

글로벌조리학부⁺ 폴보퀴즈조리전공

우송대학교

Sol International School Culinary Arts IPB Major



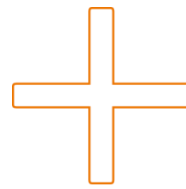
폴보퀴즈조리전공

학부설명

Sol International Culinary Arts Department IPB Major



Contents

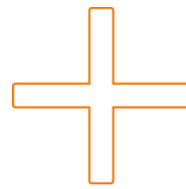


전공소개
교과과정
시설소개
활동사진
졸업 후 진로

01.
02.
03.
04.
05.



전공소개

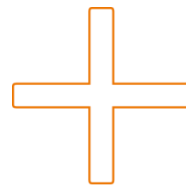


Institut Paul Bocuse 폴보퀴즈란?

셰프 '폴 보퀴즈'는 52년간 미슐랭 3스타를 유지한 전 세계적으로 가장 유명한 프랑스 대표 레전드 셰프입니다. 그의 모토를 바탕으로 탄생한 폴 보퀴즈 학교는 탄탄한 역사를 자랑하고 전 세계 22개국에 유치되어 있으며 그 학위는 전 세계적으로 널리 인정을 받고 있습니다. 대한민국에서는 우송대학교가 유일하며 학생들은 졸업과 동시에 우송대학교 졸업장, '폴 보퀴즈' 본교 졸업장, 그리고 프랑스 교육부 교과 졸업증서를 동시에 취득합니다.



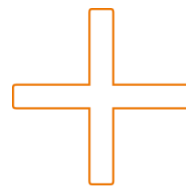
전공개요



글로벌 트렌디 한 감각과 세계적 역량을 갖춘 글로벌 셰프 양성
졸업과 동시에 복수 학위 취득 (우송대학교 졸업장, 폴보퀴즈 본교 졸업장, 프랑스 교육부 교과 졸업증서)
해외 교육기관 및 산업체와의 교육 교환 및 2번의 인턴십 프로그램
영어로 진행되는 국제적 수준의 교육과정
해외 주요 호텔 및 리조트 총 주방장 및 총 제과장 출신의 외국인 교수진
대한민국 최고의 최첨단 실습실과 폴 보퀴즈 강의 시스템을 갖춘 국제적 수준의 시설
전문 ESL 교수진을 통한 영어 능력 향상



전공소개



전공 Vision

The Asia Centre of French Culinary Excellence
아시아의 대표적인 프랑스 전문 조리인재 양성

Educational Objectives (교육목표)

Modern culinary and gastronomic cooking techniques
(현대 조리 기술 습득)

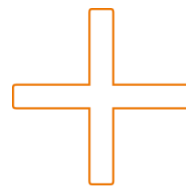
Empowering students with artistic talent and creativity
(예술적이며 창조적 미식 역량 개발)

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)



전공소개



Highlights (특기사항)

Bachelor of International Culinary Arts from Institut of Paul Bocuse

Accredited by French Ministry of Higher Education & Research.
(우송대학교, 프랑스 리옹 본교 폴보퀴즈 복수학위 취득)

2 internships (global and/or domestic)
(2번의 인턴십)

Newly designed state-of-the-art facilities
(최첨단 외식조리 시설)

Same curriculum and standards as Institut Paul Bocuse in France
(프랑스의 폴보퀴즈와 동일한 교육과정 및 교육표준 적용)

Be a part of global IPB alumni network
(폴보퀴즈의 세계적인 동창 네트워크의 일원으로 활동)



전공소개



Potential Career Paths (진로분야)

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

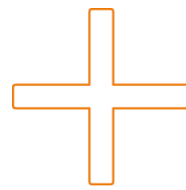
(케이atering 서비스 사업 대표 또는 관리자)

Culinary Purchasing Manager

(외식사업 구매 관리자)



전공소개



관련자격증

양식조리기능사
바리스타 자격증
조주기능사

와인소믈리에
제과제빵자격증 등

전공동아리

Inter-Paul(인터폴): 인턴십 프로그램에 중점을 두고 국가별 인턴십 업체 정보 공유 및 intern senior와의 대화를 통한 ‘인턴십’의 구체화와 체계화.





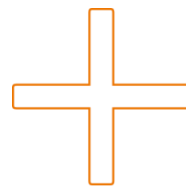
솔바인 (Sol Vine)

음식과 음료의 조화 이해를 목표로 여러 와인 시음을 통해 다양한 맛과 향을 체험하고 그에 어울리는 음식을 찾는 활동을 통하여 음료의 관계에 대해 알아 보는 동아리

르벵 (Levain)

제과 제빵 동아리로, 제빵에 관심이 있는 학생들이 모여 이론과 실습을 함께 배우으로써 제과제빵 분야에 있어 더욱 서 향상된 실력을 갖추기 위한 동아리. 단순한 제과제빵뿐만 아니라 플레이팅 및 슈가아트 등에 대한 다양한 연구를 진행 하며 플리마켓과 봉사활동 등도 진행 함





다밥 (Dabob)

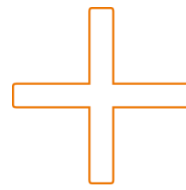
외식창업 동아리로, 창업에 대한 아이디어 및 의견을 공유하며 플리마켓 또는 창업 관련 활동을 진행하는 동아리

솔퀴지니에 (Sol Cuisinier)

요리대회 동아리로, 우승의 상징인 솔(Sol)과 프랑스어로 요리사를 뜻하는 퀴지니에(Cuisinier)를 합쳐 우승대학교를 대표하는 요리사들이라는 의미를 담고 있다. 아시아를 넘어 글로벌 조리인재를 양성하기 위해 특화활동으로 국내외 조리경연 대회에 참가 및 레시피북 제작, 창작요리 실습등의 활동을 진행하는 동아리



교과 과정 (22학번)



1학기

2학기

1학년

영어 특별과정

2학년

폴보퀴즈 과정

3학년

6개월 인턴십

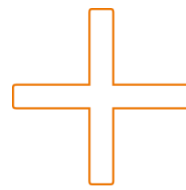
폴보퀴즈 심화 과정

4학년

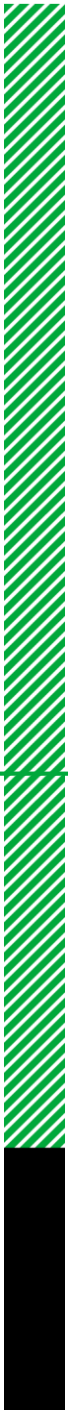
폴보퀴즈 심화 과정

6개월 인턴십

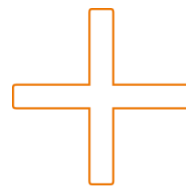
시설소개



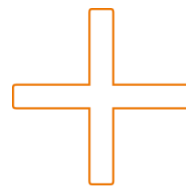
W12 SICA 건물 시설



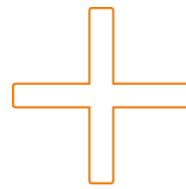
활동사진



활동사진



졸업 후 진로



Culinary / Baking & Pastry

수석요리사

파티시에

Culinary/Restaurant Business

외식조리사업

외식사업
구매관리자

케이터링 서비스

Educational

대학원 진학

교육 컨설턴트



우송대학교 2023학년도 대입전형 안내

Sol International Culinary Arts Department IPB Major



감사합니다.

