

2022학년도 신입생 모집

# 한국국제조리고등학교

KOREA INTERNATIONAL CULINARY ARTS HIGH SCHOOL



# 학과 소개

본교 학생들의 활동사진입니다



조리과



제과  
제빵과

글로벌 조리인재 양성의 산실!  
**송암국제조리관**



## 조리과

### 취득 전공 관련 자격증

한식조리기능사, 양식조리기능사, 중식조리기능사, 일식조리기능사, 제과기능사, 제빵기능사,  
복어조리기능사, 조주기능사 등

### 주요 교육과정



## 제과 제빵과

### 취득 전공 관련 자격증

제과기능사, 제빵기능사, 조주기능사, 바리스타, 한식조리기능사, 양식조리기능사,  
한식조리기능사, 케이크 디자이너 등

### 주요 교육과정



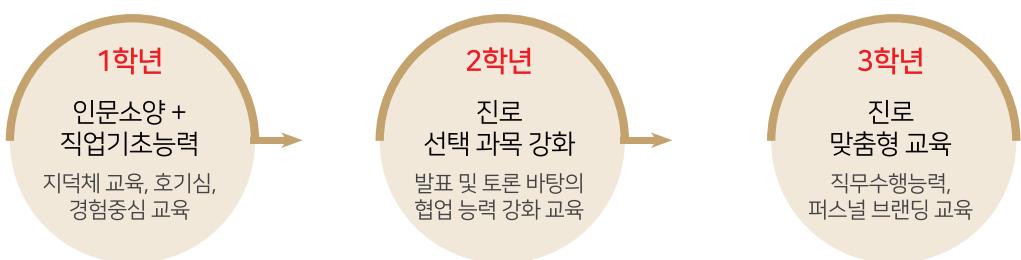
한국국제조리고등학교

KOREA INTERNATIONAL CULINARY ARTS HIGH SCHOOL

# 학생 성장 로드맵

## JUMP PROJECT

### JUMP 1 성장 로드맵



### JUMP 2 성장 로드맵

구글 클라우드 활용역량 / IT	구글 클라우드, 구글 클래스룸, 구글 keep, 구글 Gmail 활용을 통한 IT역량 강화 (2018년 구글 플랫폼 전면도입)
글로벌 셰프 소양 교육	<ul style="list-style-type: none"><li>독서토론 (독서를 통한 사고의 확장)</li><li>1인 1기 스포츠 프로그램 (주짓수, 태권도, 검도)</li><li>지덕체 인문소양 교육 (육하원칙 5W1H 사고- 독서)</li><li>다양한 체험중심활동 (식재료체험, 디미방체험, 수상캠프, 스키캠프)</li><li>외국어 (영어, 중국어, 일본어, 베트남어) 집중 학습</li><li>비즈쿨 동아리 운영 (더커피, 오션쿠커, 달보드레, 스쿨북스)</li></ul>
진로의사결정 능력배양	<ul style="list-style-type: none"><li>한국국제조리고만의 개인맞춤형 진로설계 역량 강화 (국내취업, 해외취업, 공무원, 대학진학, 창업, 유학, 군특성화)</li><li>학생의 소질과 적성을 고려한 최적화된 의사결정</li><li>학생 맞춤형 진로교육프로그램 운영</li></ul>
개인의 브랜딩화	<ul style="list-style-type: none"><li>직업기초능력 (이론) + 직무수행능력 (실무)의 조화</li><li>산업 현장에 요구되는 실무 수행능력</li><li>시간 관리 전략 : 플래너 작성 및 개별 상담 강화</li><li>개인의 마케팅 전략 : 1인1개 이상 SNS 활용 (요리나 취미 분야 유튜브 활용, 페이스북 활용)</li></ul>
팀워크 함양	<ul style="list-style-type: none"><li>협업을 통한 성장형 인재 추구</li><li>다양한 경험을 쌓기 위한 버킷리스트 작성</li><li>팀프로젝트 활성화를 통한 협업 &amp; 성장 추구</li><li>전국 요리 경연 대회 참여 (팀프로젝트)</li></ul>

### JUMP 3 성장 로드맵

글로벌 셰프테이너	셀프 매니지먼트	글로벌 리더	취업역량강화
<ul style="list-style-type: none"><li>CS교육 명사 및 명장 초청</li><li>- 서울푸드페스티벌</li><li>- 비즈니스 스쿨</li><li>- 해외 미술랭셰프 초청</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>글로벌 멘토와의 만남</li><li>- 지역 기업가 매칭</li><li>- 멘토·멘티 필리핀 해외봉사</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>국제 취업 매너교육 유학프로젝트</li><li>- 외국어 화상교육</li><li>- 싱가폴 EIH 협업 프로젝트</li><li>- 제주도 호텔 연수 연계 해외취업과정</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>창업 취업 프로젝트</li><li>- 취업지원관 수시 상담</li><li>- 취업 커리어센터 운영</li><li>- 창업 마인드 함양</li><li>- 기업가정신 교육</li></ul>



# 군특성화반 로드맵

전국 유일 육군 조리 전문기술병 양성기관

한국국제조리고  
입학

1,2학년

## 기본 소양 및 전공교육

- 공통기본교과 / 인문교과
- 전문기초교육 (병과교육)
- 전공 심화교육
- 태권도 및 인성교육
- 견학 및 특강
- 청소년리더십 교육

3학년

## 특성화 교육(전공기초교육)

## 특기적성 및 현장교육

- 전공기초 + 심화교육  
(한국조리, 서양조리, 제빵 등)
- 군맞춤형 교육 (리더십, 태권도 등)
- 각종 피복 제공 (단복, 체육복, 태권도복 등)
- 심신수련 및 인격수양 교육
- 국가기술자격증 취득 (조리기능사)
- 협력 교육 기관 입소교육
- 자매결연부대 방문체험교육

