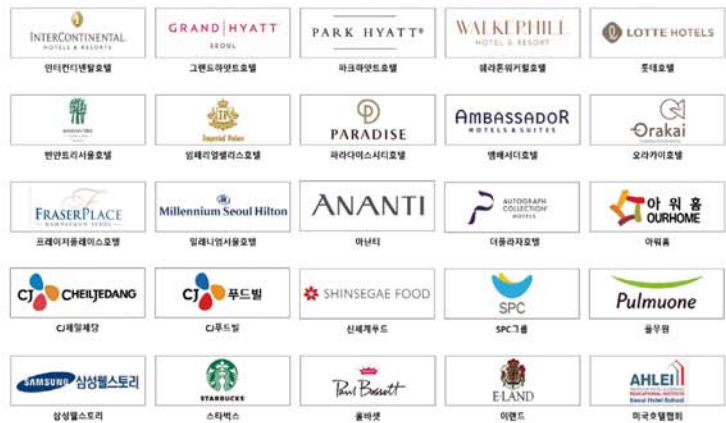
반갑습니다 호텔외식F&B과는 2012년 첫 입학생을 받은 외식서비스경영전공의 현장 중심 교육 및 취업지도 노하우를 바탕으로 2020년도에 새롭게 시작했습니다. 조리 및 식음료 분야의 현장감 있는 강의를 위해 최적화된 실습실에서 차별화된 커리큘럼과 실무중심교육 및 해외프로그램을 통해 호텔 및 외식산업 분야의 글로벌한 전문인력 양성을 목표로 합니다. 재학생들은 국내외 다양한 조리 대회와 식음료 대회를 경험하고 관련 자격증 취득을 통해 취업경쟁력을 갖춘 F&B 실무자를 향해 한 걸음씩 나아갑니다. 졸업생들은 특급호텔 및 외식기업의 식음료, 조리, 제과제빵, 마케팅 및 유통분야로 진출하였으며 글로벌 경쟁력을 갖춘 인재로 성장하여 해외로도 다수 취업하였습니다. 호텔외식F&B과에서 여러분의 행복한 미래를 설계하시기 바랍니다. 여러분의 잠재력을 발굴하고 꿈을 실현 시키기 위해 항상 여러분들 곁에서 응원하겠습니다.

## 커리큘럼 및 산학협력

### 이론과 실습을 갖춘 프로그램

- 한식조리실습
- 서양조리실습 I
- 서양조리실습 II
- 제과제빵실습
- 최신디저트실습
- 커피바리스타실무
- 커피마스터실무
- 와인소믈리에실무
- 바텐더실무
- 신메뉴개발
- F&B실무
- 레스토랑실습
- 호텔서비스실무
- 외식서비스실무
- 서비스매너코칭
- 외식산업론
- 호텔외식원가관리
- 호텔외식마케팅
- 호텔경영론
- 이벤트플래닝
- 창업프랜차이즈
- 구매위생관리실무

### 산학협력업체



다양한  
분야의  
취업!

풍부한 취업분야,  
폭넓은 선택



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



## 호텔외식F&B과 주요소식

### 1 2021 대한민국 국제요리&제과경연대회 수상 2020 대한민국 국제요리&제과경연대회, KOREA 월드푸드 챔피언십 수상

- ▶ 2021 제과 디저트 전시경연 - 금상, 동상
- ▶ 2021 조리 라이브경연 및 전시경연 - 교육위원장 대상, 금상, 은상, 동상
- ▶ 2020 조리 전시경연 및 라이브경연 - 대상, 금상, 은상
- ▶ 2020 조리 라이브경연 및 전시경연 - 우수상, 금상, 동상

호텔외식F&B과에서는 매년 요리대회를 출전하여 우수한 성적을 보여주고 있다. 2021년 부터는 조리뿐만이 아닌 제과 디저트 부문에도 출전하였으며 해당 부문 출전이 처음임에도 불구하고 금상, 동상이라는 좋은 결과를 얻었다. 또한, 2021년에는 호텔외식F&B과 1~3학년 재학생 중 총 38명의 학생들이 대회에 출전하여 전원수상하였다. 이는 이례적으로 많은 학생들이 출전하여 학생들의 노력으로 전원 수상하는 쾌거를 이루었으며 조리 뿐만 아니라 제과 디저트 분야에서도 학과의 우수한 교육을 다시 한 번 입증하는 계기를 만들었다.

