



I AM
HAN
HO
JEON



- 04 엠블던호텔(기숙사)
- 06 재단 소개
- 08 연혁
- 12 팀프로젝트 학기제
- 14 조리부사관제도
- 16 르방디에 프리미엄 클래스
- 20 호텔로 HOTELO
- 22 한호전 소식
- 27 과정 소개
- 80 교수진 소개
- 86 실습실 소개
- 92 유학안내
- 98 취업자 현황
- 102 졸업생 인터뷰
- 106 미디어 속 한호전
- 112 캠퍼스 라이프
- 120 대회수상
- 124 CONTEST 한호전
- 132 대회 개최명소 한호전
- 138 장학제도
- 140 모집요강

HOTEL ALL IN ONE SYSTEM !!

특급호텔에서 생활하고 실습한다!

호텔학교 학생만이 누릴 수 있는
특별한 호텔캠퍼스 생활!

현장 실무교육

호텔교육의 완성도를 높이고자 한호전에서 운영하는 호텔에서 현장실무교육이 진행됩니다.

수준높은 교육시설

현재 운영되고 있는 최고의 시설을 가진 특급호텔에서 생동감 넘치는 교육을 받습니다.

호텔전문 교수진

현직 호텔리어와 1:1 맞춤교육을 통해 다양한 노하우와 스킬을 향상시킬 수 있습니다.

최상의 시설 호텔 기숙사

호텔학교 한호전 학생들은 최상의 시설을 갖춘 특급호텔을 기숙사로 이용하고 있습니다.



호텔로비라운지



호텔로비라운지



호텔컨벤션홀



호텔웨딩홀



호텔레스토랑



호텔연회장



호텔프런트



호텔웨딩홀



호텔라운지카페



호텔기숙사 1



호텔기숙사 2



호텔기숙사 3

대한민국 최초의 호텔, 관광, 외식분야 전문 교육재단

한국호텔관광교육재단은 1989년 국내 최초 호텔, 관광, 외식 분야의 전문교육을 통한 대한민국 관광산업의 인재를 양성하기 위하여 설립되었으며, 현재 중·고등학교, 전문학교, 외식/커피 아카데미, 각종 교육원 등 18개의 교육센터를 운영하고 있는 국내 최대 규모의 교육재단입니다.



한국호텔관광교육재단

한국호텔관광교육재단은 1989년 국내 최초 호텔, 관광, 외식 분야의 전문교육을 통한 대한민국 관광산업의 인재를 양성하기 위하여 설립되었으며, 현재 실용전문학교, 외식/커피 아카데미, 각종 교육원 등 10여개가 넘는 교육센터를 운영하고 있는 국내 최대 규모의 교육재단입니다.



한국호텔관광실용전문학교

호텔관광 특성화 실용전문학교로서 4년제 학사학위 및 2년제 전문학사 학위 과정과 5개 계열 13개 과정을 운영하고 있으며, 매년 최우수교육기관으로 선정되고 있습니다.



엠블던 호텔

400여개의 객실을 갖추고 있는 특급호텔로 특히 다양한 규모의 컨벤션홀과 회의장은 국제행사를 비롯한 기업체의 연수, 세미나 및 워크샵이 이뤄지며, 품격 높고 분위기가 있는 웨딩홀은 명소로 정평이 나 있습니다.



미국 글로벌 캠퍼스

2019년 미국 한인호텔협회와의 글로벌 캠퍼스 협약을 통해 미국 내 현지교육뿐만 아니라 해외인턴십 및 해외취업의 미주지역 고두보를 마련하였습니다. 또한 본교와 고용노동부와 함께하는 해외취업 프로그램 'K-Move'를 통해서 활발한 미주지역 취업이 이뤄지고 있습니다.



중국 글로벌 캠퍼스

2013년 자매결연을 시작으로 2019년 중국 제남대학교 내 한호전 글로벌 캠퍼스를 개교하여, 긴밀한 상호 협력을 통해 글로벌 인재 양성에 힘쓰고 있습니다.



인천시의료관광지원센터

지역의료관광 서비스 수준향상을 위한 의료관광 통합 시스템 구축, 해외 마케팅 컨설팅 등 다양한 활동을 전개하고 있으며, 우수한 인프라 구축을 위하여 한호전과 업무협약을 체결하여 국제의료관광과정 학생들이 의료관광의 전문적인 현장 교육을 받을 수 있도록 운영하고 있는 의료관광 지원센터입니다.



한국문화예술실용전문학교

2015년 한국호텔관광교육재단에서 설립한 한국문화 예술실용전문학교는 관광, 문화, 예술분야의 실무중심 전문교육을 통하여 우수한 인력을 양성하고 있는 실용전문학교입니다.



대흥고등학교

1966년에 설립되어 50여년의 역사를 자랑하는 대흥고등학교는 바른인성과 실력을 겸비한 창의적 인재 육성을 위한 교육목표와 함께 21세기를 이끌어 갈 청소년들에게 바른인성 함양과 창의 지성 교육이 이뤄질 수 있도록 모든 교직원들이 최선을 다하고 있습니다.



광시중학교

1965년 설립된 광시중학교는 성실, 근면, 협동의 교훈 아래 바른 품성을 지닌 창의적 인재를 육성하고자 교육기회 모두가 사랑과 열정으로 혼신을 다하고 있습니다.



HotelO_호텔로

취업서비스 플랫폼 호텔로는 한국호텔관광교육재단에서 운영하는 취업연계 플랫폼으로 본교 재단 내 학생들의 취업이력시스템운영 및 대졸 취업희망자들에 한해 호텔관광외식분야로 직접적인 취업연계시스템을 제공하여 호텔관광분야 국내최대의 입자리 연계 시스템 플랫폼입니다.



중앙외식아카데미

이태리호텔학교(villa Pitiana)와의 자매결연을 통한 해외연수를 제공하는 1000명 이상의 국내 최대 규모의 교육기관입니다. 1인 1재료 교육으로 실무경험과 전문성이 풍부한 교수진으로 수준별 맞춤형 교육이 진행되고 있으며, 취업자문기관과 협력하여 수료생 개개인의 능력과 적성에 맞는 취업을 연계하고 있습니다.



한국의료관광지원센터

한국의료관광지원센터는 한국의료관광진흥협회와 인천시에서 직영하고 있는 국내 최대의 전문 의료관광 지원센터로서 대한민국 의료관광 시장분석과 의료관광 상품마케팅, 의료관광객 유치 등 다양한 활동을 통하여 국내 의료관광 산업의 발전과 성장을 도모하는 대한민국의 대표 의료관광 지원센터입니다.



대흥중학교

1951년에 설립된 대흥중학교는 임춘성의 넓은 품 안에서 충효정신을 바탕으로 올곧은 인성을 키우고, 앞으로는 바다처럼 넓은 여당호를 바라보며 큰 도량을 키워 가는 학교입니다.



스위스 글로벌캠퍼스

2014년 스위스 호텔스쿨인 BHMS(BUSINESS AND HOTEL MANAGEMENT SCHOOL)와의 자매결연을 시작으로 스위스의 높은 수준의 호텔관광 실무교육을 커리큘럼에 접목하였으며, 스위스 글로벌 캠퍼스에서는 교수진과 학생들의 활발한 교류를 통해 다양한 연계 교육과 현지 취업프로그램이 이뤄지고 있습니다.



창업지원센터

한국호텔관광교육재단의 창업을 희망하는 교육생을 위하여 창업에 필요한 창업실무 교육과 컨설팅, 교류회, 사업화 자금 및 창업자금 지원, 다양한 판매지원사업 및 창업정보제공 등을 통해 창업을 준비하는 예비창업자에게 창업에 대한 실질적 도움을 주고 있는 지원센터입니다.



커피박물관

커피박물관은 한국호텔관광교육재단이 2015년에 개관한 박물관으로 세계 각국의 커피 문화, 유물, 역사를 관람 할 수 있어 커피의 과거와 현재 그리고 미래를 한눈에 볼 수 있습니다. 커피의 전제 제조 과정과 각 나라의 특징적인 커피문화의 차이를 경험해 볼 수 있는 공간입니다.



해밀시아 카페

2015년에 탄생시킨 델리&카페 브랜드입니다. 꿈과 희망을 심어주는 교육이라는 재단의 교육이념을 본따 "비운 후 맑게 갠 하늘"을 뜻하는 순 우리말인 "해밀"과 "넓은공간, 대지"를 의미하는 "Sia"의 합성어로 카페를 찾는 학생들에게 희망과 응원의 메시지를 담고 있는 공간입니다.



The History of '한호전'

2021

안다즈서울 강남
(주)듀코젠
경기도시장상권진흥원
송도국제소프트클럽(유)
신세계요리바리스타전문학교
서울바리스타실용전문학교
남부요리학원
명성요리제과제빵학원
원선나라요리제과제빵학원
서창요리제과제빵직업학교

(주)국제여행사
주)스카이에어포트서비스
경기대학교관광전문대학원
월드와이드씨비스코리아
(주)BS인더스트리
호스텔베네
엠배서더 아카데미
(주)두잉씨앤에스
어글리스트브
PAYOT 신림센터
코세아항공서비스교육학원
경기효인성교육문화원·안산교육신문
안산튼튼병원

로얄헤리티지호텔
한국곤충산업연구개발원
천안 라마다 앙코르 호텔
그랜드 하얏트호텔 산학협력
리베라호텔 산학협력
경남관광호텔 산학협력
밀레니엄 서울힐튼호텔 산학협력
루브르호텔그룹

2020

더베이크
(주)폴인브레드
MBWS KOREA-AVE CORP.,
(주)레뱅드매일
(사)한국조리기능장협회
우수교육기관선정 교육부장관상 수상
대한민국 최초 산업계 주도 관광·레저분야 공동
훈련센터 선정
(주)현대그린푸드
한국글로벌세프고등학교
안양여자상업고등학교
(재)안산시청소년재단
전남직업전문학교
하당요리학원

2018 - 2017
시화나래 및 안산시 관광 활성화를 위한 업무협력
평택요리학원
관광·레저산업인적자원개발위원회
리안월드(주)
서운에스티에스
여주컨트리클럽
트랜스코스모스코리아
원주제과제빵요리학원
사단법인 중화동남아 여행업협회
은누리관광여행사
KMB제과제빵커피바리스타학원
Hotel Atrium CO, Ltd
포시즌 호텔 서울
(주)르메르디앙서울호텔
영지요리아카데미
South Seattle College(SSC), USA
(주)유토스
아난티 펜트하우스 서울
야놀자

2016

(주)골든튠코리아
(사)굿파트너즈
(주)마크호텔
(주)이랜드
(주)코트파
(주)푸드티비
(주)홈플러스 홀딩스
서울 미라마(유)그랜드 하얏트 서울
(주)그랜드팰리스코퍼레이션
(주)가우플랜 더리버사이드호텔
곤지암리조트 산학협력
한국대학식음료교육협회 산학협력
(주)크리스탈와인컬렉션 산학협력 체결
한국조리사회중앙회 산학협력 체결
롤링힐스호텔 산학협력 체결
HOLLYS COFFEE 산학협력
워커힐파라다이스 카지노 산학협력
롯데 블랑제리 산학협력
(주)제일제당 주식회사 산학협력

2015

(사)안산시자원봉사센터
(주)탐클라우드코퍼레이션
조은맘산부인과
호텔리츠칼튼서울
아미티국제경영학교
안산시 다문화가족지원센터
에이치투오 안티에이징 메디컬센터
중문고등학교 (업무협약)
서귀포시 교육발전 기금
(주)여기스터디
단원병원
시흥SK요양병원
안산 세화병원
안산자생한방병원
안산에스병원
대한민국 해군
미래엔한방병원
우성여성병원
윤이비인후과의원
미르치과병원
미소엔성형외과
21세기병원
정환교피부과

2014

안산소상공인연합회
(주)알앤에프홀딩스
(주)스텐포드호텔코리아
(사)대한제과협회 경기도지회 안산, 시흥지부
한국외식음료협회
(사)한국외식업중앙회 안산시단원구지부
정심여자정보산업학교 (업무협약)
(주)한국관광교육진흥원
(재)안산시청소년수련관
(사)한국식공간학회
(주)브라운이웍스
세븐력카지노 MOU 체결
순천향대학교 부천병원
(주)동우씨앤에프
삼정호텔
(주)B.L.P 푸드
(주)후양과자점
(주)삼양사 식품BU장
평택호그랜드호텔
호텔 아로파
베스트웨스턴 강남호텔
밸류 호텔 하이엔드
프레지던트호텔
(주)코공택 골드 서울 호텔
(주)선정티앤에프주식회사
하나투어

2013

미국 Travel University International
(T.U.I) MOU 체결
스위스 Business & Hotel Managemnt School
(BHMS) MOU 체결
korail 산학협력
안산 단원병원 산학협력
청심국제병원 MOU
(주)서울친구여행사
아일랜드 리조트 코리아
(주)다이어리알
국제의료관광코디네이터협회
(주)원앤원
스위스 Business and Hotel
Management School 자매결연
(사)호주한인커피협회 산학협력
한양대학교 에리카캠퍼스 국제교류문화원
산학협력
미국 Travel University International
자매결연
글로벌교육컨설팅그룹 산학협력
2013 교육부 국가평생교육진흥원
학점은행제 우수교육기관 선정



한국호텔관광교육재단 수상 내역

- 국무총리상 수상
- 노동부장관상 수상
- 보건복지부장관상 수상
- 교육부장관상 수상
- 문화체육관광부 장관상 수상
- 한국관광공사 최우수학교 선정



한호전 학생이라면
누구나 전문가가
되어 졸업한다.

**팀
프로젝트
학기제 운영**

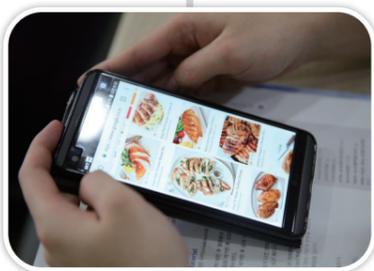
TEAM PROJECT

**팀
프로젝트
학기제 교육**

**기본
교육**

**전문
교육**

인턴십



기본 대학교육과정으로 전공필수, 전공
선택, 교양과목 등 전공과 관련된 이론
및 실습수업을 진행하며 2년제전문학사
(80학점), 4년제학사학위(140학점) 취
득이 가능하다.

“팀 프로젝트 학기제교육”은 교수가 학
생들에게 팀 미션을 주고 이를 해결하는
교육으로 협업능력, 기획력, 창의력, 소
통능력, 지식적 미션해결능력을 가진 인
재로 성장해 나갑니다.

한호전 학생들은 졸업하기 전, 방학 및
학기 중 인턴십과정을 거치며 현장경험
을 할 수 있고 국내 특급호텔 혹은 본교
에서 운영중인 엠블던 특급호텔 현장경
험을 토대로 졸업 후 경력직으로 선발되
어 별도의 적응기간 없이 현장에서 근무
할 수 있다.

**Foundation
Education**

**Professional
Education**

Internship

“팀 프로젝트 학기제 교육”은

교수가 학생들에게 팀 미션을 주고 이를 해결하는 교육으로
협업능력, 기획력, 창의력, 소통능력, 지식적 미션해결능력을 가진 인재로 성장해 나갑니다.



대한민국 육군 & 해군을 책임지는 조리부사관 양성 특성화 학교

학업을 시작으로 병역의무가 해결 되는 비전있는 미래
병역의무와 취업이 동시 해결되며 4년 6개월의 의무복무기간을 보장받고 군 관사와 아파트 무료제공,
자녀교육비 지원 등의 복지혜택과 8,9급 공무원에 준하는 급여와 처우를 보장받게 됩니다.



- 조리기능사 자격증 보유시 해군조리부사관 필기 시험 면제
- 장기 근무 시 각종 혜택, 복지, 연금 등 공무원과 동일한 처우보장
- 타 기술 부사관 전형보다 높은 합격률
- 육군 부사관 필기시험 16주 자체 교육 진행
- 직업적 안정성 보장(4년6개월의 의무복무 후 장기 지원 가능)
- 체력검정 3급이상이면 총족(육군)/임관시 체력검증 측정(해군)



한호전만의 맞춤형 마스터플랜

한호전 졸업생을위한 취업&창업, 조리부사관, 해외유학 등의
완벽한 졸업 후 플랜을 제공합니다.



한호전에서는 창업&취업 플랜과 육군과 해군의 전문 조리부사관 양성 플랜 그리고
세계 명문의 스위스요리대학과 중국의 국립 제남대학교 유학플랜까지 학생들의 진로와
비전에 맞는 맞춤형 마스터플랜을 제공합니다.

국내외 최정상급 전문가들의 최고의 교육
르방디에 프리미엄 클래스



**LE VANDIER
PREMIUM CLASS**

1. 세계특급 호텔의 총주방장, 조리명장 및 스타오너셰프
2. 세계적인 파티셰, 제과명장, 공예국가대표
3. 호텔총지배인 및 여행사, 리조트, 카지노 분야의 최고권위자
4. 바리스타챔피언, 세계 와인 권위자, 카페경영CEO

● **국내외 최고의 전문가에게 배운다!** ●

호텔 양식 수업

인터컨티넨탈 호텔 총주방장 **배한철**

머랭공예 수업

대한민국 제과명장 1호 **박찬희** 명장

호텔 경영 수업

판교메리어트 총지배인 **Allen Howden**

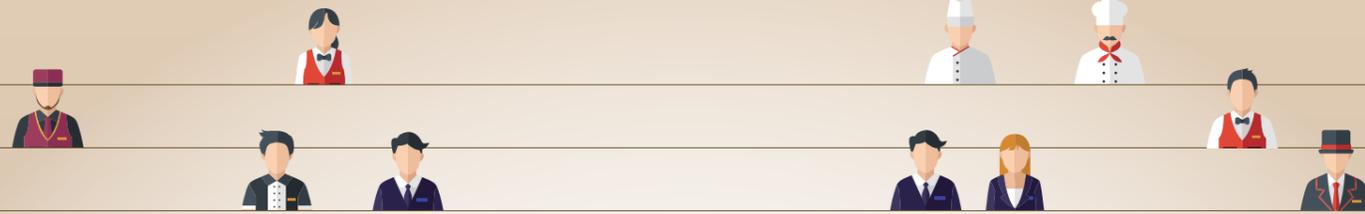
라떼아트 수업

라떼아트 월드 챔피언 **엄성진** 바리스타

● 르방디에 프리미엄 클래스 교수진 ●

 조우현 대한민국 조리명장	 김송기 롯데호텔 총주방장	 Sebas Tiano 롯데호텔 수석주방장	 정지선 홍릉동 오너셰프	 장호준 NEGI 오너셰프	 진속림 임페리얼벨리호텔 총괄셰프	 고창근 한식당 풀 총괄셰프
 백영란 신라호텔 한식조리장	 정호영 일식당 카텐 오너셰프	 하영철 워커힐호텔 총주방장	 나카무라 코우지 스시코우지 오너셰프	 이철기 대한민국 조리명장	 신종철 메리어트호텔 총주방장	 이상근 이코르 용산호텔 제과장
 Cyril Xavier Paul Gaudin 프랑제리 기술상무	 Julien Favario 가토 드 보아 대표	 박찬희 제과명장 1호	 함상훈 제과명장 8호	 박준서 제과명장 11호	 정종성 제과 준명장	 김호겸 제과 국가대표 감독
 이동언 워커힐 호텔 제과장	 정찬웅 대한제과협회 기술자문	 박삼화 성심당 기술상무	 엄성진 라떼아트월드 챔피언	 김준철 한국와인협회 회장	 유영진 소믈리에 국가대표	 김지원 그랑코트 대표
 박이추 한국최초 바리스타	 Luigi Odello ILAC 회장	 김용덕 테라로사 대표	 장동훈 로스팀 국가대표	 박대훈 에스프레소 월드 챔피언	 이경덕 하나투어 법인사업부 부장	 이현준 하나투어 법인사업부 과장
 Allen Howden 판교메리어트 총지배인	 김진경 메리어트 마케팅 총괄	 김상희 콘래드호텔 인사부장	 정용관 노보텔엠베서드 객실부장	 선창규 파라다이스 카지노 마케팅 팀장	 박영학 대명그룹 베프사업본부 대리	 김병호 스카이베이 식음료부 이사

한국호텔관광교육재단 계열
 특급호텔 엠블던호텔에서
 체계적인 현장 실무실습까지



호텔의 모든것을 현장에서 배운다!



호텔뷔페 실무



호텔 레스토랑 실무



Hotel Buffet Practice :
 특급호텔 뷔페실무를 통해 파트별 근무를 완성한다.



Hotel Restaurant Practice :
 특급호텔에서 풀코스요리로 레스토랑 실무를 완성한다.



호텔식음료 실무



Hotel Beverage :
 호텔에서 다루는 다양한 음료와 주류에 대한 모든 것을 배운다.



호텔제과제빵 실무



Hotel Bakery Dessert :
 호텔에서 판매 되는 다양한 베이커리&디저트 메뉴를 마스터 한다.



호텔웨딩



HOTEL WEDDING :
 고객에게 감동을 선사하는 특급호텔웨딩 서비스



호텔연회



HOTEL BANQUET :
 특급호텔의 모든 행사를 총괄하다! 완벽한 연회교육



호텔프론트



HOTEL FRONT DESK :
 호텔리어 하면 가장 먼저 떠오르는 특급호텔프론트서비스 교육



호텔도어



HOTEL DOOR DESK :
 고객을 가장 먼저 맞이하는 특급호텔도어맨의 완벽한 교육



호텔객실



HOTEL ROOM DIVISION :
 호텔의 가장 기본적인 객실서비스, 차별화된 호텔객실교육

호텔조리 실무

호텔식음료제빵 실무

호텔리어 실무

HOTELO

호텔로는 한호전에서 운영하는 호텔 관광 외식분야 취업 포털입니다.



호텔 관광 특성화 1등 학교
1989년 개교한 이래 호텔 관광 분야 인재 양성에 전념해온 한호전은 대한민국을 대표하는 호텔학교입니다. 호텔관광 분야를 전공한 학생들에게 최적화된 취업처 제공을 위해 HotelO 포털 서비스를 제공합니다.



호텔 취업의 모든 것
호텔 · 관광 · 외식분야의 다양한 기업 및 업계 전문가들과의 긴밀한 협력을 통해 호텔 관광분야 취업을 희망자들에게 최적의 정보와 컨설팅 서비스를 제공합니다.