### 특전

- 훈련수당 전원지급 (견학비, 체험비, 특기적성비)

한국국제조리고  
졸업 후 입대

18개월

## 전문특기병 입대

- 전문 특기 장려금 지원

15개월

## 전문하사 복무

- e-MU제도를 통해 복무 중 전문학사 학위취득 기회 제공,
- 입대 후 6개월 이후 장기복무 (부사관) 신청 가능
- 단기부사관 신분 전환 가능
- 9급 공무원 수준

### 특전

- 상병 진급 이후 e-military U제도를 통한 2년제 협약대학 진학 가능  
(장학금 50% 지원 + 노트북 지원)
- 입대 후 3년내 (33개월) 군과 대학졸업을 동시

군특성화  
장점

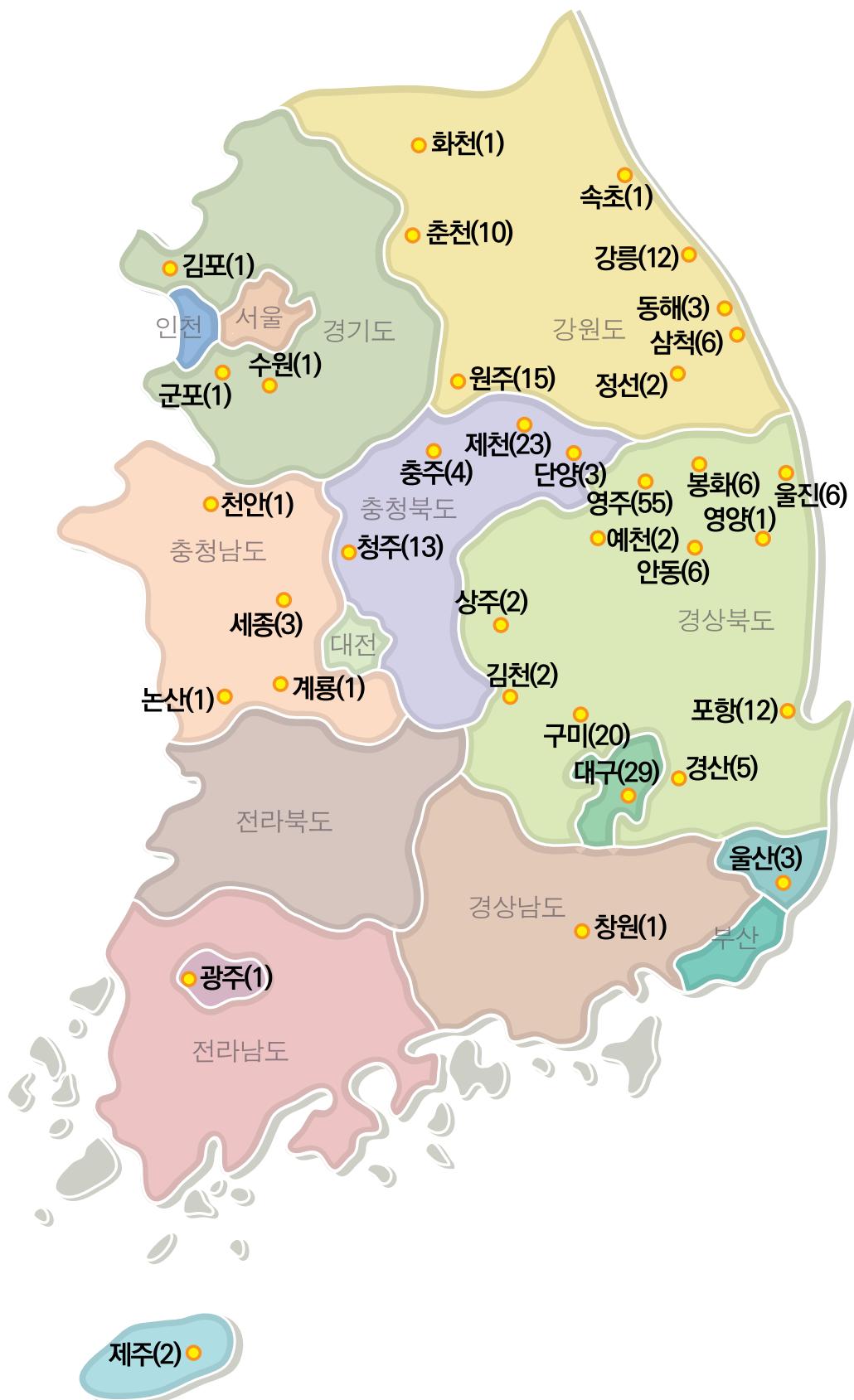
- 전문학사 (2년) 학위 취득 및 제대 후 조리관련학과 4년제 대학 편입 가능
- 목돈마련 (하사임관 = 9급 공무원, 종사 진급 = 7급 공무원 대우)
- 장기 기술부사관 (전공 살려 안정적인 직업군인 → 퇴직 후 군인 연금)
- 국방부 장학생으로 선발되어 입대 전부터 전역 후까지 관리



한국국제조리고등학교

KOREA INTERNATIONAL CULINARY ARTS HIGH SCHOOL

# 학생 지역별 분포 현황



한국국제조리고등학교

KOREA INTERNATIONAL CULINARY ARTS HIGH SCHOOL