### 2 AHLA(미국호텔협회)자격증 취득

미국호텔협회(AHLA: American Hotel&Lodging Association)에서 주관 및 발행하는 자격증(바리스타, 바텐더)을 취득함으로써 F&B실무자로서의 글로벌 역량과 전문성을 강화시키고 호텔 외식업에 취업 시 경쟁력을 높이고 있다. 2020년 시험에서는 바리스타 33명, 바텐더 32명으로 총 65명의 학생들이 합격하여 91.5%의 자격증 취득율을 자랑하고 있다.

### 3 요리대회, 제과제빵, 커피, 칵테일 및 봉사 동아리활동

1, 2, 3학년을 대상으로 요리대회, 칵테일, 제과제빵, 커피, 봉사동아리를 운영하고 있다. 요리대회 동아리는 인상을 목표로 대회를 준비하면서 한식 및 양식 조리 능력과 제과 기술을 향상시키고 요리 대회를 직접적으로 경험할 수 있다. 제과제빵 동아리는 파티쉐특강을 수강하고 실습을 해볼 수 있는 동아리로 제과제빵실습 교과목에 없는 다양한 제과제빵 메뉴에 대해 특강을 들을 수 있는 기회가 있으며 제과제빵 제조 능력을 향상시킬 수 있다. 칵테일 동아리는 칵테일 제조에 관심이 있는 학생들이 모여 다양한 칵테일을 실습해 보고 조주기능사 실기종목을 연습해보며 칵테일에 대한 이해와 칵테일 제조 능력을 향상시킬 수 있다. 커피동아리는 커피추출 및 라떼아트 기술향상을 희망하는 학생들이 모여 커피실습에 대해 더 많은 연습을 수행해보고 커피 추출능력을 향상시킬 수 있으며 신규대학교 EXPO에서 호텔외식F&B과 카페부스 운영을 통해 카페무의 운영을 체험해 볼 수 있는 동아리이다. 마지막으로 봉사동아리는 신규대학교 사회봉사단의 일원으로 장애인 도우미, 급식 봉사를 실시하여 쿠키 및 다과 등을 제조하여 나눔 봉사를 진행하기도 한다.

### 4 한식 호텔쉐프, 파티쉐, 라떼아트 특강 진행

국내외 호텔 취업과 현재 취업희망율이 급증하고 있는 디저트 및 커피 분야의 취업능력을 향상하기 위해 한식 호텔쉐프 특강과 파티쉐 특강 및 라떼아트 특강을 진행하여 취업과 관련한 궁금증을 해결하고 관심분야의 취업 역량을 향상하고 있다.

### 5 글로벌취업능력 함양

글로벌취업능력 함양을 위하여 월입시 영어교육(4주), 외국어학습동아리, 일본어입문 및 JLPT 3급 대비반에 다수의 학생들이 참여하여 영어, 일본어 및 중국어와 관련한 글로벌능력을 쌓기 위해 적극적인 모습을 보이고 있다.

## 취업성공 후기

### 심지우 (동문16학번) Capella Singapore Hotel 근무

안녕하세요. 호텔 외식 F&B학과 16학번 심지우입니다. 저는 재학생 시절 막연히 해외취업에 대한 생각을 가지고 있었고, 우연한 기회로 학과에서 실시하는 캐나다 해외현장실습 프로그램을 통해 캐나다에 다녀온 이후로 해외 취업에 대한 생각을 굳히게 되었습니다. 그 이후 학교나, 학과에서 운영하는 여러 가지 프로그램을 알아보고, 그 중 해외취업 프로그램을 통해 현재 싱가포르 호텔의 F&B부서에서 재직 중입니다. 여러분들도 해외취업을 원하신다면 충분히 호텔 외식 F&B학과에서 이루실 수 있다고 생각합니다. 부족한 해외경험은 학과 내외로 진행되는 여러 가지 프로그램을 통해 충족시킬 수 있고, 매 시즌별 영어연수 프로그램을 통해 영어실력 향상을 꾀하실 수 있습니다. 본인이 필요하다고 생각하는 프로그램을 찾아 충분히 성장 할 수 있으며, 그 과정에서는 교수님들이 항상 적극적으로 도와주시고 응원 해 주십니다. 학과 내외에서는 항상 여러 가지 프로그램들을 운영하니 자신에게 맞고, 필요한 것들을 찾아 꼭 원하시는 것 이루시길 바랍니다.