호텔 관광 서비스 기업 협약

국내 및 해외의 호텔 관광 기업들과의 상호 협력을 통해 세계 각지의 다양한 취업처를 확보하며, 취업 희망자에게 다양한 경험과 경력을 쌓을 수 있는 기회를 제공하고 있습니다.

인재 채용 포털

호텔 관광 외식서비스 분야의 특성을 정확히 이해하고, 각 직무의 특성을 파악하여 호텔 관광분야의 취업 희망자에게 맞춤 일자리를 제공합니다. 이러한 정확한 취업처 분석을 통해 인턴쉽부터 헤드헌팅까지 다양한 서비스를 제공합니다.

전문가 취업 컨설팅

호텔 관광분야에서 수십년의 경력을 가진 전문 교수진 및 경영진의 컨설팅 서비스를 제공합니다. 취업부터 창업까지 다양한 문의에 대한 전문가의 컨설팅을 통해 최적의 선택을 조언합니다.

호텔 · 여행사 · 항공사 · 카지노 · 리조트 · 레스토랑 등

호텔 관광 외식분야의 다양한 취업처를 확보하여 한호전 학생들에게 최적의 취업처를 제공합니다.

대한민국 호텔관광분야를 대표하는 호텔학교 한호전

대한민국 대표 호텔관광분야 취업 플랫폼 HOTELO

호텔관광분야의 인재 관리 시스템을 체계화하여 호텔관광기업들의 인재등용문 역할과 호텔관광분야의 인재들에게 취업서비스를 제공하는 플랫폼 역할을 수행합니다. 취업서비스 플랫폼 호텔로는 한국호텔관광교육재단에서 운영하는 취업연계 플랫폼으로 본교 재단 내 학생들의 취업이력시스템운영 및 대졸 취업희망자들에게 한해 호텔관광외식분야로 직접적인 취업연계시스템을 제공하여 호텔관광분야 국내최대의 일자리 연계 시스템 플랫폼입니다.

 노미나 마카오갤럭시	 안혜진 마카오갤럭시	 이정엽 JW메리어트	 류한별 JW메리어트	 정진우 JW메리어트	 정효원 JW메리어트	 이한진 JW메리어트	 황다희 JW메리어트
 염두솔 JW메리어트	 정우찬 롯데호텔	 김민지 파크하얏트	 윤종범 JW메리어트	 구분규 그랜드하얏트	 양유진 그랜드하얏트	 신수진 리츠칼튼	 이원준 리츠칼튼
 김은영 리츠칼튼	 양다혜 리버사이드	 최낙경 콘래드	 김현석 콘래드	 이교빈 콘래드	 박동규 셰라톤워커힐	 서승원 인터컨티넨탈	 이은호 노보텔강남
 한민운 노보텔강남	 이에린 노보텔강남	 이에리 라마다호텔	 홍현지 롤링힐스	 한승훈 롤링힐스	 최슬기 롤링힐스	 장석호 롤링힐스	 송명훈 해비치호텔
 안승연 해비치호텔	 한민수 해비치호텔	 백지현 해비치호텔	 강성현 해비치호텔	 박준현 오크우드호텔	 장지연 파라다이스워커힐	 이소정 인천파라다이스	 이슬비 인천파라다이스
 김민영 인천파라다이스	 조원호 델타항공	 김민지 인천공항	 강무진 대명리조트	 장정하 삼성서울병원			



2021 프랑스 월드 오브 브레드 컨테스트 대한민국 국가대표 선발전 개최



2021년 프랑스에서 열리는 'France World of bread contest'에 출전할 대한민국 국가대표 파티시에를 선발하는 대회가 한호전에서 열린다. 이번 대회에서 우수한 학생에게는 세계적인 제과제빵 대회인 2021 프랑스 월드 오브 브레드 컨테스트에 참가권이 주어진다. 우승 학생은 2년간 본 교 교수님인 신시릴 고댕 교수님께 교육을 받게 되며, 2021년까지 대회에 나갈 실력을 기르게 된다. '프랑스 월드 오브 브레드 컨테스트'는 전 세계의 내로라하는 파티시에들이 자웅을 겨루는 대회로 2021년 대회는 2019년에 이어 2회 연속으로 한호전이 출전한다. 대회 출전자들에게는 항공료 및 숙박비, 교통비, 식사비 등 체제비 전부가 제공되는 혜택이 있다.

한호전과 함께하는 하나투어



한국호텔관광실용전문학교는 관광·여행분야 인재 양성의 일환으로 (주)하나투어와 산학협력을 체결 하였다. 이번 협력식에서는 유기적 협력 관계 구축을 다지는 뜻 깊은 자리였다. 하나투어는 국내 최대 여행 기업으로, 15년 동안 해외여행 및 항공권 판매 1위를 달성하고 있는 명실공히 대한민국 1등 여행종합기업이다. 여행사 최초로 IT 시스템을 도입하였으며, 여행업 뿐만 아니라 문화상품 제작 및 유통업, 호텔사업 등의 분야로 확장하여 문화관광 유통그룹의 입지를 다진 여행전문기업이다. 상호간의 협력을 통해 업계 선두인 두 기관이 가져올 효과는 매우 클 것으로 예상되고 있다.

월드마스터즈챌린지컵 개최



한국호텔관광교육재단이 주최/주관하고 (사)한국조리기능장협회, (사)한국제과기능장협회, W.M.C 대회조직위원회가 후원한 2021 월드마스터즈챌린지컵이 성황리에 진행되었다. 한호전에서 진행 된 월드마스터즈챌린지컵은 조리(3코스 전시·라이브) / 베이커리(제과·라이브, 제빵, 공예 전시) / 식음료(커피, 와인, 칵테일) / 서비스(테이블세팅, 글로벌 커뮤니케이션)으로 구성되어 진행되었고 총 153개팀 332명이 참가하여 진행되었다. 한호전 서재실 학장은 "학생들의 오늘의 노력이 앞으로의 기술적, 전략적으로 미래의 역량과 경쟁력을 좌우하는 중요한 시간이 될 것"이라고 전했다.

인, 칵테일) / 서비스(테이블세팅, 글로벌 커뮤니케이션)으로 구성되어 진행되었고 총 153개팀 332명이 참가하여 진행되었다. 한호전 서재실 학장은 "학생들의 오늘의 노력이 앞으로의 기술적, 전략적으로 미래의 역량과 경쟁력을 좌우하는 중요한 시간이 될 것"이라고 전했다.

호텔학교 최초, 취업박람회 본교 개최



국내 청년 취업난을 해결하기 위한 다양한 정책과 제도가 실시되고 있지만 실제 취업난은 매년 심각해지는 가운데 한호전의 취업박람회가 예비 졸업생들 사이 뜨거운 반응을 얻고 있다. 한호전은 엠블던호텔을 운영하고 있는 호텔학교로 호텔에서 취업박람회를 실시하고 있다. 유례없는 행사로 한호전과 산학협력을

맺은 기업 및 특급호텔, 대기업 등 실무 인사담당자가 직접 학교로 방문해 한호전 학생들을 채용하는 취업박람회가 진행된다. 한호전 재학생들은 총 400여곳이 넘는 기업 및 특급호텔 인사 담당자들과 대면 및 비대면 면접을 통해 취업할 수 있는 특전이 주어진다.

주한스위스대사, 한호전 학술문화교류 행사 방문



한국과 스위스의 호텔관광산업 인력양성을 위한 호텔관광 학술문화교류 행사가 진행되었다. 이번 학술문화 교류 행사는 요르그 알레딩 주한 스위스 대사와 민화식 안산시 단원구청장이 참석한 가운데 한호전의 자매결연 학교인 스위스 명문 호텔학교 비즈니스 & 호텔 매니지먼트 스쿨(Business & Hotel Management School, 이하 B.H.M.S)과 함께 진행했다. 한호전 컨벤션 홀에서 진행된 이번 행사는 전문적인 인력을 배양하고 호텔요리 및 호스피탈리티 분야의 유기적인 상호교류에 기여하기 위한 논의가 이루어졌다. 특히 행사 참여를 위해 스위스 대사가 직접 한호전을 방문했다는 점에 큰 의의가 있었다. 스위스 BHMS의 호텔관광경영 시몬 리 웰페어 교수와 호텔 조리 위르흐 월터 베르니 교수도 함께 초빙하여 학생들을 위한 특강도 함께 이루어졌다.

호텔베이커리&카페경영과정, '해밀시아' 현장 실습



베이커리&카페 '해밀시아'라는 이름의 문화공간으로 한호전 호텔 베이커리&카페경영과정의 현장실습을 지원에 적극 활용되고 있다. 개강 이후 호텔베이커리&카페경영과정의 첫 현장 실습이 해밀시아에서 진행됐으며, 앞으로도 한호전 학생들의 현장 실습을 지원하는 공간으로 쓰일 예정이다. 취업을 앞두고 있는 3, 4학년생들의 현장 실습 첫 단계인 메뉴 구성부터 마지막 단계인 판매까지 직접 준비하고 실행했다. 메뉴 구성 및 단가 기획, 레시피 연구 등을 통해 판매의 기반을 마련하고 이후 현장에서 조리과 판매, 고객 응대 등의 현장 실습에 학생들은 열심히 참여했다. 실습에서 호텔베이커리&카페경영과정 학생들은 재학생과 교직원, 교수진 그리고 일반 고객들까지 찬사를 아끼지 않을 만큼 훌륭한 실력을 선보였다고 전했다.

세계로 뻗어나가는 한호전! 이번엔 미국 LA글로벌 캠퍼스 개교



글로벌한 호텔리어로 성장할 수 있는 호텔 특성화 학교 한국호텔관광실용전문학교(이사장 육광심)와 해외 한인 호텔 협회(회장 정영삼) 및 OKHA 회원 40여 명이 참석 한 가운데 미국 LA 한인타운 올림픽 라마다 호텔에서 글로벌 캠퍼스 개교식을 열었다.

이 자리에 참여한 육광심 이사장은 3년 연속 우수 호텔교육기관으로 선정된 한호전이 운영하는 K-호텔리어 심화과정을 통해 호텔 서비스 실무, 컨벤션 연회 실습, 인사 서비스 등 졸업 후 바로 실무에 투입이 되어도 손색없을 만한 학생들을 해외 한인 호텔업계에 안정적인 인력을 공급할 계획이며 미국 전역 호텔로 취업 나갈 수 있는 교두보 역할을 할 것이라고 전했다.

또 최초로 복수학위 과정으로 중국 산둥성 국립 제남대에 한호전 글로벌캠퍼스를 첫 번째로 개교하여 100여 명의 재학생들이 한국 한호전에서 전문 학사학위 취득과 중국 캠퍼스에서 교육을 받고 있으며, 한중 양국의 학위

및 자격증을 취득할 수 있어 국내뿐 아니라 중국 현지 및 전 세계의 특급 호텔로 진출하고 있다.

이를 시발점으로 한호전에서는 국내 최초로 베트남 국적의 외국인 요리기술편수생들이 입학하여 화제 된 바 있으며 외국인 요리기술편수생들은 6개월씩 총 2년 동안 한호전 생활관에서 머무르며 아시안 푸드 과정으로 한식, 일식, 중식, 태국, 베트남 요리, 인도 요리 교육과정을 전문 교 강사를 통해 교육을 이수 받고 있으며 E-7 비자를 취득해 국내 취업 또한 할 수 있다.

국내 최초로 외국인인을 위한 전문 호텔교육이 가능한 교육기관으로 물꼬를 튼 만큼, 세계 속에서 인정받는 명문 호텔학교로서 더욱 한호전이 발전할 수 있는 기회라고 생각하고 이를 시작으로 필리핀, 중국, 스리랑카 등 더욱 많은 외국인 기술편수생들이 배우기 위해 한호전의 문을 두드릴 수 있도록 준비할 것이라고 기대를 표했다.

고용노동부 주최 한국산업인력공단 주관 2022 청년 맞춤형 공동훈련센터 선정



관광·MICE 분야의 '인성과 기술력을 갖춘 전문 인력 양성'을 목표로 관광·MICE산업 재직자 및 채용 예정자(희망자)의 실무역량 강화를 위한 전문 교육을 제공하는 국내 최초·최대의 관광·MICE 분야 공동훈련센터로서 최고의 교육 서비스를 제공하고자 '산업계의 수요를 반영한 과정 개발' 및 '분야별 현업 전문 인력 확보'를 통한 교육 전문성과 지속적인 설비투자를 통해 다양한 실습 시설을 구축하여 운영하고 있습니다.

2021 Cook 'N' Battle : Virtual Culinary Competition 세계 8위 요리학교 CAA 주최 요리대회에서 한국인 1위 등극



한국호텔관광실용전문학교(한호전) 호텔외식조리학과 이서현 학생이 QS 세계대학랭킹 호스피탈리티 부문 8위에 랭크 된 스위스 CAA(Culinary Arts Academy) 요리예술대학이 주최 한 Cook 'N' Battle에서 한국인 1위, 전 세계 파이널리스트 6명으로 최종 본선에 진출하였다. 이서현 학생은 평소 해외 요리대회의 큰 관심을 가졌던 학생으로 대회 참가를 앞두고 호텔외식조리계열 교수들의 피드백과 연습을 통해 참가를 준비해왔다.



호텔외식조리학과 이서현 학생은 글로벌 파트 총 200명 학생 중 한국 지역에서는 전국 조리고·대학교 및 전문대의 호텔조리학과, 호텔조리과의 재학생인 학생들이 총 87명이 참가하였고 그 중 한국 지역 1위로 최종 본선에 진출하는 쾌거를 이루었다. 이서현 학생은 미트볼을 고사리, 호박, 양파, 가지 등을 사용해 한식화 메뉴로 심사위원들의 호평을 이끌어 냈고 플레이팅, 조리 순서에 대한 피드백을 우수하게 받았다.

NSW TAFE 기술전문대 학생들이 한호전 아시안 푸드연수 수료

호주 NSW TAFE 기술전문대학교 학생들이 Hanhojeon Asian Cookery Trip (한호전 아시안 푸드 연수) 과정을 수료하였다.

이번 연수는 호주에서 10:1의 경쟁률을 통해 선발된 10명의 학생들이 한국호텔관광실용전문학교에서 아시안푸드과정을 배우는 연수과정이었으며 NSW TAFE 학생들은 한식, 중식, 일식을 배웠으며 호텔·외식분야에서 전문 교육을 받고 있는 학생들과 같이 수업을 진행하였다. NSW TAFE Cameron Falzon(카메론 팔존) 교수는 한국호텔관광실용전문학교에 대해 시설이 화려하고 체계적이다. 학생들이 전문적으로 호텔조리 교육을 받는 데 있어서 완벽하다. 봐왔던 호텔조리를 교육하는 학교 중 시설이 가장 완벽하다! 라며 찬사를 보냈다.





‘한호전’

호텔, 관광 외식산업의
주역으로 성장할 수 있는
기회를 부여

학 장 서 재 실

한국호텔관광실용전문학교에 오신 것을 환영합니다.

한호전은 1989년부터 호텔, 관광, 외식, 서비스 분야의 인력을 전문적으로 양성해온 학교로서 국내 최고의 시설과 교수진은 물론 최초로 특급호텔을 보유한 글로벌 호텔학교입니다.

학생들이 특급호텔에서 생활하며 실무기술을 배워 호텔리어의 꿈을 키워가는 학교입니다. 호텔 총지배인, 요리&제과명장, 명인, 기능장, 항공 사무장 등의 강의를 통하여 호텔, 관광, 외식문화의 깊이를 이해하고 호텔관광분야 변화에 적극적으로 대처할 수 있는 능력을 키워가는 종합 호텔학교입니다.

학생이 능동적으로 스스로 기획하고 완성해나가는 팀 프로젝트 학기제는 우리학교만의 자랑입니다. 한국조리기능장협회 이사장이 학장으로 역할을 하고 있을 뿐만 아니라 세계 어디를 가든 가장 빛나는 호텔학교를 만들어야 한다는 확고한 교육관을 가진 이사장님이 뒷받침을 해주고 있는 학교입니다.

본교는 국내 최초로 바리스타학과를 개설하였으며 일찍이 국제중식조리과를 독립시켰습니다. 각 학과의 특성화 교육으로는 호텔 객실예약시스템(오페라) 교육, 제과제빵, 설당&초콜릿공예, 호텔양식 및 분자요리, 분자커피, 항공기 기내 실무, 호텔 카지노딜링 등 차별화된 현장 교육이 진행되고 있습니다. 이연복, 시릴 자비아 폴 고명, 저드리먼 석좌교수, 정호영 특임교수 등의 분야별 최고 전문가와의 교감을 통해서 여러분의 미래를 기약할 수 있을 것입니다.

예비 신입생 여러분 저희 한호전에서 호텔, 관광 외식산업의 주역으로 성장할 수 있는 기회를 부여받으시길 바랍니다. 성공을 위한 해법을 제시하는 세계적인 명성의 호텔학교 한호전으로 오십시오.

지금 이 순간 한호전은 여러분을 기다리고 있습니다. 감사합니다.

1989

Introduction of Department

과정소개

한호전

호텔외식조리계열

- 호텔외식조리과정(4년제)
- 호텔조리과정(2년제)
- 호텔스시조리과정(2년제)

호텔식음료제과제빵계열

- 호텔베이커리&카페경영과정(4년제)
- 호텔바리스타&소믈리에과정(2년제)
- 호텔제과제빵과정(2년제)
- 호텔디저트공예과정(2년제)

호텔항공카지노계열

- 국제호텔관광경영과정(4년제)
- 호텔경영과정(2년제)
- 호텔카지노딜러과정(2년제)

외식조리분야 재학생 수 1위

교육부 대학알리미 2018년 공시기준

한국호텔관광실용전문학교는 미래 외식산업을 이끌어갈 글로벌 역량의 셰프양성을 목표로 외식/조리 전공 국내 최다인원의 재학생들이 자신의 꿈을 이루어나가고 있습니다.



중식요리의 대가 이연복 석좌교수

한국호텔관광실용전문학교 호텔외식조리계열에서는 다양한 미디어 프로그램에서 셰프의 위상을 높이며 활동하고 있는 중식요리의 대가인 이연복 셰프를 석좌교수로 7년째 한호전에서 학생들을 지도하고 있다.

다양한 푸드방송에 출연을 통해 조리사에 대한 자긍심을 높이고, 조리사로서 자부심이 남달랐던 이연복 석좌교수가 중식요리의 후계자를 양성하기 위해 한호전을 선택한 것이라고 볼 수 있다.

이연복 석좌교수는 "단순히 학교에서 졸업하는 것만으로 끝나지 않고, 정말 프로 조리사답게 한 사람, 한사람을 만들고 싶은것이 꿈입니다. 앞으로 한호전 학생들이 졸업 후, 현장에 나갔을때 프로다운 모습을 보일 수 있도록 함께 노력하겠습니다" 라며 취임의 뜻을 밝혔다.



Q 한호전 학생들과 함께 이루고 싶은 목표가 있다면?

한호전 학생들을 보면 제 어릴 적 모습을 보는 것 같습니다. 학생들이 아주 열정적인데 저 또한 학생들과 함께하면서 젊어지는 것 같고, 열정이 생겨납니다. 학생들 자체가 제게 자극제가 되는 만큼 저도 학생들에게 좋은 본보기가 되고 싶습니다. 나아가서 학생들과 함께 중식을 대중화시키고 쉽고 따라하기 좋게 만드는게 최종 목표입니다. 한호전 학생들과 함께 제2, 제3의 이연복이 나올 수 있도록 노력해 보겠습니다.

Q 셰프를 꿈꾸는 학생들에게 한마디

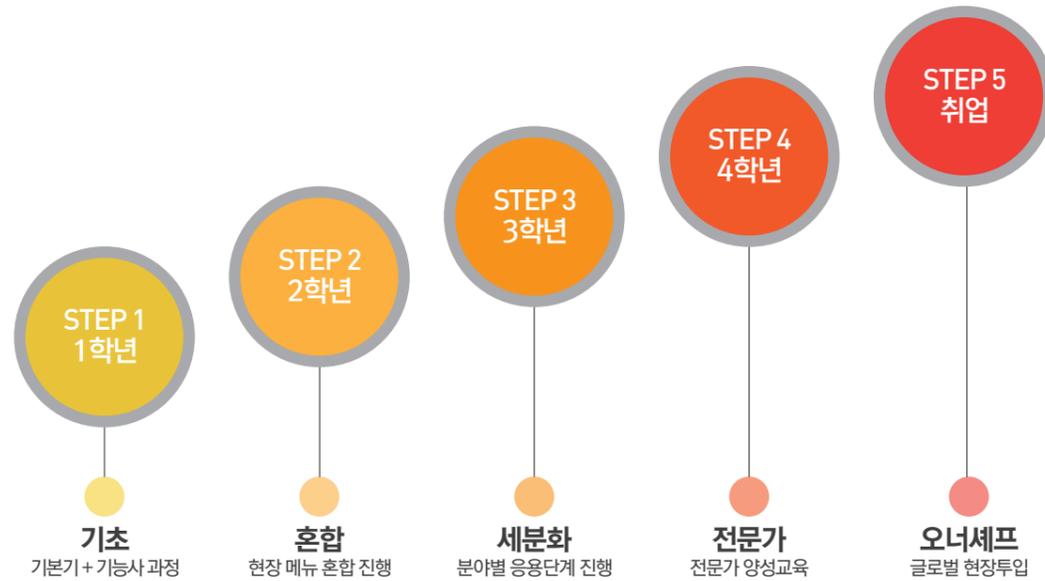
사실 요리라는 것이 쉽지 않습니다. 요리를 시작하면서 많은 열정을 보여주셔야 하고, 노력도 많이 하셔야합니다. 쉽게 포기 하지 않았으면 좋겠습니다. 여러분들에게도 기회가 오고 인정받을 수 있는 것이 요리라고 생각합니다. 얼마나 요리를 잘하나보다 얼마나 요리를 꾸준히 할 수 있는나가 중요합니다. 포기하지마세요, 힘내세요!

호텔외식조리계열

호텔외식조리과정 _4년제

Hotel restaurant cooking course

글로벌 역량의 전문 오너셰프를 양성한다!



