



글로벌 조리학부

/ Lyfe 조리전공

Sol International Institut Lyfe
Major (Ex- Institut Paul Bocuse)

<http://sicaipb.wsu.ac.kr:444/main/index.jsp>
T. 042-629-6864

관련자격증

- 양식조리기능사
- 바리스타 자격증
- 조주기능사
- 와인소믈리에
- 제과제빵자격증

졸업 후 진로

- Executive Chef/Pastry Chef (Restaurants, Hotels, Resorts, Casino, Cruise Lines, etc.) (수석요리사/파티시에(레스토랑, 호텔, 리조트, 카지노, 크루즈 등))
- Culinary Entrepreneur (외식조리 사업)
- Education and Training Consultant(교육 컨설턴트)
- Culinary Production Consultant (외식사업 컨설턴트)
- Catering Equipment Sales Manager or Sales Representative (케이터링 서비스 사업 대표 또는 관리자)
- Culinary Purchasing Manager (외식사업 구매 관리자)

The Asian Centre of French Culinary Excellence

- 아시아의 대표적인 프랑스 전문 조리인재 양성

학 과 개 요

- 2023.05.01.자로 Institut Paul Bocuse 대학의 정식명칭이 Institut Lyfe로 변경됨에 따라, 폴보퀴즈조리전공 명칭이 Institut Lyfe 조리전공으로 변경되었습니다.
- Modern culinary and gastronomic cooking techniques (현대 조리 기술 습득)
- Empowering students with artistic talent and creativity (예술적이며 창조적 미식 역량 개발)
- Freedom to create your very own professional identity (학생 자신만의 전문성 창조 및 확보 역량 개발)
- Opportunities to become global culinary and food service entrepreneur (세계적인 외식조리사와 외식사업자가 될 수 있는 역량 개발 및 기회 제공)

교 육 목 표

- 2 internships (global and/or domestic) (2번의 인턴십)
- Newly designed state-of-the-art facilities (최첨단 외식조리 시설)
- Same curriculum and standards as Institut Lyfe in France (프랑스의 Lyfe와 동일한 교육과정 및 교육표준 적용)
- Be part of global Institut Lyfe alumni network (Institut Lyfe의 세계적인 동창 네트워크 일원으로 활동)

전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	Introduction to Culinary Arts (조리기초) / 조리입문 / Lyfe Basic English Culinary Arts (조리영어기초) / Korean Cuisine (한식) / Beverage Appreciation (음료시음) / Introduction to Baking and Pastry (제과제빵 기초)
2학년	Culinary Skills 1, 2, 3, 4 (조리 기능) / Patisserie Skills 1, 2 (제과제빵 기능) / Career Planning 1, 2 (진로 계획) / Visit Conferences and Demos (조리 시연 및 경험) / Restaurant Management (식당 관리), English for Culinary 1, 2 (조리 영어) / French for Culinary 1, 2 (조리 불어) / Food Science (식음료 과학 분석) / Culinary Production (메뉴 개발) / Restaurant Service (레스토랑 운영) / Commissary (검수) / Culinary Technique Exam (조리 기술 시험) / Applied Marketing : Restaurant (레스토랑 마케팅)
3학년	Internship 1 (인턴십), Culinary Production 3, 4 (메뉴 개발), Culinary Technique Exam 2 (조리 기술 시험), IT Tools (정보 기술 도구), Visit Conferences and Demos 2 (조리 시연 및 경험), Internship Defense (인턴십 설명) / Financial Accounting (회계 업무) / English for Culinary 3 (조리 영어) / French for Culinary 3 (조리 불어) / Human Resources and Management (인적자원관리) / Cost Control and Menu Engineering (비용 설정 및 메뉴 기획) / Food Sustainable Development (식음료의 자연친화성)
4학년	Culinary Production 5, 6 (메뉴 개발), Culinary Technique Exam 3 (조리 기술 시험), Diversity Management (다양성 관리) / Career Planning 3 (진로 계획) / Restaurant Design & Culinary Trends (레스토랑 운영을 위한 디자인 및 요리 트렌드) / Restaurant Entrepreneurship (기업가 정신) / Oenology & Sommelierie (와인과 테이스팅) / Internship 2 (인턴십)

Lyfe조리전공 프로그램

- 4년 재학중 2회 인턴십 필수
- 우송대학교 졸업장, 프랑스 리옹 Institut Lyfe (Ex-Institut Paul Bocuse) 조리대학 졸업장 동시 취득
- 전 과정 영어 강의 수업 진행



미니 인터뷰

※ Institut Paul Bocuse 대학의 정식명칭이 Institut Lyfe로 변경되었습니다. 위 학생들의 미니인터뷰에는 폴보퀴즈조리전공으로 명시되어 있지만, Lyfe조리전공과 같은 학교임을 알려드립니다.