### 김이수 (동문13학번) 삼성웰스토리 조리부 근무

안녕하세요. 저는 외식서비스경영 이제는 호텔외식F&B과를 졸업한 13학번 김이수입니다. 저는 막연하게 요리를 하고 싶다는 꿈만 가지고 대학 진학을 고민하던 중, 요리를 하는데 필요한 지식을 배우기 위해 입학하게 되었습니다. 그리고 이곳에서 요리에 대한 기본 지식 뿐만 아니라 경영, 마케팅, 서비스, 식음료 등 다양한 지식을 배웠습니다. 배우는 과정에서 제 꿈은 점점 더 명확해졌고, 많은 사람들이 제가 만든 음식을 먹고 행복해 보셨으면 좋겠다는 목표가 생겨서 단체급식을 지원했습니다. 그 결과 단체급식 중에서 가장 높은 삼성 웰스토리에 들어가게 되었습니다. 학교에서 배웠던 경영, 마케팅, 서비스는 회사에 들어가기 위한 시험 및 면접 과정에서 제 자신있게 해결해 나갈 수 있는 힘이 되어줬고, 결과가 나오기 전부터 합격했다고 장담할 수 있는 근거가 되었습니다. 목표를 정하고 그 목표에 도달하고 싶은 학생이라면 이곳에서 준비하세요. 여러분의 목표가 가까워질 것 같습니다.



### 김규리 (동문17학번) CJ제일제당 몽중현 창담점 근무

안녕하세요. 저는 외식서비스경영 전공 졸업생 17학번 김규리입니다. 고등학교때부터 외식업 쪽으로 계속 키운 꿈이 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. 몽중현 창담점이라는 곳에 조기취업을 나와 두 달간의 실습을 마친 후 직원이 되어 꾸준히 성실하고 있습니다. 이 매장에 취업될 수 있었던 것은 저희 학과에서의 배움과 교수님들께서 도움이 가장 컸습니다. 자신의 진로, 목표를 가지고 성공하셨으면 좋겠습니다.



### 나용빈 (동문16학번) 노보텔엠베서더 서울동대문호텔 근무

안녕하세요 호텔F&B학과 16학번 졸업생 나용빈입니다. 저는 가족들이 호텔에 재직하여 어릴 때부터 호텔리어로서 일하는 것을 꿈꿔왔습니다. 그래서 제 꿈을 이룰 수 있는 곳이 신규대학교 호텔외식F&B과라고 생각하여 입학하였고 학교 커리큘럼을 성실히 따라가며 많은 자격증을 취득하였습니다. 또한 타 호텔로 실습을 나가는 프로그램에서 교수님들로부터 배운 지식들을 통해 일한 결과 국가 시험 합격으로 선발되었습니다. 이는 노보텔 엠베서더 서울 동대문 호텔에 입사하는 데에 큰 영향을 끼쳤다고 생각합니다. 이처럼 호텔에 취업을 원하거나 고민이신 분들이 신규대 호텔 F&B과를 선택하신다면 꿈을 이루기 위한 첫 걸음을 함차게 내딛는 데에 큰 도움이 되리라 생각합니다.



## 호텔외식F&B과

### 실무중심교육의 실습실 소개



#### 레스토랑실습실 (실습관203호)

레스토랑 실습, 칵테일 실습, 와인소믈리에, 식음료서비스실무 등의 교과목을 현장감 있게 실습할 수 있는 레스토랑 홀 분위기의 고품격 공간이며 테이블을 재배치하면 이미지메이킹, 셀프프칭과 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 들여 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 커피추출기구를 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 주방기능을 갖추고 있다.



#### 제과제빵실습실 (실습관403호)

큰 데크오븐과 6개의 작업대에 각각 스탠드 믹서가 구비되어 있어 제과제빵실습, 최신디저트실무를 할 수 있다. 제과제빵 동아리를 통해 제과제빵 자격증을 대비하기 위한 실습도 가능하다.