양식	스프/소스/스톡 브런치	스테이크 부처샐	이태리요리 제과제빵	코스디저트	분자요리	케익데코	프렌치요리 푸드스타일링
한식		한정식	궁중음식	떡/한과/음청류	절기/사찰음식 전통민속주	발효음식	한방약선요리
중식	광둥/사천 요리	강소/산둥 중국8대요리					
일식	이자카야			가이세키 스시/사시미			
창업		메뉴관리	주방설비	상권분석	사업계획 원가분석	소비자 분석 창업실습	위생법규 인사관리
전공	식품학 음식문화이해	조리와 와인	식품재료학	조리이론	조리원리 영양학		
	1학년1학기	1학년2학기	2학년1학기	2학년2학기	3학년1학기	3학년2학기	4학년1학기



실습 1600시간으로 완성되는 셰프 역량

7학기동안 실습수업만 1,600여시간으로 진행되는 교육과정은 한식·양식·중식·일식 등 조리 전 분야에 걸쳐 기초부터 심화과정까지 체계적으로 셰프의 역량을 완성 시킵니다.

12대 영역으로 마스터하는 서양요리

기본적인 서양(western)요리부터 유러피안·이태리·프렌치·부처샐 등 양식의 12대 영역을 모두 배울 수 있어 유학을 가지 않아도 양식의 전문가로 성장하게 됩니다.

국내 최초로 분자요리를 배울 수 있는 요리학교

한국호텔관광실용전문학교는 국내 최초로 분자요리연구소를 설립하고 학생들에게 전문적으로 분자요리를 가르치고 있으며 트렌드 감각, 창의성, 도전정신을 키우고 있습니다.



레스토랑 경영실습을 통한 오너셰프 준비

오너셰프의 자질을 갖추기 위해 교내 레스토랑 시설에서 진행되는 레스토랑 창업수업은 실제 창업계획안 작성부터 주방설비, 인테리어 공간 디자인, 마케팅, 원가분석, 메뉴개발 등 창업에 필요한 전문 지식부터 실무까지 익히고 경험할 수 있는 한호전만의 특별한 수업입니다.



조리를 넘어 디저트 분야까지

제과·제빵 분야와 더불어 디저트 심화과정인 설탕공예·케이크디자인 등을 익히며 조리 뿐만 아니라 다양한 분야의 기술을 익히게 되고 나아가 취업의 선택권과 방향성도 넓힐 수 있습니다.



요리를 작품으로, '푸드 스타일링'

조리사는 만든 음식을 보다 더 아름답고 맛있게 보일 수 있도록 세팅하는 '푸드 스타일링' 능력도 중요합니다. 식기선택, 테이블세팅, 플레이팅 등 더욱 맛있고 보기 좋은 음식을 연출할 수 있는 방법을 전문적으로 교육합니다.



다양한 식생활 문화이해

나라마다 다양한 요리가 있는 것처럼 다양하고 특색있는 식문화가 존재합니다. 제대로 된 요리를 만들기 위해 그에 맞는 식문화를 배우면서 나라별 식예절과 특징을 파악합니다.



스타셰프 정호영 특임교수

호텔관광특성화 글로벌 명문학교인 한국호텔관광실용전문학교에서 전통 일식 요리로 유명한 정호영 스타셰프를 특임교수로 5년째 한호전에서 학생들을 지도하고있다.

세계 3대 요리학교라 불리는 오사카 츠지 요리학교를 졸업, 국내 대표 요리방송인 JTBC의 '냉장고를 부탁해', '국가대표' 등 메인 셰프로 맹활약을 펼치고 있는 정호영 교수는 현재 '이자카야 카덴'과 '우동 카덴'의 오너셰프다. 이러한 경력과 경험 등을 한호전 호텔외식조리계열 학생들에게 노하우를 전수하고 있다.



Q 조리사를 꿈꾸는 학생들에게 한호전을 추천하는 이유

저는 흔히 사람들이 말하는 세계 3대 요리학교중 하나인 츠지를 졸업했습니다. 제가 한호전에서 와서 교육 시설과 교수님들 그리고 시설과 환경을 보고 나서 드는 생각은 유학을 가지 않아도 현지와 같은 체계적인 수업이 가능하다는 점입니다. 이미 취업률로 그 사실을 증명하고 있구요.

Q 조리사를 꿈꾸고 있는 학생들에게 해주고싶은 말

전문 조리사가 되는 과정은 단언컨데 정말로 힘들고 길고 외롭습니다. 견디고 또 견뎌야하고 부단히 나만의 기술을 갈고 닦아야 합니다. 준비된 사람만이 자신에게 오는 인생의 한방을 알아볼 수 있다고 생각합니다.

호텔조리과정 2년제

Hotel cooking course

호텔조리전공 전국 재학생 수 '1위' 호텔조리과정

특성화 교육으로 심도깊은 수업을 진행하여 조리마스터를 양성한다!

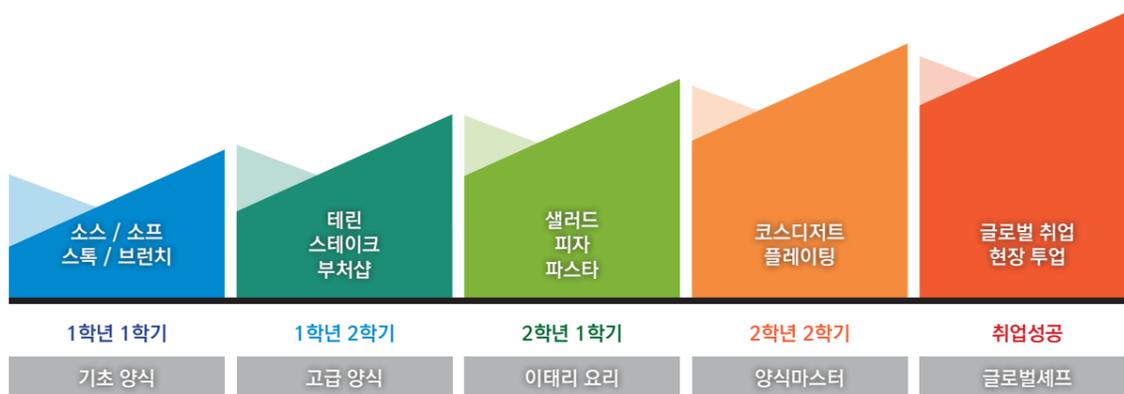
교육의 차이가 곧 취업의 차이! '취업특화 커리큘럼'

블럭제 수업을 통한 분야 별 체계적인 커리큘럼으로 세계적인 전문 조리인을 양성하고 있습니다.



호텔조리과정 2년제 커리큘럼

양식 9대 영역 교육과정



호텔조리과정 2년제 커리큘럼

HOTEL COOKING



유러피안마스터 : 9대 영역

특성화 교육을 통해 전문적으로 양식을 배울 수 있습니다. 9대 영역으로 나눈 블럭제 수업을 통해 경험하지 못하였던 양식의 모든 것을 배우게 되며 이를 통해 유러피안 마스터 셰프를 양성하고 있습니다.

압도적인 교육량 : 실무실습 900시간

4학기동안 실무실습만 900시간이 진행됩니다. 이러한 실무실습을 통해 양식·일식·중식·한식 등 조리 전 분야의 걸쳐 기초부터 마스터단계까지 셰프로서의 역량을 갖추게 됩니다.

차별화 된 커리큘럼 : 블럭제 수업

시대가 빠르게 변화하는만큼 그에 맞춘 차별화 된 커리큘럼이 필요합니다. 분야를 뛰어 넘어 다양한 요리를 배울 수 있도록하는 블럭제 수업은 요리를 전반적으로 넓은 시야를 가질 수 있도록 합니다.

교육환경의 중요성 : 책임교수제

진로상담·실습지도·스펙관리·취업코칭을 현장경험이 풍부한 책임교수들과 분야별 전문가들이 학생의 입학과 취업을 책임지는 책임교수제 학생관리 시스템으로 학생맞춤형 상담을 통해 적성을 파악하고 진로를 설정합니다. 이를 통해 학생으로서 갖춰야 할 지식과 인성을 쌓고 인성교육을 통해 보다 올바르게 가치있게 성장을 도모합니다.





현장중심 실무중심 : 실무판매수업

학생들이 직접 오너가 되어 외식창업·경영을 진행하는 수업으로 기획·구성·운영 등 학생들의 주도하에 진행되는 실무판매수업입니다. 특성화 수업에서 배운 모든 역량을 쏟아내어 오너·헤드셰프로 성장할 수 있도록 하고 있습니다.

확실한 미래를 그린다 : 취업

확실한 준비와 체계적인 취업프로그램을 통해 매년 수많은 학생들이 사회로 진출을 하고 있습니다. 취업박람회, 국내·해외 취업설명회, 기업설명회 등을 통해 취업을 준비할 수가 있으며, 현장중심의 수업을 통해 빠른 적응력이 강점입니다.

다양한 실무준비 : 외식업 전문경영

오너·헤드셰프로 성장하기 위해선 기초지식이 탄탄해야 합니다. 이에따라 외식창업·외식경영·테이블코디네이트·주방설비·메뉴관리·플레이팅·데코레이션 등 이론, 실무 수업이 모두 진행됩니다. 다양성과 실무를 모두 배울 수 있는 수업으로 학생들의 밑거름을 탄탄히 다지고 있습니다.

이력서를 화려하게 : 스펙을 가치있게

확실한 취업과 미래를 위해서는 많은 준비가 필요합니다. 대표적으로 자격증 취득과 요리대회 수상이 있고 기본수업·특강·보강을 통해 단점은 장점으로, 장점은 더 크게 빛나도록 스펙의 가치를 담아야 합니다. 2년이라는 시간을 거쳐 세프로서 역량을 펼칠 수 있도록 각 분야의 최고 전문가들이 철저하고 완벽한 취업을 지원하고 있습니다.



호텔스시조리과정 2년제

Hotel Sushi & Japanese Cuisine Department

일본 관서 / 관동지방의 다양한 요리 단계 별 수업

아시아와 일본을 대표하는 요리 중 하나인 스시를 비롯하여 관서 / 관동지방의 다양한 요리를 기초부터 단계 별 수업을 통해 배울 수 있도록 하고 있으며 일식의 다양한 카테고리를 모두 아우르는 수업을 통해 마스터로서의 성장과 발전을 도모할 수 있도록 체계적인 수업을 진행합니다.

관동 關東

아오모리, 아키타, 후쿠시마, 나카타, 치바, 도쿄, 사이타마, 오키나와 등

관서 關西

후쿠오카, 나가사키, 가고시마, 가가와, 히로시마, 아마구치, 교토, 오사카현 등



실력에 기초가 되는 [영역 별 수업]

일식 (스시·화과자·일식) / 기초 조리 (이론·한식·양식) / 외식사업 (창업 및 경영·마케팅·메뉴관리)를 기반으로 실력에 기초가 되는 수업을 통해 스시와 일식 전 분야에 대한 수업을 진행한다. 실무 중심 수업을 통해 기초 일식부터 고급 일식을 모두 직접 조리할 수 있다.

和食マスター-教授陣 [일식 마스터 교수진]

조리명인 서재실 학장, 스타셰프 정호영 교수, 노보텔 엠베서더 일식 총괄 셰프 표길택 교수, 조리명인 조선호텔 이동혁 교수 등 대한민국 일식 분야를 진두지휘하는 교수진의 수업을 통해 일식을 다양하게 배울 수 있다.

일식과 스시를 모두 담다.

관서지방(유도후·타코야끼·소고기·참치 등) / 관동지방(소바·닛토·스키야끼·꼬치요리 등) 도쿄·아오모리·사이타마·후쿠오카·나가사키·오사카 등 일본 전 지역의 다양하고 풍부한 요리와 일본을 대표하는 스시(니기리·마키·차라시·오시·이나리 등)의 다양한 종류와 가이세키, 사시미, 혼젠 등 일본 요리를 모두 아우르며 배울 수 있다.

일본어 교육을 통한 회화 스킬 향상

일식을 배우기 위해서는 일본어를 알아야 합니다. 히라가나·가타카나를 배우며 일식 조리사들이 사용하는 용어·단어·문장을 익히고 이를 통해 JLPT·JPT 자격증 취득은 물론 일본 현지 취업도 어렵지 않게 할 수 있도록 하고 있다.

오너 셰프를 양성하는 가장 빠른 길

일식을 전문으로 하는 매장이 전 세계적으로 빠르게 증가하는 추세이다. 이에 맞춰 빠르게 변화하는 외식 산업의 트렌드를 배우고 전문 외식업에 대한 이해·마케팅·메뉴개발·고객 응대 등 다양한 외식 경영과 창업에 대한 전문 지식을 습득하여 스시전문점·일식당·호텔·레스토랑·대기업 등 조리사를 배출하고 있다.



프랑스 왕실 블랑제, 시릴 고댕 석좌교수

Q 자기소개를 해주세요.

저는 블랑제 시릴 고댕입니다. 저는 15살 부터 빵을 만드는 일을 시작했습니다. 어느덧 이 일을 한 지 20년이 넘었네요. 프랑스에서 일을 시작했지만 전 세계를 돌아다니며 프랑스 전통 빵과 천연 발효 빵을 만들면서 일하고 있습니다. 현재는 블랑제리에서 기술 상무직을 맡고 있습니다.

Q 한호전 처음 강의해보신 기분이 어떤가요?

처음으로 이 학교에 방문했는데 생각 보다 훨씬 많은 학생들과, 전문적인 실습 시설이 갖춰져 있어서 매우 인상 깊었습니다. 또 학생들이 열정적으로 배우려고 하는 모습을 보고 제가 처음 빵을 배우던 시절이 기억났습니다. 앞으로도 한호전 학생들을 위해서 제가 알고 있는 많은 것을 알려주고 싶습니다.

Q 한호전의 좋은 점은 무엇인 것 같나요?

한호전은 체계적인 교육을 받을 수 있는 실습 강의실이 많아서 한 번에 여러 학생이 좋은 교육을 받을 수 있을 것 같습니다. 그리고 뛰어난 실력을 갖춘 교수님들이 많이 계셔서 학생들이 원한다면 좋은 환경에서 교육 받으며 원하는 꿈을 이룰 수 있을 것 같습니다.

Q 한호전 학생들에게 응원을 한다면?

우리는 단순히 빵만 만드는 것이 아니라고 생각합니다. 우리가 만드는 빵을 통해서 사람들이 건강해 질수도 있고 행복해 질수도 있습니다. 그러려면 우리는 우리가 하려는 일을 사랑해야 합니다. 우리가 하는 일을 사랑하고 열정을 갖는다면 우리는 꿈을 이룰 수 있습니다.



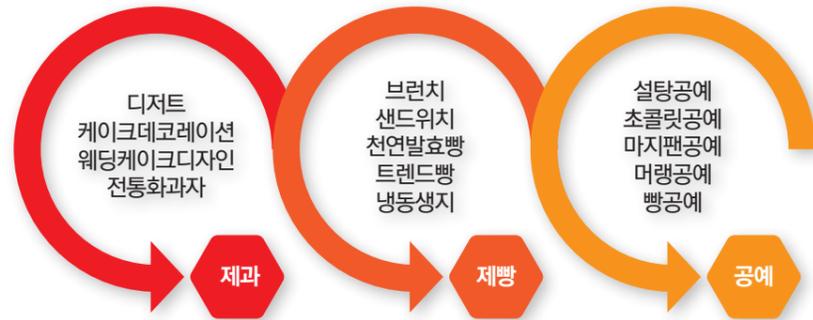
호텔베이커리&카페경영과정

Hotel Bakery & Cafe Management

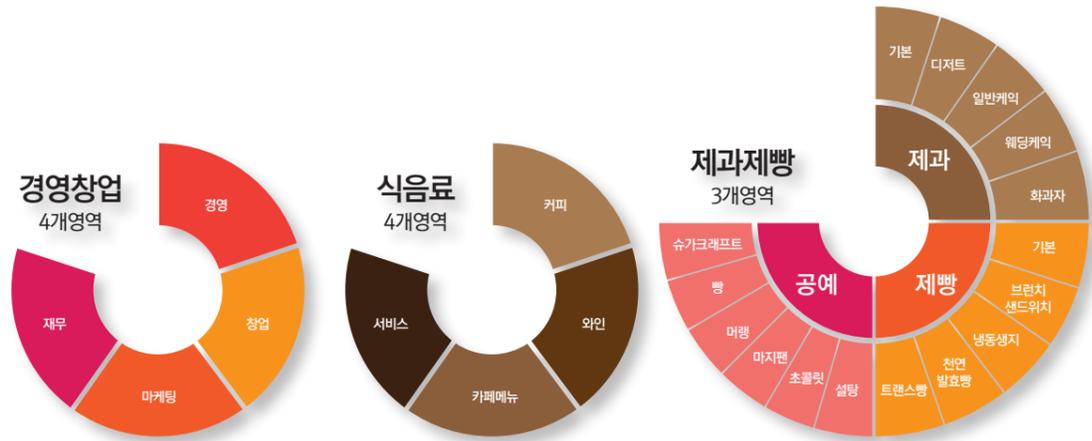
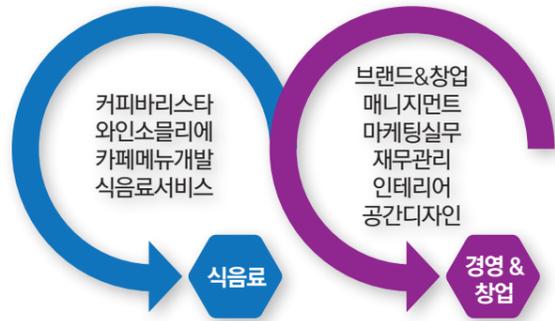
4년제

호텔베이커리&카페경영 핵심 교육 방향

각 분야별 특성화교육을 통해 기초, 심화, 발전, 마스터 과정으로 단계적인 성장이 가능합니다



각 분야별 기초에서 마스터까지 실무전문 교수의 특별한 강의!



파티시에&블랑제 실습

제과제빵의 기초 원리를 이론과 실습을 통해 이해합니다. 기본적인 제빵 품목부터 판매되는 다양한 제품의 제조과정을 익히게 됩니다. 또한 수업 과정을 제과·제빵 기능사의 내용과 같이 운영하고 있어, 수업 중에서 자격증 취득 공부를 할 수 있습니다.

베이커리 운영실습

실제 베이커리를 오픈하고 운영하는 실무실습입니다. 제품 선정부터 제작, 홍보 및 판매까지 학생들이 직접 경험하게 됩니다. 실제 판매로 이어지는 실습이기 때문에 많은 호응을 얻고 있습니다.

공예 실습

설탕공예, 초콜릿공예, 빵공예, 머랭공예, 마지팬공예 등 제과제빵 분야에서 다루는 다양한 공예에 대한 교육을 받습니다. 공예작품을 만드는 것은 물론 이를 활용하여 디저트나 메뉴 개발에도 활용하게 됩니다.

브런치&디저트 실습

최근 트렌드로 떠오르고 있는 브런치와 디저트를 배우게 됩니다. 단순한 조리부터 다양한 플레이팅과 응용까지 진행하게 되어, 고급 브런치와 디저트를 만들게 됩니다.



호텔베이커리 & 카페경영과정 학생만 누릴 수 있는 특별한 교육!

1. 세계대회 수상

2016독일 IKA 세계요리대회, 2017 홍콩 국제 요리경연대회, 2018 룩셈부르크 커리너리 월드컵, 2019 프랑스 World of Bread Contest 등 세계대회에 출전하여 수상의 영예를 안고 있습니다.

2. 판매 실습

호텔베이커리&카페경영과정 학생들은 직접 매장을 오픈하여 판매하는 실습을 매 년 실시하고 있습니다. 메뉴선정부터 판매, 수익까지 관리하는 실습을 통해 실질적인 카페 운영을 배울 수 있습니다.

3. 제과제빵 심화교육

웨딩 케이크실습과 화과자실습 등 호텔베이커리&카페경영과정 학생들만의 특별한 심화 교육은 학생들에게 전문성을 심어주고 있습니다.

4. 공간디자인교육

매뉴얼 디자인부터 실내 디자인, 조명, 공간 활용 등 창업 준비과정에서 가장 많은 어려움을 겪는 디자인에 대해서 전문적인 교육을 받게 됩니다. 이를 통해 창업과 경영에 대한 보다 전문적인 능력을 갖추어나가고 있습니다.



로스팅 실습

커피의 원두를 선별하여 로스팅을 통해 커피의 맛과 향의 변화를 배우는 실습 교육입니다. 로스팅 이후 블렌딩과 커피 교육까지 함께 진행하고 있습니다.

라떼디자인 실습

푸어링, 예칭 기법을 이용한 라떼아트 외에도 입체 아트까지 전문적으로 배울 수 있습니다. 한 걸음 더 나아가 본인만의 창작 라떼아트를 만들 수 있도록 실습을 통해 교육하고 있습니다.

메뉴개발 실습

추출한 에스프레소를 이용하여 다양한 카페메뉴를 만들어보고, 본인만의 창작 메뉴를 만들어 차별화된 전문성을 갖춘 바리스타로 성장시키는 교육입니다.

경영 교육

외식산업의 성장에 따른 종합적인 매장 관리와 마케팅, 재무 관리와 창업까지, 경영에 대한 교육을 통해 행정 능력까지 갖출 수 있게 됩니다.



호텔바리스타&소믈리에과정

Hotel Barista & Sommelier

2년제

식음료 학교의 선두주자!

커피, 와인, 칵테일을 포함하여 식음료 전반에 대한 체계적인 교육 진행

커피

커피 추출부터 매장 운영까지 바리스타가 현장에서 업무를 수행하는데 필요한 모든 것을 전문적으로 교육한다.

와인

전세계 와인에 대한 전문적인 지식을 습득하고 각 나라별 와인의 특징을 구별 할 수 있는 감별 능력까지 키운다.

칵테일

주류 전반에 대한 지식을 쌓고 칵테일 조주 방법과 플레이까지 마스터하여 실무형 인재로 양성한다.

3대 교육 분야

각 분야 별 현장 중심 교육을 통해서 실무와 취업에 맞춤형 인재를 양성한다.

영역별 교육 내용

각 영역별 전담 교수제를 통해 심화된 교육을 진행

커피 7대 영역

와인 4대 영역

와인 이론
와인 감별
와인 서비스
와인 양조

로스팅
부르잉
커피&스티밍
라떼아트
카페메뉴 마스터
에스프레소 머신 케어
카페 매장 운영

칵테일 3대 영역

주류 이론
칵테일 조주
플레이어



HOTEL BARISTA & SOMMELIER



로스팅 실습

로스팅 전용 실습실에서 생두를 선별하여 로스팅을 해 보면서 원두가 되는 과정을 통해 맛과 향의 변화를 실습합니다.