글로벌조리학부 폴보퀴즈조리전공 23학번
(학생회장)
전 * 민

Lyfe조리전공은 세프가 꿈인 저에게 다양하고 폭넓은 경험을 줄 수 있는 학과라고 생각했습니다. 외국인 교수님들과 조리수업을 듣고 프랑스 본교의 시스템에서 대학을 다닐 수 있으며 2번의 인턴십을 통해 다른 나라의 조리문화를 경험할 수 있다는 점이 좋았습니다. 특히 저는 요리를 좋아하는 마음만으로 대학에 가겠다는 다짐보다는 대학에서 많은 경험을 하고 정말 하고 싶은 진로를 찾고자 하는 학생이기 좋은 선택지가 되었습니다. 1학년때는 처음 대학교라는 시스템에 적응하는 시기였습니다. 모든 수업이 영어로 이루어지다보니 실습과 이론을 이해하고 적응하는데 어려움이 많았다고 느끼지만 그러한 환경에서 성장하는 저를 알아갈 수 있었던 계기가 되었습니다. 2학년에 진학해서는 좀 더 체계적인 프랑스 본교의 교육과정을 듣고 있다고 느꼈습니다. 어쩌면 좀 더 고된 일 년이 될 수 있지만 그 과정을 견뎌낼때 스스로가 단단해질 수 있다고 생각합니다. 조리를 졸업한 후 진학한 저의 경우에는 실습이나 이론이 배웠던 정보를 바탕으로 진행되어 수업을 이해하는데 도움이 많이 되었습니다. 고등학교때 배웠던 내용을 다시 복습을 할 수 있었고 같은 내용이라도 교수님들만의 방식으로 배우기 때문에 또 다른 새로움과 조리지식을 얻을 수 있었습니다. 또한 고등학교때부터 혼자서 아닌 친구들과 함께 수업하는 방식에 익숙해져 있었고 그것이 현재 그룹별로 진행되는 실습을 더 재밌고 편하게 진행할 수 있어 좋았습니다. 저에게는 이 경험들이 앞으로의 미래나 목표를 계획하고 수정하는데 변화를 주었다고 생각합니다. 프렌치 요리의 기초부터 배우며 가장 기본적이지만 필수로 가져야할 실력을 쌓아갈 수 있어 좋았고 Lyfe조리전공만이 가지고 있는 우수한 조리시설에서 수업을 들을 수 있다는 점이 실습 수업의 큰 장점이라고 느껴졌습니다. 조리 이론을 영어로 배우고 시험보며 어려움은 있지만 이해하지 못하는 부분을 한번 더 찾아보고 해석하며 정확히 배워갈 수 있다는 점에서 성취감을 느낄 수 있었습니다. 마지막으로 학교를 다니며 얻게 된 저의 가치관에 대해 얘기해 보고자 합니다. 혼자 결정해 내야 하는 크고 작은 모든 선택의 순간에 책임이 필요했습니다. 상상하고 그려온 순간들과 다를 수도 있고 실망할 수도 있습니다. 하지만 어떠한 일이든 해보지 않으면 알 수 없고 얻을 수도 없기에 노력하는 삶, 그리고 도전하는 삶을 살아가는 경험을 하셨으면 합니다. 학교에서 선후배 관계로 만나 뵙기를 바랍니다!