커피&브루잉 실습

커피와 브루잉 수업을 통해 원두 감별 능력과 에스프레소 머신, 핸드드립, 모카포트, 사이폰 등 다양한 추출법을 익히게 됩니다.

라떼 아트 실습

푸어링과 에칭 기법을 이용한 라떼 아트 외에도 입체 아트까지 배울 수 있습니다. 본인만의 창작 라떼아트를 만드는 수업도 실시됩니다.

메뉴 개발 실습

커피를 이용한 다양한 메뉴를 만들게 되며, 자신만의 창작 카페 메뉴를 만들어 차별화 된 전문성을 갖춘 바리스타로 거듭날 수 있습니다.

카페 운영 실습

조별로 매장의 컨셉트와 메뉴, 가격 등을 정하며, 운영계획서와 결과보고서를 통해 원가와 수익 등의 실질적인 운영을 배우게 됩니다.



와인·칵테일 이론 교육

와인과 칵테일에 대한 주류 교육, 이론, 레시피 등을 교육하여 조주 기능사와 소믈리에 자격증, 바텐더 자격증을 취득할 수 있습니다.

와인 테이스팅 실습

소믈리에로서 경험해야 할 다양한 와인을 테이스팅하여 와인의 품종별 특징과 미각, 후각을 발달시킵니다. 또한 천연 아로마와 아로마 키트를 이용하여 보다 전문적인 소믈리에로서의 능력을 키워나가는 실습입니다.

와인 서비스 실습

식·음료 전문가로서 필요한 호텔 등의 현장에서 필요로 하는 실무 교육을 실시합니다. 고객의 취향에 맞는 와인을 추천하며 서비스할 수 있는 능력을 성장시키는 와인 서비스 교육입니다.

와인 양조 교육

국내산 포도로 직접 와인을 양조하며 와인의 맛에 영향을 주는 요소들을 직접 체험하는 교육입니다. 이외에도 학생들은 맥주와 전통주를 매년 직접 만들어보며 식·음료 전문가로 성장합니다.

칵테일 조주 실습

조주기능사 시험에 출제되는 기본 칵테일 레시피 40여가지를 학습하며, 2학년이 되면 기본적인 레시피 외에 본인만의 창작 레시피를 만들게 됩니다.

플레이어 실습

칵테일 조주에 필요한 플레이어의 기초동작과 스킬, 글라스플레이어, 푸어플레이어, 바틀플레이어 등에 대해 배우게 됩니다.

워터소믈리에 실습

식·음료 서비스에서 물은 굉장히 중요합니다. 종류가 무척 다양하며 국가와 지역에 따라서도 특성이 다릅니다. 다양한 물의 종류에 대한 전문적인 지식과 감별 능력을 배양할 수 있는 워터소믈리에 실습을 실시하고 있습니다.



한호전 커피바리스타 & 소믈리에과정에는 원가 특별한 것이 있다!

1. 다양한 자격증 취득

바리스타 자격증, 소믈리에 자격증, 조주기능사 자격증은 물론, 국제 바리스타 자격증(SCA), 국제 소믈리에 자격증(WSET) 자격증 취득까지 가능합니다.

2. 호텔 식음료매장 실습

호텔바리스타&소믈리에과 학생들이 엠블던호텔 식음료 매장에서 고객에게 직접 식음료 서비스를 제공하며 다양한 실무를 익히고 있습니다.

3. 분자커피 실습

커피의 질감 및 제조법을 과학적으로 분석하여 새롭게 변형시키거나 다른 형태로 창조하는 분자커피 수업을 실시합니다. 기존의 커피와는 다른 새로운 향과 맛, 형태를 느껴볼 수 있는 한호전만의 특별한 교육입니다.

4. 양조 실습

호텔바리스타&소믈리에과 학생들은 매년 와인과 맥주, 전통주를 만듭니다. 이러한 양조를 통해 술의 원리를 익히고 맛을 좌우하는 조건들을 직접 눈으로 보고 체험합니다.

호텔제과제빵과정

Hotel Bakery & Baking

2년제

파티시에가 될 수 있는 가장 확실한 방법

갈수록 발전하고있는 베이커리&디저트 산업에 전문기술과 교육을 받으며 전문가로 성장한다.



각 분야별 특성화교육을 통해 기초, 심화, 발전,마스터 과정으로 단계적인 성장이 가능합니다



파티시에 실습

제과제빵의 기초 원리를 이론과 실습을 통해 이해합니다. 기본적인 제빵 품목부터 판매되는 다양한 제품의 제조과정을 익히게 됩니다. 또한 수업 과정을 제과·제빵 기능사의 내용과 같이 운영하고 있어, 수업 중에서 자격증 취득 공부를 할 수 있습니다.

쇼콜라티에 실습

초콜릿을 이용하여 기본적인 제품은 물론, 초콜릿 공예까지 할 수 있는 교육입니다. 또한 한호전 민간자격검정위원회를 통해 '초콜릿 마스터'자격증도 취득할 수 있습니다.

설탕공예 실습

설탕을 이용하여 기본적인 제품과 함께 수플레 기법, 띠레 기법, 굴레 기법, 파스티아주 제조법을 익혀 창의성을 갖춘 예술작품을 만들고 있습니다.

마지팬공예 실습

설탕에 아몬드를 넣어 만드는 마지팬을 이용하여 케이크에 이용되는 공예 작품을 만드는 실습을 진행하고 있습니다.

케이크 데커레이션 실습

케이크 아이싱, 글씨 쓰기, 실선 짜기 등 케이크 데커레이션의 기초부터 심화 과정을 익히고 있습니다. 한호전 민간자격검정위원회를 통해 '케이크 디자이너'자격증을 취득할 수 있습니다.





호텔 디저트 실습

다양한 디저트를 배우고 만드는 수업입니다. 트렌드 변화에 맞춰서 최신 디저트를 배우고 있으며, 플레이팅과 디자인도 연습하게 됩니다. 한호전 민간자격검정위원회를 통해 '호텔디저트실무'자격증을 취득할 수 있습니다.

천연발효빵 실습

최근의 참살이 트렌드에 맞춰서 이스트가 첨가되지 않은 건강한 천연 발효빵을 만드는 실습입니다.

프랑스 전통빵 실습

프랑스의 지역별 특산 빵과 프랑스를 대표하는 바게트 빵 등을 본 교 '시릴 자비아 폴 고댕' 교수님을 통해서 배웁니다.

베이커리 운영 실습

교내 및 교외에서 실제 베이커리를 오픈하여 운영하는 실습입니다. 제품 선정부터 제작과 홍보 및 판매까지 직접 경험하고 있습니다. 실제 시민들을 대상으로 판매를 진행하고 있으며, 많은 호응을 얻고 있습니다.



한호전 호텔제과제빵과정만의 특별한 교육!

1. 당보충

'당보충'은 한호전 제과제빵과 학생들이 직접 만든 빵과 디저트를 판매하는 플라마켓입니다. 1년에 2회 시행하고 있으며, 지역 주민들에게도 좋은 호응을 얻고 있습니다.

2. 다양한 자격증 취득

기본적인 제과기능사와 제빵기능사 이외에도 초콜릿마스터, 케이크디자이너, 호텔디저트실무 등의 다양한 자격증을 취득할 수 있습니다. 또한 학교가 시험장으로 지정되어 있어서 자격증 취득에 도움을 주고 있습니다.

3. GCD교육

학생 중심의 GCD교육을 통해 학생들은 케이크나 디저트 등을 직접 구상하고 디자인하여 만드는 수업을 하고 있습니다.

호텔디저트공예과정

Hotel Dessert & Craft

2년제

디저트 업계를 이끌어갈 전문 기능인 양성

트렌드디저트,
카페디저트, 글로벌디저트,
일본디저트, 한국디저트
디저트

설탕공예, 초콜릿공예,
마지팬공예, 머랭공예,
빵공예
공예

서비스, 마케팅,
재료구매, 카페운영
창업



HOTEL DESSERT & CRAFT



디저트 전문가! 다양한 수업을 통해서 나오게 됩니다.
다양한 지역의 디저트 수업을 통해 진짜 전문가를
만들어내고 있는 호텔디저트공예과!

Variety한
디저트
수업

디저트 프레젠테이션

디저트 수업의 시작인 디저트 프레젠테이션! 기본적인 디저트 제작과 함께 대용량 디저트 제작 및 플레이팅을 익힐 수 있는 수업입니다.

트렌드 디저트

트렌디함은 디저트의 생명입니다. 호텔, 카페, 베이커리 등 최근 디저트의 현장에서 실제로 판매되고 있는 트렌디한 디저트를 만드는 수업입니다.

글로벌 디저트

디저트의 본고장 유럽의 디저트는 어떤 것들이 있을까요? 프랑스, 영국, 스페인 등 유럽 현지의 다양한 정통 디저트를 직접 만드는 수업입니다.

한국 디저트

국내 전통 디저트까지 배우는 호텔디저트공예과! 국내 전통 디저트 등은 물론 한국식으로 재해석된 다양한 디저트를 직접 만듭니다. 약과, 경단, 다식 등 대한민국 전통 디저트를 만드는 수업입니다.

일본 디저트

아시아 디저트의 최대 시장인 일본. 유럽의 방식과 결합된 독창적인 디저트가 많은 일본 디저트를 직접 만들어보는 물론 화과자, 모찌, 네리키리 등 일본의 전통 디저트까지 직접 제조하는 수업입니다.





Professional
공예 실습

타 학교와 차별화된 한호전 호텔디저트공예과의
공예 실습!
공예 전문가는 디테일한 실습을 통해 만들어집니다.

설탕 공예

프랑스에서 시작된 설탕 공예는 설탕을 끓여 반죽을 만든 뒤 테레, 쿨레, 크리슬, 탈랭, 파스티아주 등의 다양한 기법을 활용하여 입체적이고 사실적인 표현이 가능합니다. 기본적인 방법은 물론 많은 응용 스킬을 통해 아름다운 작품을 많이 만들고 있습니다.



초콜릿 공예

초콜릿을 이용하여 만들 수 있는 다양한 공예작품을 기본부터 전문 크래프트까지 진행한다. 기본적인 반죽 만들기부터 기본, 전문적 테크닉을 배우며 수플레, 템퍼링, 몰드, 디핑, 센터피스 제작까지 만들 수 있습니다.

마지팬 공예

아몬드 가루와 설탕을 혼합한 반죽에 색소를 첨가하여 만드는 마지팬. 마지팬을 이용한 공예는 디테일한 표현이 가능하다는 장점이 있으며, 다양하고 독특한 매력을 보여줄 수 있는 공예입니다.



머랭 공예

달걀 흰자에 설탕을 더하고 단단해 질 때 까지 거품을 낸 머랭. 여기에 식용색소를 첨가하여 다양한 형태의 공예 작품을 만들 수 있다. 주로 다양한 꽃이나 동물, 캐릭터 등을 만드는 곳에 활용되고 있으며 단독 작품 및 다른 공예 작품에 더해지기도 합니다.



빵 공예

제빵과 공예의 만남! 빵 반죽으로 다양한 제품을 만드는 빵 공예를 한호전 호텔디저트공예과에서는 기초 과정인 용도별 반죽부터 센터피스, 소품, 착색을 포함한 대형 공예품 완성까지 단계별 교육으로 진행하고 있습니다.



호텔디저트공예과정의 Special 교육 프로그램!

1. Team Project

팀을 이루어 진행하는 현장 베이커리 업무. 한호전은 '팀 프로젝트'를 통해 학교에서 협동심과 함께 해결해 나갈 수 있는 과제 설정, 연구과제 달성 과제 프로젝트를 진행합니다.

2. 공예 전용 실습실 운영

공예만을 위해 만들어진 실습실! 한호전의 공예 실습실에서 호텔디저트공예과정 학생들은 다양한 공예 실습을 전문적으로 받아 자격증 취득 및 대회 수상에 도전할 수 있습니다.

3. 취업은 물론 창업까지!

취업과 창업 두 마리 토끼를 잡을 수 있는 호텔디저트공예과정! 전문적인 디저트와 공예 수업을 통해 디저트샵 및 디저트카페 창업에 성공하고 있습니다.

글로벌 호텔 체인 골든튤립 코리아, 저드 리먼 석좌교수



2016년 10월 24일, 호텔관광분야 특성화학교인 '한국호텔관광실용전문학교'와 프랑스 루브르호텔그룹의 한국지사인 '골든튤립 코리아(대표 김민수)와의 호텔리어 양성프로그램 상호협력 방안에 대한 토의가 이루어졌다. 같은 날 오후에는, 골든튤립 코리아 '저드 리먼 (Judd Lehmann)'부사장의 한호전 호텔항공카지노계열 석좌교수 임명식이 거행되었다.

Q 루브르호텔그룹은 어떤 브랜드인지?

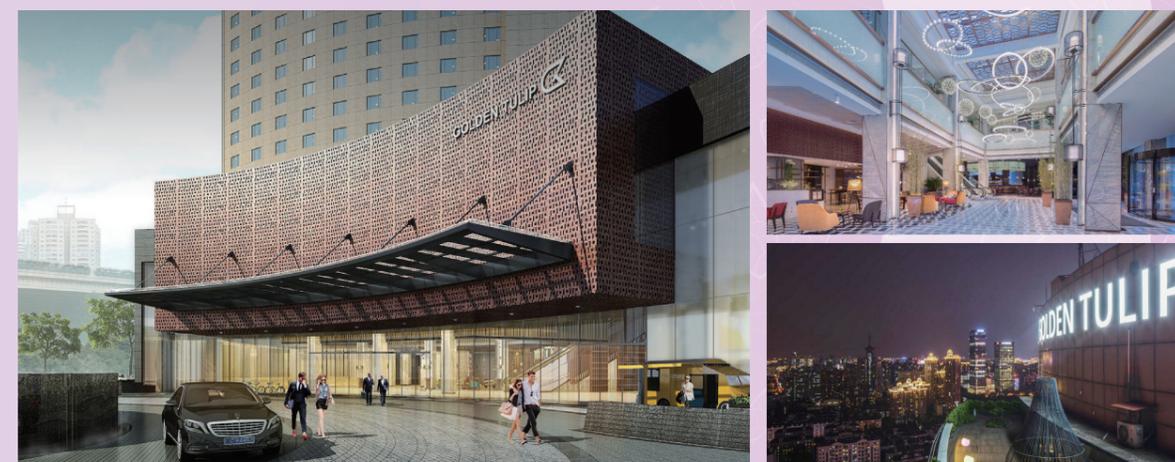
프랑스에 본사를 두고 있는 최상급 글로벌 호텔 체인입니다. 국제적인 스탠다드에 현지화를 조화시키는 것이 여타 국제 브랜드와의 차별점으로써 로얄튤립, 골든튤립, 골든튤립에센셜, 키리아드, 컴파닐, 프리미에르클라세 등 1성부터 5성까지 6개의 다양한 호텔 브랜드를 보유하고 있습니다.

Q 본인만의 호텔경영 철학은?

나의 철학은 우리의 가장 소중한 자산인 직원들을 돌보는 것입니다. 그리고 멘토링, 지도 및 교육을 실시, 다른 사람의 결정을 기다릴 필요 없이 지역 내에서 의사결정을 책임질 수 있는 우수한 팀을 양성하는데 주력하고 있습니다.

Q 한호전에서의 인재양성 목표는?

무엇보다 한호전 교육의 품질이 학생의 만족과 기대치를 뛰어넘도록 하는 것이 목표이며, 이것이 타 학교 학생들에게 기준점이 되도록 하는데 최선을 다할 것입니다. 한호전 호텔항공카지노계열 학생들이 받고 있는 교육이 세계적인 수준의 표준이라고 할 만큼 뛰어난 인적 자산을 만들어갈 것입니다.

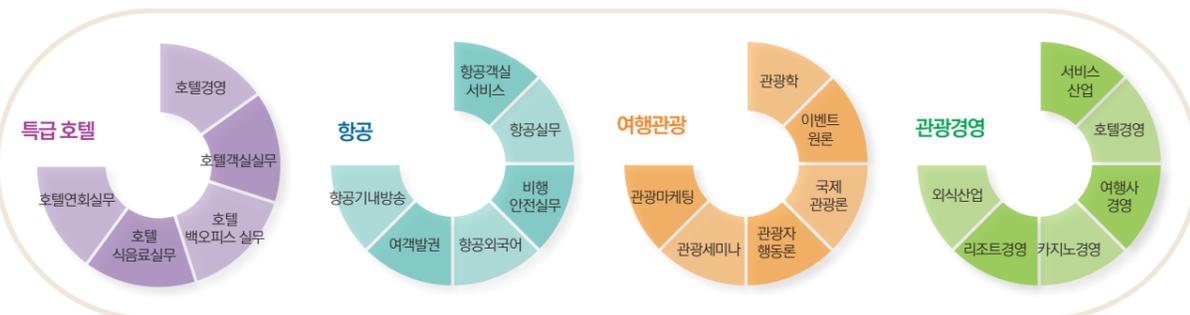


국제호텔관광경영과정

International Hotel Tourism Management

4년제

호텔관광산업의 핵심인재로 거듭나다!



- 호텔프론트 데스크 실무
- 호텔F&B 실무
- 호텔객실서비스 실무
- 하우스키핑 관리 실무
- 호텔실무 외국어
- 항공객실서비스 실무
- 항공예약 및 발권 실무
- 항공기내방송실무
- 응급처치실무(CPR & AED)
- 항공실무외국어
- 관광마케팅
- 관광상품개발
- 관광서비스산업경영
- 관광학술세미나
- 여행사 경영 및 실무

- 교내대회
- 외부대회
- 자격증 취득
- 특강
- 산학실습
- 현장견학



7학기 만에 취득하는 4년제 학위

국제호텔관광경영과정에서는 7학기 만에 학사학위를 취득할 수 있는 커리큘럼을 통해 타 대학들과의 차별화를 두었습니다. 대부분의 학생들이 학사학위를 취득하기 위해 8학기 이상을 소요하는 반면, 한호전 학생들은 7학기 만에 학사학위를 취득, 훌륭한 호텔리어를 조기 배출하고 있어 빠르고 폭 넓은 사회진출의 기회를 제공하고 있습니다.

특급호텔 심화과정

한국관광공사와 한호전이 공동 기획한 것으로, 호텔실무에 바로 투입이 가능한 호텔서비스분야 전문 인력양성을 목표로 한 호텔리어 마스터 실무교육과정입니다. 호텔프론트, 하우스키핑, 컨시어지 등의 실습 교육이 이루어지며, 학생 개인별 취업역량 진단을 통한 호텔관광산업 요구형 수준별 맞춤형 취업을 보장합니다.

항공객실서비스심화과정

객실승무원의 비행 전 준비사항, 항공기 탑승 후부터 착륙 후 승객하기까지의 전반적 기내서비스 절차, 특수고객지원하기, 비행 중 응급환자 대처, 항공기종별 객실구조와 사용법, 항공기내방송등의 객실승무원으로서 전문적인 기내서비스를 제공하기 위한 교육을 한다.





글로벌역량 강화를 위한 외국어 교육

호텔취업의 필수요건인 외국어 공인어학 성적과 영어회화 평가의 기준이 되는 토익과 토익스피킹을 준비하기 위한 교육입니다. 실시간으로 해외 현지의 호텔학교 학생들과 커뮤니케이션을 통하여 생생한 원어민 스피킹을 경험합니다.

해외진출(인턴십) 기회의 확대

본교 4년제 학사과정은 국내에서 얻기 어려운 해외특급 호텔&리조트 인턴십 프로그램을 통해 다국적 호텔의 기업문화를 습득할 수 있는 기회를 제공하고 있습니다. 지원자에게는 학사과정만의 심화된 실무 현장교육을 통해 현지 호텔인사부 담당자의 인터뷰에 체계적으로 대비할 수 있도록 하며, 출국 전 해당 국가 문화적응 훈련 등 출국 후 일어날 수 있는 문화차이를 좁히고 현지 적응을 빠르게 할 수 있는 적응 교육을 진행합니다.

특급호텔 현장 인턴십 진행

콘래드 호텔, 인터컨티넨탈 호텔, 힐튼 호텔 등 학기 중 국내 특급호텔들과 산학실습을 운영하고 있습니다. 호텔 산학실습 및 교육시간 200시간 필수 이수 과정입니다. 호텔 연회서비스, 하우스키핑, 컨시어지 등 호텔 전 분야 업무에 대한 사전지식 확보에 초점을 맞춘 교육을 진행합니다.

항공지상직서비스심화과정

항공기 출발에서 도착까지 공항에서 진행되는 모든 업무를 운영하고 처리하기 위해 발권, TOPAS, ABACUS, 체크인 카운터, 탑승게이트, 수하물, 라운지 서비스등의 항공지상직서비스 업무를 위한 교육을 한다.

여행,관광경영심화과정

여행, 관광, 경영기획 분야에 심도있게 학습하는 과정으로 4년제 학사반 수업인 관광세미나, 관광경영분석, 소비자행동, 여행상품개발, 국제회의 등 다양한 수업을 통해 RUDUDD&기획 부문에 이해와 적용 능력을 함양하도록 한다.

Hanhojeon Interview

대통령비서실 서비스 운영 및 관리감독에 빛나는 김기원 교수



Q 한호전 학생들과 함께 이루고 싶은 목표가 있다면?

한호전은 현재도 100%에 가까운 취업률을 자랑하고 있습니다. 하지만 여기에 만족하지 않고 한 단계 더 나아가 교육계는 물론 관련 기업 누구나 한호전이라는 이름만 들어도 신뢰하며 채용할 수 있는 명문호텔학교로 인정받을 수 있도록 만들어 나가고 싶습니다. 재학생들의 열정과 현장에서 더욱 빛나는 졸업생들 그리고 실용적인 지식은 물론 인성 교육까지 중요시 하는 교수진들이 함께 하기에 가능하다고 믿습니다.

Q 호텔리어를 꿈꾸는 이들에게 한마디 한다면?

호텔리어는 실무적인 능력과 순발력도 중요하지만 그 전에 늘 올바른 성품을 갖추고 있어야 한다고 생각합니다. 진정성 있는 따뜻한 마음과 타인에 공감할 수 있는 공감력, 나보다 남을 배려하는 마음이 서비스 마인드의 기본이 아닐까 합니다.

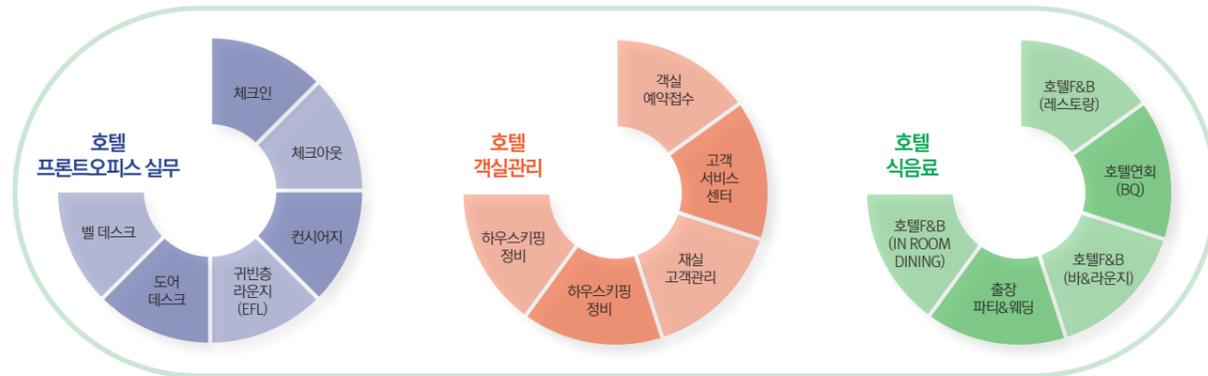


호텔경영과정

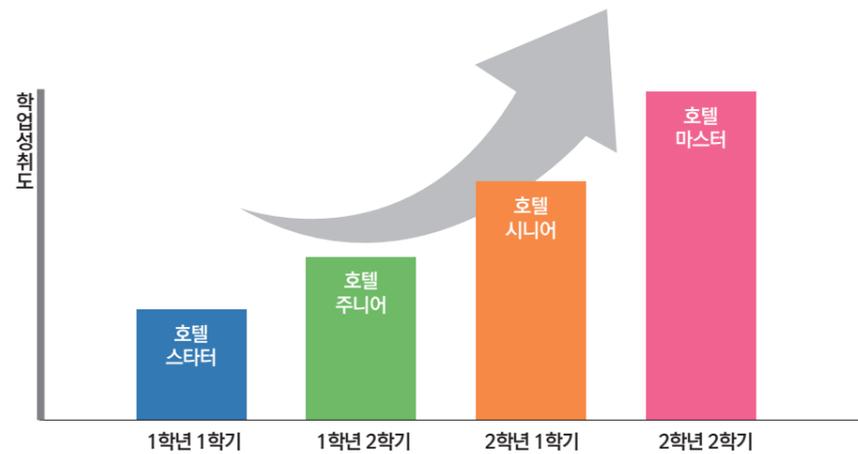
Hotel Tourism Business Management

2년제

품격있는 서비스, 특급 호텔리어로 거듭나다!



- 프론트데스크 실무
- 컨시어지 & 도어/벨 데스크 역량평가
- 호텔실무영어
- 하우스키핑 관리실무
- 고객예약서비스실무
- 고객서비스센터실무
- 호텔식음료서비스 역량평가
- 호텔연회서비스 실무실습
- 호텔 F&B 실무실습



호텔 프론트 오피스 실무	도어데스크	+	벨데스크	+	컨시어지	+	체크인&체크아웃
호텔 객실관리 실무	객실예약접수	+	고객서비스센터	+	재실고객관리	+	하우스키핑정비&관리
호텔 식음료 실무	호텔출장파티 연회실무	+	호텔식음료 디자인&PD	+	호텔연회기회 서비스응용	+	호텔레스토랑 서비스실무
호텔 실무 외국어	호텔서비스 영어	+	호텔식음료 서비스 영어	+	호텔객실 서비스 영어	+	호텔인터뷰 영어



호텔 프론트데스크 실습

호텔을 찾은 고객이 제일 먼저 방문하는 곳은 바로 호텔프론트입니다. 호텔을 방문한 고객 첫 응대부터 객실 예약확인 및 체크 In-Out 업무와 상황별 컴플레인 응대요령에 대한 교육을 이론을 비롯한 다양한 시뮬레이션을 통해 교육이 진행되고 있습니다.

호텔 하우스키핑 실습

호텔리어의 주요 업무 중 하나인 하우스키핑과 객실관리에 대한 업무를 실습을 통해 교육입니다. 호텔 객실의 다양한 구조와 유형들에 대하여 배우고 관리요령을 터득하는 과정입니다.

호텔서비스 직업선호도 1위! 호텔프론트데스크

대한민국 유일무이 OPERA(객실예약시스템) 교육 실시 특급호텔 프론트데스크 입사 후 가장 중요하게 여겨지는 오페라 시스템 교육 (객실예약시스템교육)은 현재 호텔리어 관련 학과 대학에서는 오페라시스템에 대한 교육을 찾아보기 어렵습니다. 한호전에서는 특급호텔 엠베서더호텔그룹과 함께 공동교육을 진행하여 오페라 시스템을 배울 수 있는 교육환경을 구축하고 있습니다.





컨시어지 실습

호텔 프론트 오피스 파트 중 가장 중요한 파트라고 할수 있는 컨시어지 파트에 대한 과정으로 투숙객들을 대상으로 한 다양한 정보 제공 및 서비스를 제공하는 실습교육입니다.

그루밍 & 이미지 메이킹 실습

호텔리어의 외향적인 이미지와 걸맞은 외모는 곧 호텔의 이미지를 대표하는 것입니다. 깔끔하고 정돈된 이미지를 만들기 위한 헤어 그루밍과 메이크업 등 이미지 메이킹 실습을 통해 호텔리어로서 자신만의 이미지를 스스로의 표현할 수 있는 교육을 진행하고 있습니다.

한국관광공사가 선정한 우수호텔리어양성프로그램 운영

호텔이 원하는 현장맞춤형 인재를 양성하기에 최적화 되어 있는 차별화된 프로그램을 한국관광공사의 지원을 받아 운영하고 있습니다.(의사소통능력, 대인관계능력, 호텔프론트오피스실무, 호텔식음료실무, 호텔객실관리실무, 이미지메이킹, 호텔실무외국어, 호텔현장실무실습, 직무특강, 취업특강, 호텔체험답사 등)

영어회화능력 강화 & 영어 공인어학성적 취득 강의

호텔관광산업에서 근무를 하기 위한 기본적인 요건인 영어회화에 대한 능력을 강화를 위한 교육입니다. 영어화상통화 및 토익, 토익스피킹 특강을 진행 합니다.



대한민국 최고의 카지노딜러 숙련된 실무경력, 이소영 교수



Q 한호전 학생들과 함께 이루고 싶은 목표가 있다면?
 카지노라는 인식 자체가 모두에게 환영받는 것이 아니다 보니 예비카지노딜러를 대표하는 한호전 학생들과 함께 카지노를 널리 알리고 싶습니다. 카지노 진로체험, 박람회 등 다양한 현장경험을 학생들이 참여한다면 학식과 견문을 넓힐 수 있는 기회가 주어질 뿐만 아니라 카지노에 대한 인식을 조금씩 개선해나갈 수 있을거라 생각합니다. 20대만의 젊은 감각과 소통으로 공감대를 늘려나가고 싶습니다.

Q 카지노딜러를 꿈꾸는 이들에게 한마디 한다면?
 카지노딜러는 미래의 유망직업으로 꿈이기 때문에 경쟁이 치열해질것으로 보고있습니다. 현재 국내뿐만아니라 세계적으로 호텔관광산업의 추세를 보면 카지노 중심으로 쇼핑몰, 문화시설, 컨벤션센터 등 이 합쳐진 복합리조트를 대대적으로 육성하고 있기때문이지요. 그만큼 전문성이 있는 직업이라고도 할 수 있습니다. 이뿐만 아니라 고객과의 커뮤니케이션이 중요한 직업이기에 전문적인 서비스마인드를 가지는것도 중요합니다. 이 모두를 갖춘 인재를 양성하는 일은 쉬운 일은 아닙니다. 하지만 한호전만의 차별화된 교육을 받는다면 여러분들은 반드시 훌륭한 카지노딜러가 될것입니다. 여러분들이 카지노딜러가 되는 그날 까지 끝까지 힘쓰도록 하겠습니다.



호텔카지노딜러과정

Hotel Casino Dealer

2년제

글로벌 호텔카지노딜러 인재로 거듭나다!



- 영어 회화
- 영어 토익
- 중국어 HSK
- 일본어 회화
- 중국어 회화
- 룰렛실무
- 블랙잭실무
- 바카라실무
- 포커실무
- 카지노관리사 자격증
- 호텔레스토랑실무
- 식음료실무
- 이미지메이킹

기초부터 고급단계까지 마스터하는 체계적인 HSK 커리큘럼!

HSK 매 급수마다 어휘, 문법, 실전문제풀이 형식으로 구성된 4단계시스템을 통해 호텔카지노딜러과정 학생들의 HSK 고득점 달성을 위한 최선의 노력을 다하고 있습니다.



STEP 1 HSK 3급 개념이해

간체자 + 기초문법
HSK 유형파악 및
개념 이해 과정
어휘량 약 200개

STEP 2 HSK4급 기본다지기

어법 이해를 통해
중국어 어법을 이해
기본다지기 과정
어휘량 약 570개

STEP 3 HSK5급 심화단계

지금까지 누적된
어휘, 어법 내용을
심화시키는 단계
어휘량 약 830개

STEP 4 HSK6급 고급과정

고급 중국어 어법과
관용어를 습득
전 영역 마스터 과정
어휘량 약 1,100개



칩스 기초 실무

칩스 워크(Chips work)의 가장 기초 실무동작인 1 Stack씩 잡는 파지법과 1 스택을 만드는 기술인 Stacking, 원하는 수량만큼 끊는 기술인 Drop Cutting, 칩스를 확인하기 위하여 끊는 기술인 Draging 등 다양한 칩스와 관련한 기초를 훈련하는 교육입니다.

카드 기초 실무

카드 워크(Card Work)의 가장 기초적인 파지법, 부챗살 모양으로 펼치는 기술인 Spreading, 카드를 섞는 기술인 Shuffling, 카드를 뒤집어서 골고루 섞는 기술인 Washing 등 다양한 카드와 관련한 기초를 훈련하는 교육입니다.

블랙잭 게임 이론 & 실무

테이블 게임의 기본인 블랙잭 게임의 기본적인 Rule과 용어를 익히고, 기본 전략과 전술을 익혀 실기(실무)에 밑바탕이 되는 이론을 교육하는 과정입니다. 블랙잭 게임 이론 과목에서 익힌 기본적 B/J 게임의 보호 및 방어 등 딜러의 실무절차를 통해 완벽한 블랙잭 게임을 진행할 수 있는 능력을 실습하는 교육입니다.





룰렛 게임 이론 & 실무

룰렛 게임의 역사와 발전과정 게임의 규칙 및 룰렛 게임을 정확히 인지하고 룰렛 게임 실무에 필요한 이론적 근간을 마스터 하는 교육과정입니다. 룰렛 게임 이론에서 학습한 것을 통해 정확히 인지하고 숙지하였는가를 확인하며, chips의 stacking ball spin 게임 진행을 통한 룰렛 딜러로서 필요한 skill을 반복 숙달하게 하는 훈련 교육입니다.



카지노딜러 이미지 연출 교육

카지노딜러로서의 기본 자질과 소양을 갖추도록 하며, 특히 외적요소인 자세, 태도, 복장, 언어, 메이크업 등을 구체적으로 실습하고 내적요소인 서비스 마인드, 매너와 에티켓 등을 갖추어 보다 업그레이드된 이미지 메이킹을 함으로써 취업경쟁력을 강화시키는 교육 과정입니다.

HSK 중국어 자격증 특별 과정

취업 필수 요건인 신(新) HSK5급 자격증 획득을 목표로, 과목 이수를 통해 1200개의 단어를 읽고 쓸 수 있게 하는 교육과정입니다. 또 신(新) HSK5급 필수 단어 2500개를 습득할 수 있도록 하여 중국인을 대상으로 하는 폭넓은 직무에서 중국인과 유창하게 소통하고 교류할 고급 수준의 중국어 표현능력을 확보하여 예비 카지노딜러가 갖추어야 할 외국어습득능력을 함양시키는 교육입니다.



카지노 일어 회화 교육

카지노 및 특급호텔, 면세점, 여행사 등 관광사업체 업무에서 필요한 단어와 문형을 집중적으로 반복 학습하여 졸업 후 호텔 관광 관련업체에서 업무를 원활히 할 수 있는 일본어회화능력을 배양시키는 교육입니다.



호텔카지노 실무 영어

바카라, 블랙잭, 룰렛, 포커 등 실제 호텔카지노에서 자주 사용하는 다양한 게임 용어와 어휘, 구문들을 학습시키고, 이를 상황을 통해 연습시킴으로써 호텔카지노딜러과정 학생들을 실전에 대비 하도록 훈련하는 교육입니다.



학 장



서재실 | 학장

- (사)한국조리기능장협회 이사장
- 토리와식연구소 소장
- 초당대학교 조리과학부 교수
- 르네상스서울호텔 조리팀장
- 한국외식조리협회회장
- 조리기능장
- 조리명인
- 직업능력개발 계좌제 평가위원
- 직업훈련개발 교사
- 대한민국을 빛낼 서비스창조 100인 대표
- 과정평가형 심사 위원
- 과정평가형 운영기관선정 심사
- 일학습병행제 외부평가위원 및 문제출제위원
- NCS신자격설계
- 일학습병행제 학습모듈개발
- 기능경기대회 심사위원
- 명장, 조리기능장, 산업기사, 기능사 심사 및 감독위원
- 교원양성기관 평가위원
- 대한민국을 빛낼 4차산업 100인대표
- NCS일식,복어 책임집필 위원장
- 한국직업능력개발 계좌제 평가위원

석좌 / 특임 교수



이연복 | 호텔외식조리계열

- 사보이호텔 근무
- 주한 타이완 대사관 주방장
- 주한 타이완 대사관 총주방장
- 목란 오너 셰프
- JTBC <쿡가대표>
- 채널A <유쾌한삼촌착한누를찾아서>
- 중화TV <주유천하>
- TV조선 <아이엠셰프>
- 네이버TV <차이니즈분봉중화요리해부학>
- JTBC <냉장고를 부탁해>



정호영 | 호텔외식조리계열

- 일식요리경력 19년
- 오사카 츠지조리사전문학교 졸업
- 이자카야 카텐 오너셰프
- 로바다야 카텐 오너셰프
- 우동 카텐 오너셰프
- JTBC <쿡가대표>
- KBS <대작가들>
- JTBC <냉장고를 부탁해>



시릴 고갱 Cyril Xavier Paul Gaudin | 호텔식음료제과제빵계열

- 아일랜드 한국 / Executive Chief Baker
- 연예 (주) 조지아 및 아제르바이잔 / Executive Chief Baker
- 메종 Wolkonsky 러시아 / Executive Baker
- 에릭 메종 카이저 International / Executive Baker
- 아시아 본사 / 홍콩 프로젝트
- 세네갈 프로젝트
- 한국 프로젝트
- 에릭 메종 카이저 프랑스 / Chief Baker
- 체즈 프레드 | 일드 르, 프랑스 / Chief Baker
- 에릭 메종 카이저 프랑스 / Chief Baker
- Apprentice



박준서 | 호텔식음료제과제빵계열

- 대한민국 제과명장 11호
- 일본 동경제과학교, 미국 CIA요리학교 연수
- 前 앙토낭 카렘 생산총괄
- 前 엠마 기술부장
- 前 가또마들렌 기술상무
- 대한제과기능장협회 이사
- 캘리포니아 호두제품콘테스트 금상
- 미국 크림치즈 경연대회 뽕문 우승
- 현 폴 인 브레드 대표



저드 리만 Judd Lehmann | 호텔관광카지노계열

- Diploma at Ah&MA, United
- 호텔 총지배인 역임
- 아프리카지역 운영 총괄 책임
- 17개 호텔그룹 관리 및 운영 총괄 이사
- 탄자니아 힐튼호텔 지사장
- 루브르호텔그룹 한국지사 총괄 부사장

주임교수



이원영 교수 | 교무학생처장

- 신한대학교 외식산업 이학박사
- 서울 플라자호텔 셰프
- 대명 엠블호텔 제과장
- 인력관리공단 제과, 제빵 기능사 시험감독
- MBC 드라마 '내이름은 김삼순' 배우 김선아씨 케이크 디자인 담당, 케이크 협찬 및 출연
- MBC '생방송 화제집중', 채널A '먹거리 X파일' 등 다수 출연



최덕규 교수 | 학부장

- 호남대학교 외식조리관리학 석사
- 대한민국 제과기능장
- 프랑세스 총괄 책임자
- 한국제과기능장협회 서울강서지회 회장



정민수 교수

- 플라자호텔 Part Chef
- 에릭 케제르 한국 런칭
- 브레드필 R&D 총괄 기술이사
- 프랑스 에릭 카이저 연수
- 제과제빵 자격증 심사위원



이소영 교수

- 한경대학교 영양조리학 박사
- 대한민국 제과기능장
- American Institute of Baking 수료
- 대한민국 제과기능장 시험 감독위원



황영만 교수

- 세종대학교 호텔경영학 석사
- 루츠컴퍼니 커피 교육 및 매장관리, 컨설팅 팀장
- (사)한국바텐더협회 부원장
- 글로벌커피바리스타 한국위원회 커피교육, 창업컨설팅 팀장



한경은 교수

- 경희대학교 관광학 석사
- 경희대학교 외식경영학 박사
- 웨라튼워커히호텔 식음료 근무
- 와인수입사 맥스피릿츠 와인마케팅 부서 근무

주임교수



이소영 교수 | 학부장

- 순천향대학원 관광경영학 석사
- 한국진로개발원 강의
- 아시아나항공 캐빈매니저 근무



김기원 교수

- 대통령비서실 총부서관리 본관관리
- 청와대 대통령비서실 서비스 운영 및 관리감독
- 세종대학교대학원호텔관광경영학과 박사 수료
- 부산롯데호텔F&B
- 부산롯데호텔 10년 근속 우수사원 표창

주임교수



박병일 교수 | 학부장

- 세종대학교 대학원 호텔외식경영 석사
- 르네상스 호텔 중식당 총괄셰프
- 사)한국조리협회 상임이사
- 사)국제요리 & 제과대회 심사위원
- 조리학회가 선정한 이달에 인물 선정



이형근 교수

- 상명대학교 일반대학원 외식영양학과 이학박사
- 웨라톤 그랜드 워커히 호텔 조리부
- 저서 : 한식의 미학
- MBN 알토란 < 한국인의 힘 김치 밥상 > 출연
- 사)대한민국 조리 기능장 협회 홍보부 차장 활동중
- 떡제조 기능사
- 앙금 플라워 & 떡케이크 심화 3급 취득



임상은 교수

- 파라다이스시티 연희주방파트 주방장
- 그랜드 하얏트 호텔 인천 양식 셰프
- IHG HOLIDAY INN HOTEL(USA)
- 대한민국 국제요리경연대회 금상 및 최우수상
- 한국음식조리문화협회 상임이사



임점희 교수

- 세종대학교 석사/박사
- 대한민국 조리기능장
- 대한민국 조리기능장협회 금상 수상
- 교육부 최우수 장관상 수상



표길택 교수

- 대한민국 조리기능장
- 서울 리츠칼튼호텔 일식조리총괄
- 일본 리츠칼튼호텔 메뉴개발
- 노보텔 엠베서더 호텔 일식조리총괄
- 국제기능올림픽대회 한국위원회 심사위원



김경호 교수

- 서울 르네상스호텔 셰프
- 임페리얼 팰리스호텔 조리장
- 한국산업인력공단 조리실기감독
- 대한민국요리경연대회 금상 수상
- 분자요리전문가



강유이(前 강혜란) | 실용영어회화

- 중앙대학교 영어영문학 학사
- 건국대학교 산업대학원 외인학 석사과정
- ILE4U 승무원 양성과정
- 삼성전자 임원 비즈니스 영어 강의
- Malaysia Airlines KL Malaysia 객실 승무원



김수용 | 컨벤션연기획

- 한양대학교 국제관광대학원 국제관광학석사
- 일본오쿠라호텔 지배인
- 신현대학교 강의
- 한화호텔앤드리조트 지배인



임현진 | 카지노경영론

- 세종대학교 석사
- 워커히 파라다이스 딜러
- 제주 람성 신화월드 카지노 Table Supervisor
- 파라다이스 세가사미 Floor person



허연정 | 심화과정

- 워커히 파라다이스 딜러
- 강원랜드 과장 신입사원 교관역임
- GKL 세븐러 카지노 핏부스



엄수영 | 카페메뉴

- 세종대학교 조리외식경영과정 석사
- 일산버리스타를 강사 역임



김지은 | 중국어

- 한국외국어대학교 국제회의 통역학 석사
- 한국외국어대학교 통번역학 박사
- 대한항공 화물 및 여객파트 근무
- 식품안전정보원 식품정보팀 연구원



강준 | 영어회화

- 명지대학교 영문학 박사
- 한세대학교 강의
- 명지대학교 강의
- 용인대학교 강의



염명하 | 여행업실무

- 경기대학교 대학원 관광학 박사
- 동남보건대 강의
- 대전과학기술대 강의
- 오케이투어 국외여행인솔자



김창호 | 양식조리실습

- 경희대학교 조리학 전공
- 대림대학교 서양요리 강의
- 아시아유림정상회의 만찬 경력
- 메리니엄서울힐튼호텔 연회부 과장



고미애 | 음식문화의이해

- 경기대학원 외식조리학 박사
- 사단법인 우리음식문화연구원 학술팀 팀장



오지연 | 사무자동화실습

- 순천향대학교 관광경영학 석사
- 순천향대학교 교양계열 외래교수
- 오산대학 관광경영계열
- 관광외식사업과 외래교수



김현정 | 외식고객관리론

- 세종대학교 일반대학원 호텔관광경영학 박사
- (주)롯데 T.G.I.FRIDAY'S 지역본부장
- (주)던디이빙 코리아
- (주)풀잎재 사장



김슬기나 | 생활중국어

- 성신여자대학교 중어중문학 전공
- 동국대학교 강의
- 상명대학교 강의



왕호세 | 양식조리실습

- 세종대학원 조리외식경영 석사
- 세경대학교 강의
- 서울 임페리얼팰리스 호텔 재직



김호경

- 한성대학교 대학원 외식경영 석사
- 대한민국 제과기능장
- 노무현대통령상 수상
- 설탕공예 금상 수상
- 2014 Culinary World Cup 디저트 부문 은상수상