글로벌조리학부 폴보퀴즈조리전공 23학번
박 * 호

제 고등학교 시절 학원을 끝내고 어머니와 함께 인생 처음으로 프렌치 레스토랑에 방문하였습니다. 그 음식을 맛본 계기로 해외에 나가 요리를 배우고 다시 한국에 돌아와 많은 사람들이 해외 요리를 더욱 쉽게 이해하기 쉽게 다가갈 수 있도록 하고 싶어 이 학과에 지원하게 되었습니다. 현재 Lyfe조리전공 교육과정에 있는 해외로 나갈 수 있는 2번의 인턴십이 매우 매력적으로 느껴졌고 좋은 재료들로, 프랑스 셰프님들에게 음식을 배우고, 졸업을 한 후 음식 트렌드와 다양한 지식을 얻으므로써 자신만의 색으로 응용하여 트렌드를 따라가는 것이 중요하다고 생각합니다. 저는 조리고가 아닌 일반고를 나왔고, 대학교에 와서 처음 칼이라는 도구를 잡게 되었습니다. 당연히 실습에 대한 두려움과 걱정을 어느 정도 가지고 있었습니다. 또한 저희 학교 특성상 영어로 모든 수업이 진행되고, 이해하는 것과 적용하는 것에 조금은 어려움이 있었지만, 친구들과 잘 적응하며 잘 버텨내었다고 생각합니다. 저희 학과는 본교 교육과정을 들어가기 위해 1학년 때 600점, 2학년 들어가기 전 785점을 넘어야만 합니다. 이러한 특성에서 1학년 때 영어로만 수업이 진행되는 부분이 되게 도움이 많이 되었습니다. 저의 학교 생활에서 학생회 행사 같은 경우에는 학생들과 교수님들과 정말 이야기를 많이 한다고 생각합니다. 행사를 진행할 때, 학생들의 의견 교수님의 입장 조교님의 생각, 학생회 임원들의 노력이 하나의 행사를 구축할 수 있다고 생각하는데 행사를 진행하는 과정에서 윤리적인 문제, 인간관계적인 문제를 직면할 때도 있지만 이것을 해결하는 것 자체가 자기 자신을 성장할 수 있는 기회였다고 생각합니다. 공과 사를 구분하며 학생들에게 다가가기 하고, 우리가 만든 규율에 모범이 되어야 하고, 많은 사람들 앞에 서서 말 하는 것도, 학교 학생들이 행사를 즐길 수 있게 발판을 만들어 주는 것도 어쩌면 대학에서 지금 밖에 느낄 수 없는 경험이라고 생각합니다. 가끔은 학생회의 일이 학교 생활에 영향을 주기도 하지만, 엄청 어렵다고 느껴지진 않았습니다. 대학교에 와서 학생회를 하면서 느낀 점은 정말 많은 일을 해야 되는 상황에서 막막할 때, 하나하나 순서를 정해놓고 천천히 일을 해 나야 가면 결국에는 끝이라는 보상이 있고 뿌듯함과 만족감, 그리고 마무리했다는 안도감이 나중에는 저를 성장 시켜줬다고 생각합니다. 나중에 입학하고 될 수 있었으면 좋겠습니다 !! 수험생여러분 화이팅!

취업을 및 취업현황

100%
2023년 대학공시기준

- 신*진 (24년 졸업) 한국 스시신
- 엄*원 (24년 졸업) 한국 미술랭 2스타 정식당
- 이*비 (24년 졸업) 미국 Hyatt regency Seattle
- 임*영 (24년 졸업) 프랑스 파리 미술랭 2스타 David toutain
- 정*원 (24년 졸업) 뉴질랜드 Cordis auckland
- 최*호 (24년 졸업) 한국 Surla Table
- 함*정 (24년 졸업) 미국 Park Hyatt Hotel
- 황*빈 (24년 졸업) 한국 아멜리아
- 신*림 (24년 졸업) 프랑스 미술랭 3스타 Troisgros
- 임*진 (24년 졸업) 홍콩 미술랭 3스타 Ta Vie
- 박*우 (24년 졸업) 미국 미술랭 2스타 Jean-Georges
- 강*진 (24년 졸업) 프랑스 Sebastian Bouillet
- 이*훈 (24년 졸업) 미국 미술랭 1스타 La Pavillon
- 서*현 (24년 졸업) 미국 미술랭 3스타 Quince
- 박*용 (24년 졸업) 싱가포르 Marina Bay Sands
- 이*서 (24년 졸업) 하와이 1 Hotels Hanalei bay

▶ 입시준비 TIP!

전공 관련 교과목	영어, 제2외국어, 생명과학, 기술가정, 양식, 제과제빵, 영양학, 식품학
학 과 적 합 인 · 적 성	<ul style="list-style-type: none"> • 조리 및 음식에 대한 열정이 있는 학생 • 원만한 의사소통 능력과 리더십이 있는 학생 • 요식 및 서비스업과 관련된 직업에 대해 보람을 느끼는 학생 • 돌발 상황에 대처할 수 있는 융통성과 빠른 대처능력을 갖춘 학생
전공 관련 활동	<ul style="list-style-type: none"> • 대학 전공체험 및 직업체험활동 • 요식업 및 현대산업 관련 박람회 참여 • 요리 및 음식 콘텐츠 관련 동아리 및 봉사 활동
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> • 셰프의 탄생 / 마이클 풀먼 • 패턴으로 익히는 생생 조리영어 / 이수부 외 • 요리학교에서 배운 101가지 / 루이스 이구아라스 외 • 음식, 셰프, 요리, 레스토랑 산업에 대한 다양한 영화 또는 다큐멘터리 • 온라인 뉴스레터 및 산업 트렌드 관련 자료

폴보퀴즈조리전공대학
인디펜던트대학
폴드블루대학
소프트웨어(SW)융합대학
호텔인식조리대학
보건복지대학