김애동 | 생활일본어

- 예히메대학 대학원 법문학연구과 석사
- 히로시마대학 대학원 교육학연구과 박사



유영진 | 와인실무와서비스

- 경기대학원 호텔경영학 석사
- 웨라톤그랜드 워커히 호텔 재직
- 한국외국어대학교 강의



노민경 | 라테일실습

- 경기대학교 관광학 박사
- 부천대학교 강의
- (주)히지노 CS 교육실적 역임
- OK Tour 국외여행인솔자



조재덕 | 호텔식음료

- 경기대학교 일반대학원 호텔경영학 석사
- (주)한화호텔&리조트 식음사업부 지배인
- (주)한화호텔&리조트 CS Leader 임명
- 現 한국외인협회 이사
- 現 한국외식음료협회 와인소믈리에 2급 심사위원



김자련 | 영어회화

- Graduate diploma in TELF - University of Sydney
- Med in TESOL - University of Sydney



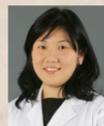
강다헌 | 세계음식문화

- 경기대학교 관광경영학 석사
- 대한민국 조리 기능장
- (사)한국음식관광협회 부회장
- (사)한국조리기능장협회 이사



김일도 | 일본어

- 한국외국어대학교 일어일본학 석사
- 한국외국어대학교 일어일본학 박사
- 동남보건대학 일어, 백석예술대학, 한국외국어대학교 강의



유주연 | 주방설비론

- 경기대학교 일반대학원 외식조리관리과정 박사과정
- (사)한국음식관광협회 한식메뉴개발사
- (사)한국외식경영학회 외식경영지도사



김정훈 | 라테일실습

- 세종대학교 대학원 호텔경영학 석사
- 블랙앤거스 스테이크 하우스 근무
- 아웃백 스테이크하우스 근무
- 캘리몽키 Bar 바텐더 근무



이혜정 | 항공실무영어/서비스매너

- 카타르항공 국제선 승무원
- 아시아나항공 국제선 승무원
- 단국대학교 취업지원관
- 강릉대학교 겸임교수



구본호 | 일식조리실습

- 원주대학교 관광학 박사
- 대한민국 조리 기능장
- 연성대학교 강의
- 르네상스서울호텔 근무



김섭 | 조리과학

- 세종대학원 외식경영학 박사
- 혜전대학교 강의
- 한국외식산업경영학회 이사
- 한국호텔리조트학회 부회장



반종삼 | 국제관광론

- 연세대학교 정경대학원 석사
- 한화호텔앤 리조트 본부장
- Korail 연수원장



김상문 | 관광영어

- 순천향대학교 교육대학원 영어교육학 석사
- 가천대학교 관광경영학 박사
- 경기대학교 강의
- 송의여자대학교 강의



김종귀 | 양식조리실습

- 롯데호텔 서울 조리 과장
- 대한민국 조리기능장
- 한국 기능경기대회 실기시험 검토위원
- 조리기능사 실기시험 심사위원



류지혜 | 에스프레소추출, 카페메뉴

- 호서대학교 첨단식음료 및 커피전공 박사
- WCCF 국가대표선발전 KCGSC 심사위원
- IIAC Experience
- (사)한국커피협회 교육개발위원회 팀장
- 바리스타 트레이닝 스쿨-커피조리사 시험 트레이너



김경미 | 한식조리실습

- 세종대학교 가정학 박사
- 한식연구소 맛과 멋 대표
- 한국의 맛 연구회 회장
- 올리브 (한식대접 시즌1) 서울대표



박영주 | 객실구조개론, 식음료관리

- 대한항공 사무장
- 대한항공 공항서비스 의전담당
- 에듀스키이 스튜어디스 아카데미 원장
- 서울시 경찰청 서비스 매뉴얼 제작



박향숙 | 한방약선음식실습

- 호남대학교 호텔경영학 박사
- 대한민국 조리 기능장
- 신홍대학교 강의
- 엠피플 조리컨설팅 팀장



김지영 | 관광중국어

- 경기교육대학원 중국어 교육학 석사
- 경기관광교육대학원 여가관광마케팅학 박사
- 한국문화교육협회 전임교수
- 부천대학교 강의



김종완 | 기초일본어

- 일본외세대학교 일본어교육전공 석사
- 중앙대학교 일어일본학 박사
- 강원대학교 일본어 강의
- 중앙대학교 일본어 강의

김숙향 | 관광중국어
 • 고려대학교 대학원 석사
 • 고려대학교 대학원 중어중문과정 박사과정 수료
 • 中國 復旦大學校 古代文學研究中心 박사과정 졸업(문학박사)
 • 고려대학교 중어중문과정 강의

이동재 | 연화실무실습
 • 극동대학교 경영과정 호텔관광경영학석사
 • 극동대학교 겸임교수
 • 서울 팔래스 호텔 식음료 지배인
 • 대전 레전드 · 이천 미란다 호텔 총지배인

이한희 | 생활영어
 • 연세대학교 영어교육과정 석사
 • 대한항공 객실승무원
 • 티웨이항공 교육과정

안미령 | 음식문화의이해
 • 숙명여자대학교 대학원 전통식생활문화 석사
 • (사)공중음식연구원 병과 전문가 과정 수료
 • KCA Color 전문가 과정 수료
 • (사)한국푸드크리에이티브협회 이사

장정선 | 영어회화
 • 숭실대학교 대학원 영어학 박사
 • 한양대학교 강의
 • 수원과학대학교 강의
 • 폴리텍대학교 강의

장우혁 | 제과제빵실습
 • 국립한경대학교 식품생활공학 석사
 • 혜전대학교 강의
 • 한화호텔앤드리조트 제과장 근무
 • 노보텔엠베서드 과장 재직

복진호 | 제과제빵실습
 • 경기대학교 외식조리관리 박사
 • 수원과학대학교 강의, 한림대학교 강의
 • 서울 힐튼호텔 재직

이동혁 | 일식조리실습
 • 세종대학교 외식경영학 석사
 • 경주대학교 강의, 조선호텔 근무
 • 서울르네상스 호텔 근무

이현정 | 식생활과건강
 • 세종대학교 대학원 조리학박사
 • 문경대학교 강의
 • 배화여자대학교 강의
 • 서울국제요리대회 금상

안상란 | 중식조리실습
 • 공주대학교 대학원 식품영양학 박사
 • 김포대학교 강의
 • 백석문화대학교 강의
 • (사)한국음식문화원 연구원

전지영 | 외식상품개발론
 • 세종대학교 외식경영학 박사
 • Total Food Fashion Design Company "PAPIKA" 대표
 • (사)세종전통음식연구소 책임연구원
 • AT 센터 식품분야 전문위원

진혜란 | 식품구미론
 • 세종대학교 외식경영학 박사
 • 세종대학교 강의
 • Le Cordon Bleu 프랑스 요리 연수
 • FOOD FACTORY 대표

서수영 | 한국병과실습
 • 세종대학교 호텔경영학 석사
 • 신한대학교 강의
 • 농림수산부 명장 대상
 • 세계조리사대회 은상

이명희 | 호텔현관객실실무
 • 경희대학교 대학원 호텔경영학 석사
 • 대림대학교 강의
 • 소공동 롯데호텔 근무

이영지 | 영어회화
 • 서강대학교 영어영문학 박사
 • 광운대학교 강의
 • 장안대학교 강의
 • 매일경제 신문사 국제부

안형찬 | 양식조리실습
 • 순천향대학교 대학원 관광경영학 박사
 • 남서울대학교 강의
 • 인터컨티넨탈 호텔 조리과정 역임

전현모 | 와인테이스팅
 • 세종대학교 외식경영학 박사
 • 세종대학교, 경주대학교 강의
 • 그랜드하얏트 서울 호텔 근무
 • (주)에프앤에프 외식사업부 본부장 역임

최병길 | 관광법규
 • 경기대학교 일반대학원 관광경영 석사
 • 순천향대학교 일반대학원 관광경영 박사

송현주 | 식품위생법규
 • 세종대학교 외식경영학 박사
 • 세종대학교 강의, 오산대학교 강의
 • 한국보건산업진흥원 위축연구원 역임
 • 라온식품외식산업연구소 연구소장 재직

이선희 | 시사영어
 • 숙명여자대학교 영문학 석사
 • 숙명여자대학교 영문학 박사수료
 • 성공회대 영작문 강의
 • 경희대학교 영어2 강의

이은영 | 생활영어
 • 한양대학교 관광경영학 박사
 • 한서대학교 강의
 • 그랜드 하얏트 서울 근무
 • 케세이퍼시픽 항공사 객실승무원 근무

최상미 | 와인실무와서비스
 • 경희대학교 대학원 호텔관광학 석사 졸업
 • 경희대학교 대학원 박사과정 수료 (외식경영전공)
 • (주)한국국제소믈리에협회 교육 / 자격검정 부회장

백남덕 | 생활일본어
 • 히로시마대학 언어문화교육학 석사
 • 히로시마대학 문화교육개발 박사
 • 전주대학교 일본어문학 강의
 • 우석대학교 일어일본학 강의

조정란 | 외식산업론
 • 초당대학교 대학원 조리과학 석사
 • 김포대학교, 신한대학교
 • (주)아워홀 지배인 역임
 • (주)푸드런 이사 재직

스테판 | 관광영어
 • 영국 버밍엄 대학교 대학원 졸업 (TESL/TEFL 석사)
 • 미국 델라웨어 대학 졸업 (관광·지리학 학사)
 • 수원대학교 실용영어회화 강의
 • 기업 토익·실용영어회화 출강강의

이성일 | 양식조리실습
 • 경기대학교 일반대학원 외식서비스 경영학 석사
 • 서울국제요리 경연대회 금상, 동상 수상
 • (현)리베라호텔 양식조리부 조리사

이인숙 | 제과제빵재료학
 • 경희대학교 대학원 조리외식경영학 박사
 • 경희대학교 강의
 • 한국연구재단 연구원
 • 나무그늘파크 이사 역임

최성미 | 외식창업론
 • 세종대학교 대학원 호텔관광경영학 박사
 • 커피지도사 1급 인증서
 • 세종대학교 관광대학원 관광정보연구 강의

강현주 | 한국병과실습
 • 성신여자대학교 대학원 식품영양과정 (식품가공조리) 박사

한명애 | 식생활관리
 • 세종대학교 대학원 외식경영학 박사
 • 우송대학교 강의
 • 세종대학교 강의
 • 에진FS 前대표

노황희 | 일본어
 • 상명대학교 대학원 일어학 박사
 • 유한대학교 강의
 • 경인여자대학교 강의
 • 엔데스코리아 번역감수

이태형 | 생활중국어
 • 서울대학교 중어중문학 석사
 • 한국외국어대학교 중어중문학 박사
 • 한국고전번역원 연구원
 • 중앙대학교 외국학연구소

이정근 | 외식인적자원관리
 • 경원대학교 일반 대학원 호텔외식전공 박사
 • 하이비스호텔 CEO

최수남 | 한식조리실습
 • 세종대학교 조리외식과정 졸업(석사)

경재현 | 식품위생법규
 • 세종대학교 조리외식경영과정 수료
 • 세종호텔 팀장 역임

한장호 | 제과실습
 • 건국대학교 일반대학원 응용생물과정 박사과정 수료
 • 건국대학교 농축대학원 식품공과정 석사

류지현 | 색채학
 • 경기대학교원 식품간연출학 전공
 • 우송대학교 강의
 • 신홍대학교 강의
 • 푸드앤스타일 팀장 역임

이정은 | 식품학
 • 중앙대학교 대학원 식품영양과정 이학박사, 가정학석사

정덕영 | 일식조리실습
 • 초당대학교 대학원 조리과학 석사
 • 장안대학교 강의
 • 한화호텔앤드리조트 조리장 재직

최윤서 | 생활중국어
 • 성균관대학원 중국어교육학 석사
 • 대한항공 기내방송 교관
 • 삼성디스플레이 강의
 • KBS 방송통역

정용권 | 시사영어
 • 한국외국어대학교 영어과 박사과정 졸업
 • 2002년도 고시계 국가고시 1차 시험대비 영어 모의문제 출제
 • 한국외국어대학교 영어센터 영어상담 고문

한준섭 | 에스프레소추출실습
 • 커피홀릭&바리스타 저자
 • 현 로스터리제이 대표
 • 한국평생교육원 커피로스팅/블렌딩/커피 전문강사
 • 한국평생능력개발원 주관 바리스타 대회 입상

박지용 | 중식조리 실습
 • 대림대학교 강의
 • 노보텔 엠베서더 강남 중식파트 근무
 • 한화호텔앤드리조트 외식사업부 티원 중식 셰프 역임

이종미 | 생활중국어
 • 대만 東吳大學 중국문학 석사
 • 중국 北京大學 중국언어문학 박사
 • 전남대학교 전임연구원
 • 동국대학교 강의

이호진 | 영어회화
 • 청주대학교 영어학 박사
 • 청주대학교 일반대학원 언어학 석사

표경아 | 객실업무개론, 항공기내방송영어
 • 대한항공 수석사무장 (25년 비행)
 • 대한항공 기내방송 교관
 • 대한항공 객실승무원 팀장
 • 대한항공 1차전점 심사위원

정중성 | 케익데코레이션실습
 • 한성대학교 대학원 외식경영학 석사
 • 임베리얼호텔 조리장 근무
 • 씨엘드프랑스 과자점 부장

정지현 | 설탕공예실습
 • 한성대학교 대학원 외식경영학 졸업
 • 대한민국 제과 기능장
 • 제과기능장협회 기술분과 위원
 • 라베이크 대표

신현봉 | 에스프레소추출실습
 • 한국커피교육협회 바리스타 2급실기 평가위원
 • 한국커피교육협회 1급 지도사

이진경 | 관광영어
 • 영국 Oxford Brookes University 졸업
 • EBS 라디오 토익 구성작가
 • 김영사 포이에마 편집부

이홍경 | 관광개론
 • 경기대학교 일반대학원 박사
 • 수원과학대학교 강의
 • 청주대학교 강의
 • 경북지구 관광고등학교 교과서 집필위원

하수옥 | 관광마케팅
 • 극동대학교 대학원 호텔관광경영학 박사과정 수료
 • T.N.U 서비스 컨설팅 대표
 • 커피지도사 1, 2급 취득
 • 한국커피협회 로스트 마스터 팀장
 • Espressamente Illy Barista Championship of Korea 심사위원

정지현 | 설탕공예실습
 • 한성대학교 대학원 외식경영학 졸업
 • 대한민국 제과 기능장
 • 제과기능장협회 기술분과 위원
 • 라베이크 대표

“한호전은 20년 이상의 현장 전문가로 구성된 최고의 교수진으로 여러분의 교육을 책임집니다.”



Hotel Concierge Training Zone

호텔컨시어지 트레이닝존



Hotel Front Desk Training Zone

호텔프론트데스크 트레이닝존



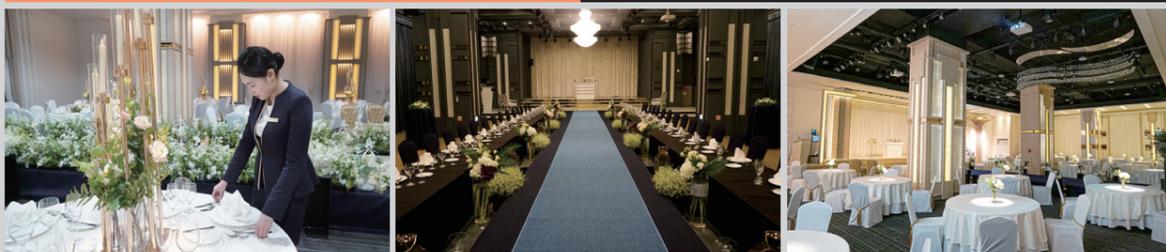
Hotel Event Hall Training Zone

호텔이벤트홀 트레이닝존



Hotel Party Training Zone

호텔연회 트레이닝존



Hotel Dining & Bar Training Zone

호텔다이닝&바 트레이닝존



Hotel Room Management Training Zone

호텔객실관리 트레이닝존



Hotel Roof Top Lounge Training Zone

호텔루프탑라운지 트레이닝존



Student Dormitory Room

엠블던호텔 학생 기숙사



Hotel Wedding Practice Room

호텔웨딩 실습실



Practical Room

국내 최대 규모 & 최첨단 실습시설



해밀시아-1



해밀시아-2



제과제빵-1



제과제빵-2



제과제빵-3



제과제빵-4



바리스타 실습실-1



바리스타 실습실-2



바리스타 실습실-3



바리스타 실습실-4



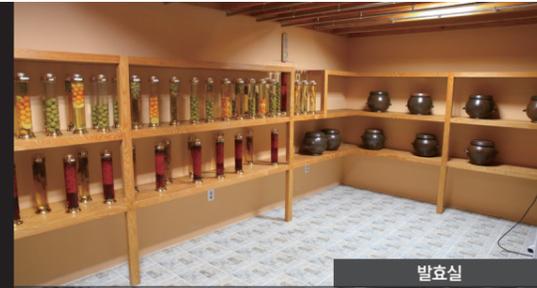
와인셀러



와인 실습실



한식 실습실



발효실



양식 실습실-1



양식 실습실-2



분자요리 실습실-1



분자요리 실습실-2



일식 실습실-1



일식 실습실-2



일식 실습실-3



일식 실습실-4



중식 실습실-1



중식 실습실-2

Practical Room

국내 최대 규모 & 최첨단 실습시설



프론트데스크-1



프론트데스크-2



메이크업실-1



메이크업실-2



이미지메이킹실-1



이미지메이킹실-2



칵테일 실습실-1



칵테일 실습실-2



여행실습센터



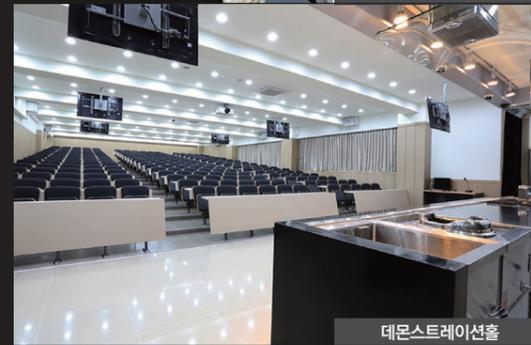
여행실습센터



어학실-1



어학실-2



데모스트레이션홀



컨벤션홀



항공기내 실습실-1



항공기내 실습실-2



항공기내 실습실-3



항공기내 실습실-4



도서관-1



도서관-2

세계 여러 대학들과 자매결연을 체결한
글로벌 선두주자 한국호텔관광실용전문학교

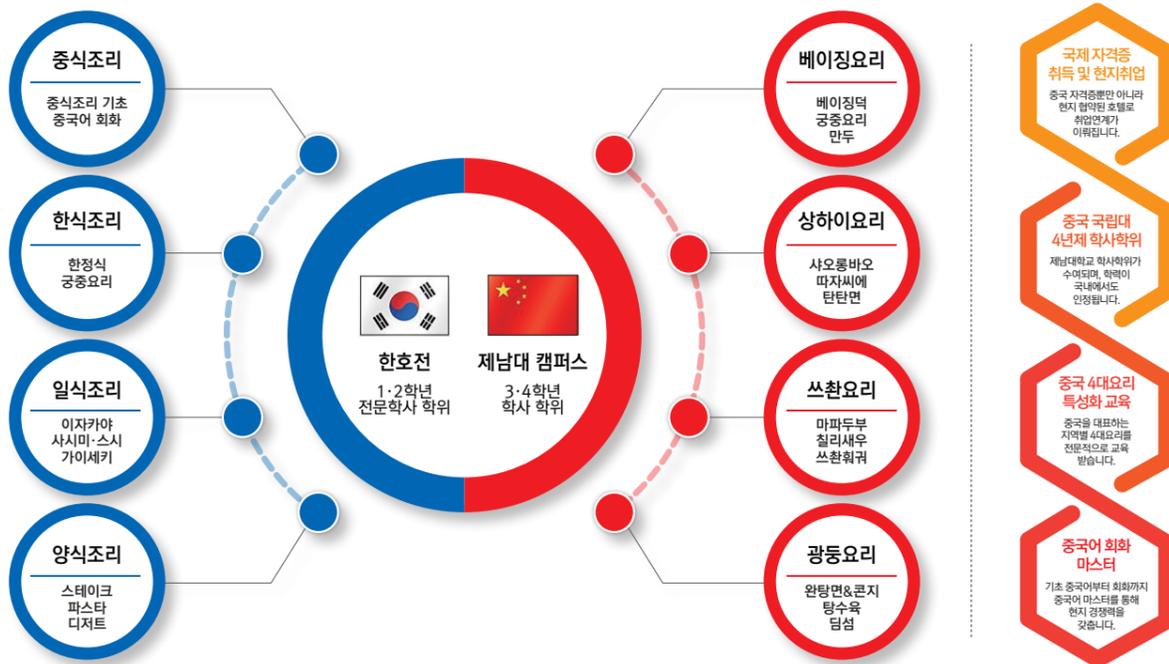
유학안내



중국 제남대학교에 "한호전 글로벌 캠퍼스" 개교

제남대학교는 중국 산둥지방의 종합대학교로 학사, 석사학위 수여권을 가지고 있는 중국 최고의 요리명문학교이다. 한국 최고의 요리명문학교인 한호전과 중국 최고의 요리명문학교인 제남대학교가 합작하여 "한호전 글로벌 캠퍼스"를 중국에 개교하였다. 한호전에서 2년간 조리실무를 마스터한 후 중국 글로벌 캠퍼스에서 2년간 다양한 중식요리와 함께 중국 문화를 직접 경험하고 배우게 된다. 현재 약 100명 가량의 학생들이 중국 글로벌 캠퍼스에서 교육을 받았으며, 졸업생들은 국내 뿐 아니라 마카오, 유럽 등 세계 각국에서 셰프로 활동하고 있다.

*글로벌 캠퍼스 비용 : 22,500위안 (한화 3,735,000원)에서 15% 감면 ▶ 19,125위안 (한화 3,174,750원)



한호전 "중국 글로벌 캠퍼스" 진행과정

국내교육과정 (한호전 2년) ▶ 글로벌 캠퍼스 과정 (어학연수 6개월을 포함한 2년 ~ 2년 6개월, 학사학위 취득)
▶ 글로벌 호텔 취업 (세계 각지의 글로벌 호텔로 취업)

SHMS Swiss Hotel Management School



스위스 호텔학교 SHMS(Swiss Hotel Management School)와 한국호텔관광실용전문학교가 지난 2020년6월30일 MOU를 체결하여 한호전 학생들은 해외에 가지 않아도 호텔학교 한호전 졸업 시 국내 학위 취득은 물론, 스위스 호텔학교 SHMS 디플로마 과정을 취득할 수 있다. 이 과정은 국내에서 유일하게 한호전 재학생들에게 독점으로 제공하기로 하였다. 또한 SHMS 호텔교육 특징은 자체 호텔을 이용한 실무교육으로 학생들을 지도하는 시스템을 갖추고 있다. 한호전에서도 스위스 호텔 교육시스템을 도입하여 자체 소유한 엠블던 특급호텔을 운영하여 학생들을 지도하고 최상의 호텔리어 인재를 배출하고 있다.

SHMS 호텔학교 특징

Global Reputation	SHMS 호텔경영대학을 비롯하여 SEG 산하 5개 대학 모두 '스위스 내 Top 10'에 랭크되어 국제적인 명성을 지님
Swiss Hospitality Touch - Traditions & Values	철저한 스위스 전통의 실무교육을 기반으로, 즉시 산업현장에 투입될 수 있는 실무형 인재를 양성
Academic Quality Assurance	스위스 정부 및 공인된 기관(AESH: 스위스 호텔학교협회)의 인증을 받아 스위스 학사 및 석사학위를 수여함과 동시에, 영국 University of Derby 대학들과 공동 커리큘럼 운영 및 학위 수여
State-of-the-art Facilities, Services & Professional Faculty	5성급 호텔을 개조한 캠퍼스내의 기숙사 생활 및 최첨단의 IT 교육시설 및 최상의 학습 환경, 관련 현장에서의 풍부한 경력과 지식을 겸비한 막강한 교수진들의 포진
Low Investment & Early Career Start	순수한 스위스 자본으로 운영하여, 상대적으로 적은 비용으로 학위를 취득할 수 있도록 마련하고 있으며, "3년 만에 학사 학위"를 마침으로써 조기에 경력을 시작할 수 있는 장점
Global Industry Network & Alumni Network	연중 정기적인 국제취업박람회 IRF(Int'l Recruitment Forum) 국제적인 행사와 GCC(Graduate Career Center)을 가동하여 110여 개의 글로벌 기업체들의 인턴쉽 및 졸업 후 취업 연계 및 연간 개최되는 동문회를 통한 상호 교류 확장

SHMS 교육 특징

선진화된 호텔교육 도입

디플로마 취득	스위스를 가지 않아도 한호전 교육과정으로도 SHMS 디플로마 취득가능	해외 공중학위 취득	스위스 호텔학교 SHMS와 영국 더비대학교 복수학사 학위 취득가능
특급호텔 현장 실무교육	스위스 우수한 호텔교육시스템(자체 호텔운영 교육)을 도입하여 한호전 학생들은 재단에서 운영중인 엠블던호텔에서 실무교육을 진행하며, 학생들의 기숙사로 사용	특급호텔 실습&인턴십	한호전과 연계 되어있는 특급호텔 및 관광/레저기업 등에서 급여를 받으며 실습&인턴십 실시
취업박람회 진행	한호전과 산학협력이 체결되어 있는 400여개의 특급호텔 및 관광기업 인사담당자들이 매년 11월에 한호전에 방문하여 취업박람회를 실시해 취업기회 제공	취업 어드밴티지	디플로마 및 해외학위 취득을 함으로써 취업에 있어서 실무자가 아닌 경영자로 성장할 수 있는 어드밴티지가게됨

스위스 CAA 요리학교



Culinary Arts Academy(CAA)는 스위스 루체른 캠퍼스와 르부뢰 캠퍼스로 나누어져 있으며 1학년 때는 독어권인 루체른 캠퍼스에서 2학년 때는 불어권인 르부뢰 캠퍼스에서 교육이 이뤄집니다. CAA는 스위스 학사 학위 과정과 영국 내 호스피탈리티 (Hospitality) 학부 교육에서 상위 TOP 10에 속해있는 영국 더비대학교 (University of Derby) 와 공동 커리큘럼제를 운영하고 있어 졸업 후 스위스 학사학위와 영국 우등학사학위를 취득하게 됩니다.

수업은 One Class 당 20명 미만으로 구성되어 이론과 실습 모두 소규모 클래스를 통해 이뤄지며 스위스 또는 제 3국에서의 유급 인턴십을 통해 자신이 배운 경험과 커리어를 보다 빠르게 쌓아갈 수 있습니다.

입학 지원 요건으로는 고등학교 졸업(예정)자 여야 하며 토플 55점 / IELTS 5.5 / OOPT 50점 이상이어야 합니다.

교육과정

CAA 요리 예술학사과정 Bachelor of Arts (Honours) in Culinary Arts

그랑 디플롬 요리 예술 Swiss Grand Diploma in Culinary Arts

그랑 디플롬 과자&초콜릿 Swiss Grand Diploma in Pastry and Chocolate Arts

그랑 디플롬 베지테리언 Swiss Grand Diploma in Vegetarian

뉴질랜드 웰링턴국립대학교



Wellington Institute of Technology (WelTec)은 수도 Wellington에서 북쪽으로 약 15분 거리인 Lower Hutt에 위치한 폴리텍으로 CIT (Central Institute of Technology)를 흡수하여 "Hutt Valley Polytechnic"에서 WelTec로 새롭게 태어났다. 뉴질랜드의 항구도시인 wellington 중심가에서 멀지 않은 Petone에 위치하고 있으며, 아름답게 새롭게 조경 된 Petone산책로에서 한 블록 거리에 있다. 자동차나 대중 교통수단을 이용하면 웰링턴 도심지까지 불과 몇 분 걸리며, Hutt 시(웰링턴의 주요 인구 밀집 지역)의 각종 편의 시설과 공공 시설을 이용할 수 있다. WelTec에서는 모든 학위 프로그램들은 학생들이 입학 가능한 수준의 영어 능력을 증명해 보이도록 요구하고 있다. 요구되는 영어 점수는 프로그램마다 다르지만, 수료증 과정 (Certificate)을 위해서는 평균 IELTS 5.5 혹은 TOEFL 500점 정도가 필요하며, 디플로마(Diploma) 및 학위과정(Degree)을 위해서는 IELTS 6.0/6.5혹은 TOEFL 550점이 필요하다. 학생들에게 캠퍼스 내 어학원에서 제공되는영어 연수 과정 지원을 제공하고 있다.

전공분야

- 비즈니스 경영 (Business Management)
- 외국인을 위한 영어 (English for Speakers of other Languages)
- 업무 행정 (Business Administration)
- 보건 및 인문과학 (Health and Human Science)
- 카운셀링 (Counselling)
- 接客 서비스 및 관광학 (Hospitality and Travel)

미국 T.U.I 대학 Travel University International



1983년 낸시 사피박사에 의해 개교한 TUI대학은 미 캘리포리아주 교육부에 의해 정식 승인 받은 30년 전통의 서비스 산업 특화대학이다. TUI대학은 전문학사, 학사 및 박사학위과정 프로그램을 제공하며, 클래스당 평균 12명의 소규모 클래스를 운영함으로써 학생들과 교수간의 보다 밀접한 소통이 가능하며 친밀하고 효과적인 교육환경을 제공하고 있다. 또한 TUI대학은 미호텔협회(AH&LH), 샌디에고, 컨벤션센터, 고용국 등의 많은 정부기관에서 승인 된 프로그램을 보유하고 있다.

프로그램명

- 학사학위 + OPT연계 프로그램
- 수료증 + OPT연계 프로그램

교육과정

- 전문학사 2년(한호전)
- 학사학위 (TUI 12개월 정규 수업, 3개월 현장실습 + 12개월 유급 인턴십)
- 수료증 (TUI 6개월 정규 수업, 3개월 현장실습 + 12개월 유급 인턴십)

아일랜드 DIT Dublin Institute of Technology



설립년도 1887년 · 소재지 : Ireland Dublin

특징

- 아일랜드에서 가장 크고 혁신적인 대학
- 1992년 자치학교법인이 된 DIT는 박사과정까지의 학위를 제공
- 300여개에 달하는 Full-time and Part-time과정 운영
- 3학년 유급 인턴십을 진행하며 인턴십에서 30학점을 채우게 된다.

개설과정 및 전공

Arts and media, Business and finance, Engineering and science, Architecture and planning, Social sciences and law, Tourism and food

호텔관광과정 과정 (총 1800명)

- 요리과정 : 800명 ·호텔과정 : 180명
- Honors 과정 : 220명 ·이벤트&레저과정 : 600명
- 총 학생수 : 1800명

프로그램명 : 유학

취득가능 학사학위 : 관광(경영, 마케팅), 레저(레저경영, 이벤트 경영), 호텔(호텔경영, 레스토랑 경영), 요리학사

호주 N.S.I Northern Sydney Institute Part of TAFE NSW



뉴 사우스 웨일즈 주 TAFE는 호주 제일의 교육기관이다. TAFE는 산하 10개의 개별 교육기관을 두고 있으며, Northern Sydney Institute(NSI)는 그 중 가장 큰 교육기관 중 하나이다. 노스 시드니에 위치한 7개의 College와 함께 NSI는 호주 국내외로 우수성을 인정받고 있으며, 태평양 지역에서 교육관 훈련의 지속적인 발전에 중요한 역할을 하고 있다.

NSI는 매년 600여개의 코스를 52,000명의 국내외 학생에게 제공하고 있으며, 학교 졸업생들과 구직자들에게 진로의 통로 역할을 해오고 있다.

N.S.I 장점

- 직무 영어 향상 · 국제적인 호텔서비스 현장 체험 · 호주 산업의 이해
- 진로 기회의 확장 · 호주 및 국제적 교우 관계 형성

호주 멘지스대학교 Menzies



멘지스 대학교는 멜버른시 주변에 4개의 캠퍼스로 운영되고 있으며, 실무중심의 집중교육으로 명성을 인정받고 있다. 산학협력 프로그램과 실무교육을 위 최고의 시설을 갖추고 있으며, 외국인 학생을 위한 맞춤형 교육으로 학습 성취를 지원하고 있다.

외식산업 과정

식품가공산업은 호주 경제에 큰 부분을 차지하고 있으며 매년 상당한 무역 흑자에 기여할 뿐만 아니라 식품가공산업은 호주 각지 취업 및 사업 기회의 중요한 공급자이다.

- FDF30503 : 식품 가공에 인증서 3 (소매 베이킹 : 케이크와 과자)
- FDF30603 : 식품 가공에 인증서 3 (소매 베이킹 : 빵)
- FDF30703 : 식품 가공에 인증서 3 (소매 제빵 : 종합)

특징

- 오디오 및 PowerPoint 프레젠테이션 및 인터넷 기반의 재료를 사용하여 시각적인 프레젠테이션
- 통합 문서는 노트와 과제물을 포함하는 모든 유닛에 제공
- 시뮬레이션 실용적 학습 · 교실 강의 유형 클래스
- 그룹 활동 및 토론 · 학생 프레젠테이션 위주의 e러닝 및 사례연구
- 트레이너를 통한 가상현장실습

컬럼비아 컬리지 Columbia College



2년제 기술전문 대학으로 워싱턴D.C에서 30분 거리의 버지니아주 Fairfax 라는 도시에 위치해 있으며, Fairfax 는 D.C 의 미국 공무원들도 많이 거주하는 도시로 미국 내에서도 부유하고 학군이 좋기로 유명한 도시이다.

한국인 학장님이 운영하고 있으며 미국 정착과 학교 진학을 생각하는 학생들에게 많은 도움이 되고 있다. 1999 년 지역사회의 기술 전문 교육기관으로 출발하여 이후 보다 다양하고 질 높은 교육 환경을 지역사회에 보급하고자 컴퓨터 학과를 비롯하여, ESL, 치과기공학과를 2001년에 주 교육부 인가하에 개설하였으며, 2003년과 2004년에는 각각 치료마사지학과와 간호조무사학과를 개설하여 많은 전문인력을 양성하는 데에 주력하고 있다.

이탈리아 Villa Pitiana



이태리 피렌체에 위치하고 있으며 12세기에 만들어져 수백 년의 가업으로 이어져 내려온 전통 호텔이다. 또한 그들의 노하우를 전 세계 호텔인들에게 전수하기 위해 체계적인 교육시스템을 구축하였으며 많은 후학들을 양성하고 있는 이태리 호텔전문학교이기도 하다.

교육내용

- 호텔서비스 경영관리
- 이태리요리 실습(에피타이저, 파스타, 메인, 디저트)
- 호텔 룸서비스 실습
- 호텔 식음료 서비스 실습(코디, 테이블 세팅)
- 이태리 피자실습
- 이태리 제과제빵실습
- 치즈, 와인, 육가공 현장실습
- 이태리 문화·관광교육

특전

- Villa Pitiana 졸업장 수여(단기과정은 디플로마 수여)
- 과정수료 후 이태리 현지 호텔 실습기회 부여(3개월, 무료숙식 제공)
- 졸업 후 희망자 유럽취업 가능

취업대세! 한호전!

특급호텔 취업으로 가치를 말한다.
한호전은 결과로 증명합니다.



Hotel & Resort									
	나제업	엄기표	이산하	임지환	이현호	김은미	박지수	구본규	
	노보텔 엠베서더	수원 이비스 엠베서더	수원 이비스 엠베서더	수원 이비스 엠베서더	이비스 엠베서더	인천 하얏트호텔	그랜드 하얏트 호텔	그랜드 하얏트 호텔	
	양유진	이가은	박치형	이광희	임종우	문준석	이종원	노미나	안혜진
	그랜드 하얏트 호텔	삼정호텔	콘래드호텔서울	콘래드호텔서울	제주 롯데호텔	W 워커힐 호텔	W 워커힐 호텔	마카오 갤럭시	마카오 갤럭시
김세진	양다혜	김정환	정영주	김혁준	이정엽	류한별	정진우	정효원	
더리버사이드호텔	더리버사이드호텔	송도 오라카이 호텔	아나티서울리조트	그랜드호텔	JW메리어트	JW메리어트	JW메리어트	JW메 리어트	
이한진	황다희	염두솔	정우찬	김민지	윤종범	신수진	이원준	김은영	
JW메리어트	JW메리어트	JW메리어트	롯데호텔	파크하얏트	파크하얏트	리츠칼튼	리츠칼튼	리츠칼튼	
최낙경	김현석	이교빈	박동규	서승원	이은호	한민운	이예린	이애리	
콘래드	콘래드	콘래드	쉐라톤워커힐	인터컨티넨탈	노보텔강남	노보텔강남	노보텔강남	라마다호텔	
홍현지	한승훈	최슬기	장석호	송명훈	안승연	한민수	백지현	강성현	
롤링힐스	롤링힐스	롤링힐스	롤링힐스	해비치호텔	해비치호텔	해비치호텔	해비치호텔	해비치호텔	

Airport									
	박준현	장지연	이소정	이슬비	김민영	강무진	이장호	이민호	박소현
오크우드호텔	파라다이스워커힐	인천파라다이스	인천파라다이스	인천파라다이스	대명리조트	콘래드호텔	콘래드호텔	판교메리어트	인터컨티넨탈호텔
Restaurant									
	조현욱	이유정	송동혁	정현숙	오경석	김민지	조원호	이해민	
아시아나항공	대한항공	아시아나항공	티웨이항공	아시아나항공	대한항공	델타항공	제주항공	제주항공	
박관준	문선규	박연수	김혁근	박재휘	안진우	이성현	김민지		
이랜드 아울리	CJ 프레스이웨이	홈플러스 CJ계 걸림상	FNC 아울홈	FNC 아울홈	FNC 아울홈	FNC 아울홈	인천공항 아울홈		
박정우	우인호	이건희	이은서	조재현	최병률	이은솔	이재광	이준영	
인천공항 아울홈	르지우 레스토랑	르지우 레스토랑	르지우 레스토랑	르지우 레스토랑	르지우 레스토랑	롯데빌라드샬롯	롯데빌라드샬롯	롯데빌라드샬롯	
임천규	양희동	윤신일	윤현성	이명환	민동휘	김진아	김한솔	김주환	
롯데빌라드샬롯	온더보더	온더보더	온더보더	온더보더	로드빌	미농플러스	밍글스 퓨전한식당	보나베피 구로점	
도규상	김현진	이인호	전석진	임명구	장훈희	구자영	김슬희	이희진	
PF chang 중식당	청라이 중식당	그남자의 밥상	클라시코	블랙스완	쁘미골 웨딩홀	르지우 레스토랑	르지우 레스토랑	르지우 레스토랑	
김종민	김예령	이은택	이슬아	이현아	김건희	이흥기	임주원	김영재	
르지우 레스토랑	메드포칼릭	메드포칼릭	SPC 리그릴리아	줄라이 레스토랑	쿠키아	레스쑤이	캐주얼 레스토랑	르지우	
김동현	안승주	임예슬	곽소현	김의선	엄은지	윤대열	이슬화		
파리크라상 본점	(주)파리크라상	(주)파리크라상	파리바케트	파리바케트	파리바케트	파리바케트	파리바케트		
Bakery	Bakery	Bakery	Bakery	Bakery	Bakery	Bakery	Bakery		



호텔

JW 메리어트 호텔: 이은홍 외 1명
IRENE 호텔: 김우진 외 3명
경주 현대 호텔(경주): 권형철 외 1명
그랜드 힐튼 호텔: 권태희·윤예진 외 7명
라마다 호텔: 최효은 외 10명
라마다 호텔(수원): 박한솔
로얄 호텔: 이민혁 외 2명
롤링힐스 호텔: 한수훈
롯데 호텔: 김용수·박은지 외 4명
르네상스 호텔: 손성민 외 7명
리버사이드 호텔: 안다혜
리버사이드 호텔: 김찬진·남윤범 외 12명
리츠칼튼 호텔: 박진수 외 3명
미란다 호텔: 최민규 외 4명
밀레니엄 힐튼 호텔: 유민중·이덕희 외 12명
베스트웨스턴 호텔: 김재현·이형길 외 11명
벨아미라 호텔(카리쉬호텔): 조시영 외 1명
삼정 호텔: 최우영 외 2명
세종 호텔: 박준형 외 2명
센타파크 호텔: 최다슬 외 3명
세라톤 호텔: 김수영 외 13명
신라 호텔: 송승민·현술아 외 12명
엠버서더 호텔: 김유중·차민규 외 7명
위커했 호텔: 서현석 외 6명
위커했 호텔(인천공항): 민대홍
이비즈엠버서더 호텔: 이상현 외 4명
인터불고 호텔: 김수정 외 7명
인터컨티넨탈 호텔: 김은지 외 6명
조선 호텔: 김정수·김태섭 외 8명
캐피탈 호텔: 김찬호 외 1명
콘래드 호텔(여의도): 최낙경
프라자 호텔: 서진아
프리마 호텔: 김도연
하얏트 그랜드 호텔: 이은경 외 11명
하얏트 호텔(제주): 양유진
해비치 호텔(제주): 강성균 외 7명
해비치 호텔: 강성현 외 4명

해외 호텔

LA 메이페어 호텔: 최아영 외 4명
힐튼 호텔(캐나다): 차유홍 외 1명
미아코 호텔(일본 오사카): 송용수

리조트

CJ 리조트: 강보영 외 4명
군자암 리조트: 홍지혜, 안수희
대명 리조트: 이두환 외 1명
대명리조트(홍천): 김용찬 외 2명
아일랜드 리조트: 유한나 외 1명

카지노

세븐럭 카지노: 박수민
알펜시아 카지노: 서지윤
위커했 카지노: 김민영
파라다이스 위커했 카지노: 김성아 외 2명
파라다이스 호텔 카지노(인천): 이슬비 외 3명

백화점&MICE

대명레저산업: 박해진 외 1명
AK몰 K-스트리트: 오우리
AK프라자: 나혜원 외 7명
CJ오쇼핑: 박지영
NC 백화점: 최원형
SK네트웍스: 유일현
SK위커했 sky72: 박하늘 외 1명
갤러리아 백화점: 성준호
롯데면세점: 최령영
블루헤런 CC: 이예슬 외 2명
삼성 애버랜드: 고은영
아난티 서울: 김나은 외 1명
아모리스코엑스: 송경호
코스트코: 김보미

패션파이프: 김지수

레스토랑

(주)가산진진바라: 신승호 외 3명
(주)베앤앤: 박윤규
(주)비엘플러스: 나인키킨: 유재영
(주)수블: 백주영 외 1명
(주)아원 아날로그맛: 김기환
(주)어번그룹: 김보미
(주)에스지다인힐: 오형석
(주)제원OS: 박한솔
63베이커리: 권은광
BBQ: 김선호 외 2명
CJ 더플레이스: 이창훈
CJ 계절밥상(수원점): 최보름
CJ 프레시안: 권민지 외 1명
July 레스토랑: 황규범
Lejin(르지유): 송영규 외 1명
Pf. Chang: 전상윤 외 7명
SPC 외식사업부: 길가영 외 2명
SPC 단킨: 권인영
공화춘: 김주현
국순당: 강수민
그린하우스(목포): 이재은
뉴욕치즈팩토리: 최윤지
더 가든키킨: 최한
더 맥스드림: 황원경
더 파티하우스: 김성은 외 5명
더 플레이스: 김형진
드레스가든: 노해숙
드마리스: 김혜진 외 4명
단앤엘루카: 이지영 외 1명
던타이핑: 이승현 외 3명
따순기미: 김혜연
라플러: 김소림
라플리에: 송미연 외 2명
라멜리에(대구): 이경주
르지유: 김성수
마리진: 이상준 외 1명
매드포갈릭: 윤정인 외 5명
매디얼코리아: 김현준
메드시엘: 김중국
무스쿠스: 허소현 외 1명
바이킹스위트: 박찬바
토스: 김다혜 외 1명
바블: 고승환
버섯사브사브: 강우석
본보스도: 김형섭
블랙스미스: 김유빈
블루밍가든: 정병주
빌라오띠모: 신승민
빔스: 송민경 외 4명
산부투어: 김영아
서기앤룩: 유성화
스치마토모토: 김해성
신세계: 김성은 외 2명
썬자: 이다빈
아리지(C: 김유경
아이엘리: 정다솜
아워홈 캘리스코: 정재준 외 1명
애슬리: 안윤찬 외 1명
어반맛: 김용희
에비뉴로즈: 천동열
에스지다인힐: 한규덕
엘레나가든: 신은주
엠플레이트: 조가영 외 1명
오리옥스: 안지범 외 1명
오비아: 송상민
온더보더: 강태광
올리버스윗: 이지나
용수산: 모내형
원앤원: 김동규
유다: 김부준

이랜드: 김다운 외 2명
이태원부자피자: 김해지
일도씨패밀리: 조성호 외 3명
일식당: 박다영
자연드림: 장현서
제이브라운: 김승기 외 1명
치아나레스토랑: 이은주 외 1명
쿠라이프: 양누리
토다이: 김소희 외 3명
피파아니: 고영주
피파드 쿠진: 이세종
팬아시아: 김태현 외 1명
프로방스: 가민성 외 1명
필경재: 조해정
힐리스커피: 김기원 외 2명
현대소속커피: 장소정
홀리오: 김태현
빙원K성형외과: 임경희
JW성형외과: 한지호
K-메디칼 컨시어지: 배성희
강남성모병원: 노은희
강남연세생치과: 이예원 외 2명
나눔래움커피: 김한나 외 2명
레스토랑: 이지현
류재은베이커리: 고유미 외 1명
마블리에: 정지원
미엘: 유은주 외 1명
베이커스필드: 이효진
본누벨: 유수지 외 4명
분당드마리스: 김하늘
브랑제리외: 이승언
브레드필: 전민주 외 3명
브레드05: 박은영 외 4명
뽕오르방: 김민주 외 1명
아티제: 조영연 외 2명
좋은아침: 영지혜 외 3명
케이코모아: 조미래 외 2명
크라온제과: 최인규 외 1명
태극당: 이윤수
파리바게트: 이혜니
파리크라상: 김슬기 외 3명
풍류크로와상: 양지훈
프랑세즈: 우주호
현대베즐리: 강복음
효도이가기: 안아라

베이커리

(주)브라우니웍스: 우미옥 외 1명
(주)후안과자점: 이보라 외 1명
근드라세리에: 김효일 외 1명
김영모과자점: 이재은 외 1명
나눔래움커피: 김한나 외 2명
레스토랑: 이지현
류재은베이커리: 고유미 외 1명
마블리에: 정지원
미엘: 유은주 외 1명
베이커스필드: 이효진
본누벨: 유수지 외 4명
분당드마리스: 김하늘
브랑제리외: 이승언
브레드필: 전민주 외 3명
브레드05: 박은영 외 4명
뽕오르방: 김민주 외 1명
아티제: 조영연 외 2명
좋은아침: 영지혜 외 3명
케이코모아: 조미래 외 2명
크라온제과: 최인규 외 1명
태극당: 이윤수
파리바게트: 이혜니
파리크라상: 김슬기 외 3명
풍류크로와상: 양지훈
프랑세즈: 우주호
현대베즐리: 강복음
효도이가기: 안아라

커피&카페

Cafe Jeje: 이현철
TWG Tea Salon & Boutique: 문승이 외 2명
with: 이영은 외 1명
ZOO Caf: 하나투어: 정명진 외 2명
구스토 로스팅: 강석경
까르뱅메일: 김영배
나라셀라: 김도훈
나라셀라(수원 AK): 주다운
네스카페 서초점: 최경진
더 그린데이: 최재혁 외 1명
둔텔마마 Bar: 이아성
드롭탑(대전점): 추소희 외 2명
디현즈(코엑스점): 이혜진
무르드까페: 민세진·윤나희
아반맛: 김용희
에비뉴로즈: 천동열
에스지다인힐: 한규덕
엘레나가든: 신은주
엠플레이트: 조가영 외 1명
오리옥스: 안지범 외 1명
오비아: 송상민
온더보더: 강태광
올리버스윗: 이지나
용수산: 모내형
원앤원: 김동규
유다: 김부준

엠씨드(주)플바셋: 정현우 외 2명
엘앤디: 주현진
이디야(시흥 장곡점): 안늘푸름 외 2명
커피운명: 장기운
카페탈로(분당): 서해진 외 1명
커피핀: 최아영 외 3명
커피앤솔리엇: 황주희
코나빈스: 강수경
클라시교: 정다혜 외 2명
클라비카페: 서미현
파파드 쿠진: 이세종
팬아시아: 김태현 외 1명
프로방스: 가민성 외 1명
필경재: 조해정
힐리스커피: 김기원 외 2명
현대소속커피: 장소정
홀리오: 김태현
빙원K성형외과: 임경희
JW성형외과: 한지호
K-메디칼 컨시어지: 배성희
강남성모병원: 노은희
강남연세생치과: 이예원 외 2명
나눔래움커피: 김한나 외 2명
레스토랑: 이지현
류재은베이커리: 고유미 외 1명
마블리에: 정지원
미엘: 유은주 외 1명
베이커스필드: 이효진
본누벨: 유수지 외 4명
분당드마리스: 김하늘
브랑제리외: 이승언
브레드필: 전민주 외 3명
브레드05: 박은영 외 4명
뽕오르방: 김민주 외 1명
아티제: 조영연 외 2명
좋은아침: 영지혜 외 3명
케이코모아: 조미래 외 2명
크라온제과: 최인규 외 1명
태극당: 이윤수
파리바게트: 이혜니
파리크라상: 김슬기 외 3명
풍류크로와상: 양지훈
프랑세즈: 우주호
현대베즐리: 강복음
효도이가기: 안아라

여행사

KRT 여행사: 심보라
브롬섬 투어: 송동훈
온라인 투어: 강소현·윤소원
일본 클럽메드: 방소연
풍경 여행사: 김미선
하나 투어: 정명진 외 2명

항공사

싱가폴 항공: 김경민
이스타 항공: 백수정
인천 공항: 김유미 외 3명
제주 항공사: 김선미
타이 항공: 여지희 외 2명

기타

(주)RW: 유정현 외 1명
(주)승리인테리어: 우형섭
(주)신앙엔터테인먼트: 김성록
(주)에스엔도라: 변재훈
(주)유디: 여진광
F&C: 정훈희 외 1명
INTER HSP: 박미미
JTN 미디어: 이교선
LG U+: 박준일 외 1명
K.one(푸드스튜디오): 윤지영
네오티스: 박아름
노동부: 정지원 외 2명
다이어리(푸드스튜디오): 강은진
둔셀아수아베(Dulce Suave): 양중호
롯데빌드살롱: 박관호 외 2명
베네통: 인효빈 외 2명
서울식품: 김은정 외 1명
스위스유학: 박준규
올리버스윗: 이세리
우체국: 박경열
위너미디어 마케팅: 고민서
조선(벤커스클럽): 김지수
쿠산코리아: 지대호
한국전람 웨딩플래너: 최하린

연지은

본인소개

안녕하세요, 한호전 호텔제과제빵과정 졸업생 연지은입니다. 저는 졸업 후, 판교에 위치한 코트아드바이메리어트 호텔 베이커리 부서에서 디저트를 담당하는 업무를 하고 있습니다.

현장에서 일을 하면서 느낀 점은?

어느 곳에서 일을 하는지가 중요한 것이 아니라 자기 자신이 하는 일에 대한 자부심을 갖고 끝까지 초심을 잃지 않고 일을 하는 것이 중요하다고 생각합니다. 또한 호텔에서 일을 하다 보니 학교에서 배웠던 인성교육이 얼마나 중요한 지 깨닫게 되었습니다. 호텔에서 가장 중요한 고객과의 신뢰는 기본적인 시간약속이라는 것을 많이 느꼈으며 학교에서 교수님들이 항상 강조한 시간과 인사교육이 호텔에서 일을 하는데 가장 큰 도움이 되었습니다.

후배들에게 해주고 싶은 말?

우리가 무슨 생각을 하느냐가 우리가 어떤 사람이 되는지를 결정 하듯이 용기를 갖고 도전해보세요, 그리고 그 도전을 한호전에서 시작하는 것은 큰 행운이라 생각합니다. 한호전에서 2년 동안 많은 추억들이 쌓여있지만 그중에서도 역시 조교가 되어 교수님들 바로 옆에서 도와드렸던 것이 가장 크게 생각합니다. 때로는 힘들고 하기 싫었던 적도 있었지만 지금 돌이켜보면 그때 그 조교 활동이 지금 나에게 얼마나 큰 자산이 되었는지 알 수 있습니다. 교수님들에 기술 과 노하우를 바로 옆에서 지켜보고 배울 수 있었던 점, 후배님들도 기회가 된다면 교수님들의 조교가 되어 바로 옆자리에서 기술을 지켜보고 도와드리며 배우시길 권장해 드리고 싶습니다.

교수님께 한 말씀 드린다면?

수업, 대회지도, 취업까지 여러모로 많은 신경을 써 주신 점에 대해서 늘 감사한 마음을 갖고 있습니다. 입학할 당시부터 꿈꿔 왔던 호텔에 취업을 할 수 있도록 많은 도움을 주신 이원영 교수님, 김동균 교수님, 정보영 교수님 그리고 모든 모두 감사드립니다. 앞으로 교수님의 제자로써 부끄럽지 않은 모습을 보일 수 있도록 항상 노력 하도록 하겠습니다. 감사합니다.



호텔베이커리&카페경영과정

이기원



본인소개

안녕하세요? 서울 그랜드 인터컨티넨탈 호텔에서 파티쉐로 근무하고 있는 이기원 입니다. 고등학교 시절 관심만 갖고 있었는데 담임선생님께서 한호전을 추천해주셨습니다. 입학 당시 다른 학생들은 자격증을 취득하고 입학했는데, 남들보다 혹시 늦은건 아닌지 걱정을 많이 했지만 교수님들께서 조언과 가르침 덕분에 전혀 어려움 없이 적응할 수 있었습니다. 뿐만 아니라 초콜릿공예, 설탕공예, 빵공예, 데코레이션케이크, 디저트 등 더욱 깊이 있고 폭 넓은 수업으로 저의 실력을 높일 수 있었고, 특1급 호텔인 인터컨티넨탈 호텔에 입사 지원하여 8대 1의 경쟁률을 뚫고 당당히 호텔 파티쉐가 되었습니다.

현재 근무하는 곳은?

한호전 졸업 후 주식회사 파르나스 호텔 산하 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 호텔 페이스트리 부서의 파티쉐 및 디저트 파트에서 근무하게 되었습니다. 갓 취업하여 한 동안은 실수도 많이 하고, 선배님들의 귀중도 많이 들었지만, 점점 근무하는 환경에 적응하고, 무엇보다 한호전에서 배운 실무 위주의 수업들을 이용하여 근무한 결과 현재는 디저트 파트에서 중간 관리자로서 성실히 근무 하고 있습니다.

향후 목표

무언가를 축하하기위해 행해지는 파티. 고객들의 기쁜 날을 저의 디저트로 한 층 더 행복하게 만들겠다는 마음으로 근무 하고 있습니다. 아직 한 참 부족하고 배울 점도 많지만 향후에 지금 보다 훨씬 더 성숙해진 모습으로 베이커리계의 후배들을 가르치고 싶습니다. 많은 후배들이 겪고 있을 어려움을 해결 할 수 있도록 조언자 역할도 하며, 제 기술 또한 그들에게 아낌없이 가르쳐 제가 졸업한 한호전에서 세계적으로 인정받는 인재들이 탄생하길 바랍니다.

후배들에게 해주고 싶은 말

20대 초반, 인생에서 가장 빛날 시기인 만큼 배울 수 있는 기회가 있을 때, 많이 배웠으면 좋겠습니다. 꿈을 이루기 위해 한호전에 입학한 만큼 그 꿈을 잊지 마시고 항상 가슴에 품고 생활하면서 그 꿈이 실현되기까지 얼마 남지 않았다는 것을 알아뒀으면 좋겠습니다. 2년이란 시간이 표면적으로는 길게 보일 수도 있습니다. 하지만 그 2년 동안 학교에서 배우는 과정은 후에 취업하였을 때 자신의 가장 강력한 무기이자 기술이 되어 있을 테니까요. 후배 여러분들은 부디 2년 동안 배움에 있어 성실하고 부지런한 학생들이 되었으면 좋겠습니다.

호텔바리스타&소믈리에과정

김대열

현재 근무하고 있는 곳은?

지금 현재 할리스 로스팅 센터에서 일하고 있으며 로스터로서 커피를 생산하고 있습니다.

현장에서 일을 하면서 느낀 점은?

일단 커피쪽에 일을 하는 사람으로서 커피에 대한 열정이 중요하고 그 열정을 얼마나 실천할 수 있느냐입니다. 현실적인 부분을 보면 기업에서 일을 하다 보니 사무 능력에 대한 준비도 중요하다고 생각합니다.

한호전 교육 중 어떤 부분이 도움 되었는지?

아무래도 수업시간에 배웠던 내용 중에서 가장 도움이 되었던 것은 로스팅 수업입니다. 처음 수업을 들 때는 이해가 안되는 부분도 있었지만 현장에서 취업을 하고 직접 일을 해 보니 이해가 되는 부분도 많고 큰 도움이 되었습니다.

후배들에게 해주고 싶은 말

자신이 선택해서 학교에 입학한 만큼 본인이 원하는 것을 꼭 이루었으면 좋겠습니다. 특히 식당경영론 수업이나 커피 수업처럼 커피의 본연의 맛을 잘 알 수 있는 수업을 잘 들으면 도움이 많이 될 것 같습니다. 커피 동아리에 교수님이 많은 관심을 보여주셨는데요. 앞으로도 많은 관심 부탁드립니다 많은 대회에서 한호전 후배님들이 계속 우승하기를 기대합니다.



선배들에게 듣는다



호텔조리과정

이소미

본인소개

안녕하세요. 호텔조리과 18학번 이소미입니다. 'K-Move'를 통해 미국 텍사스 주에 있는 'JW 메리어트 호텔'에 있는 코너라는 레스토랑에 취업하게 되었고 한호전을 통해 해외취업을 하게 되어 교수님들께 감사드립니다.

학교 생활 중 가장 기억에 남는점이 있다면?

넓직한 조리실습실과 창의력을 마음껏 활용할 수 있는 수업 방식이 마음에 들었습니다. 다양한 요리를 배우는 것은 물론이고 GCD, 르 방디에 프리미엄 클래스, 블록제 수업처럼 실무적인 부분을 직접적으로 배울 수 있는 과정이 만족스러웠고 제약없는 풍부한 식재료 사용과 많은 실무실습수업을 통해 다양한 요리를 익히고 레시피를 배워갈 수 있던 점이 학교 생활을 하면서 많이 기억에 남았습니다.

해외 취업을 준비하게 된 계기는?

분자요리·디저트·양식·한식·일식·중식 등 다양한 요리를 배우면서 생각의 깊이와 정도가 달라졌어요. 배워가는 재미를 느끼면서 일반 대학처럼 이론 위주가 아닌 실무 수업이 많은 한호전에서 해외취업이 가능하겠다는 생각이 들었어요. 특강도 많이 있고 해외 취업 스터디, 수업을 통해 준비하게 되었습니다.

앞으로의 목표는?

미국에서의 생활을 잘 하는 것이 1차 목표이고, 호텔에서 쌓은 경험을 통해 폭 넓은 안목을 지녀 고객들이 만족하는 최고의 음식을 선보일 수 있는 셰프가 되는 것이 목표입니다. 후배님들에게 제가 좋은 본보기가 되어 알찬 사람이자 실력을 갖춘 셰프가 될 수 있도록 최선을 다하겠습니다.



호텔카지노딜러과정 장다슬

- Q 현재 입사하게 된 곳은?**
인천 영종도에 새로 개장한 인천 파라다이스 세가사미(카지노)에서 딜러로 근무중입니다.
- Q 가장 기억에 남는 수업은?**
이미지메이킹 수업이 가장 기억에 남는데요, 학교에 처음 들어왔을때 앞머리도 많고, 편하게 다니는게 너무 편해서 그렇게만 다녔는데 이미지메이킹을 하고 난 후부터는 제 자신을 조금 더, 정장에 알맞게 하는 법을 배웠고 헤어와 그루밍에 관련한 많은 점을 배울 수 있어서 저 자신도 1학년때 비해서 보면 지금이 훨씬 더 성장한 모습을 볼 수 있었습니다.
- Q 중국어 학습 방법은?**
저는 어렸을때부터 중국어에 대해 관심이 많아서 7살때 처음 중국어를 접하게 됐는데요, 그후로 학교에서 실행하는 중국어 수업이나, 고등학교 때도 중국어 수업을 청강을 했고, 대학교때 서비스직을 가고 싶어서 고 3때부터 중국어 HSK 수업을 듣기 시작했고, 고3때 졸업 하면서 HSK 4급을 취득 했습니다.
그 후로 대학교와서 카지노에 입사하기 위해서는 중국어가 많이 중요하다고 해서 공부를 하다가 조금 더 현지에 가깝게 공부를 하면 좀 더 도움이 될 것 같아서 학교와 연결되어 있는 중국 제남대학교에 6개월간 어학연수를 마치고 5급을 취득해서 취업을 하게 되었습니다.
- Q 카지노 입사를 꿈꾸는 분들께**
우선 자기관리가 중요한 것 같습니다.
자기자신이 원하는 직업이어야 하는 것 같고, 그에 따른 회사에서 원하는 인재상에 맞춰서 노력을 해야 된다고 생각합니다.
우선 카지노딜러같은 경우에는 중국어가 중요하니까 중국어에 관련되어서 꾸준히 노력을 해서 자격증을 취득하면 좋고 그 외적인것에 대한 부분도 회사에 맞춰서 면접을 준비하기 전에, 많이 연습을 해보는게 가장 중요하다고 생각합니다.

호텔항공관광경영과정

이해민

- Q 본인소개**
안녕하세요. 한호전 호텔항공관광경영과정을 졸업한 이해민이라고 합니다. 저는 현재 제주항공에서 객실승무원으로 근무하고 있습니다.
- Q 한호전 지원동기는?**
항공과에 입시 고민을 하던 고3 당시 저는 막연한 승무원의 꿈을 갖고 있었습니다.
미소가 아름다운 승무원이 되어 고객들에게 서비스를 하고싶다 라는 생각이 너무 큰 찰나에 한호전을 알게 되었습니다.
한호전은 타 학교와 다르게 이론중심이 아닌, 실무위주의 교육인점과 교내에 갖춰있는 실습실의 사진을 보고 '여기다!' 라는 생각과 동시에 승무원은 현장근무이다보니, 실무가 중요함을 주변에서 자주 들곤 했는데 정말 이런 학교가 있다는 사실에 입학하고 싶었던 이유가 더욱 더 커져 지원하게 되었습니다.
- Q 학교생활 중 가장 기억에 남는 건?**
비행기내실습 수업 당시 학과 친구들 대상으로 기내 식음료 교육을 하고 있었습니다. 친구에게 음료를 따라주다가 손이 미끄러져 음료를 친구 무릎으로 떨어트리고 말았습니다.
당시 친구에게 너무 미안하여 서로 얼굴이 빨개졌던 적이 생겨 한동안 토마토라고 불렸던 적이 있었습니다.
이 일을 계기로 기내 식음료, 기내 서비스교육 시간 등 교내 수업 어디에서나 실수를 하지 않으려고 하는 습관이 생겼습니다.
이 때 생겼던 습관이 현재 근무하고 있는 제주항공에서는 좋은 습관으로 인식되었고, 현재 제주항공에서 가장 꼼꼼함을 받고 있는 승무원으로 성장하고 있습니다.

- Q 후배들에게 해주고 싶은 말**
한호전 호텔항공관광경영과정 후배 여러분들, 승무원이 되기란 정말 쉬운 부분이 아니라는건 다들 잘 알고 계실겁니다.
그렇지만, 처음 호텔항공관광경영과정으로 진학하게 되었던 마음과 승무원에 대한 꿈을 잊지 않고, 교수님이 이끌어주시는 대로, 학교가 이끌어주는대로만 한다면 여러분들의 꿈인 승무원 결코 어려운 꿈이 아니라는걸 알게 될 것입니다!
한호전에서 승무원의 꿈을 꼭 이루시고 학교생활 즐겁게 하시길 바랍니다! 응원합니다!



호텔경영과정

이진주



- Q 지원 동기는?**
안녕하세요 호텔경영과정을 졸업한 이진주라고 합니다.
저는 두바이 현지 여행사인 DTTS에서 근무하고 있습니다. 학교 다닐때 알았던 선배님 중에 두바이 현지 여행사에서 일을 하고 계신 선배가 있었습니다. 현지 여행사 취업에 관심이 생겨 교수님께 말씀을 드렸고, 선배에게도 따로 연락을 했습니다. 두바이로 취업이 확실치가 않은 상태에서 몇 달간 기다렸지만, 결국 확정이 나서 이력서를 보내게 되었습니다. 흔치 않은 기회라 생각이 되어 두바이 취업을 결정했습니다.
- Q 해당 업무 및 활동 사항은?**
저의 첫 직장을 해외에서 시작을 하게 되었습니다. 두바이 오기전 들었던 바로는 가이드, 오퍼레이터 등 여행사에서 할 수 있는 모든 일들을 전반적으로 배우고 들었지만 주로 오퍼레이터 일을 하고있습니다.
한국 여행사&랜드사, 고객님들 상담은 물론이고, 견적 및 일정 짜기, 두바이에 관한 새로운 여행상품을 만들기도 합니다. 또한 현지 거래 업체들을 통해 고객님들이 원하시는 호텔 및 항공권, 투어 등을 arrange 하기도 합니다.
- Q 가이드 및 행사 및 보조**
단체팀, 촬영팀이 오면 외부에서 행사를 돕기도 합니다. 런닝맨 촬영팀이 와서 오퍼레이터로 안에서 일을 하면서 외부로 나가서 저희 대표님과 한국여행사 직원들을 도와 일을 한적도 있고, 큰회사에서 단체로 온 적도 있었는데 이런경우에도 외부로 지원나가서 행사를 돕는 경우도 있습니다. 인원통솔 뿐만아니라 호텔 체크인, 체크아웃을 도와드리는 일을 주로 외부에서 합니다.
- Q 느낀점은?**
한국에서의 목표는 해외 인턴십이었는데 두바이에 오고나서는 영어를 잘하고 싶다는 목표가 생겼고, 또한 더불어 처음에는 지상직 승무원에 대한 꿈도 있었는데 여기와서는 Cabin Crew에 대한 꿈이 생겼습니다. 보는 시야가 점점 넓어졌고, 한국에서만 생활은 우물안 개구리에 불과했고, 한국에서는 볼 수 없던 외국인의 매너에 대해 배울 수 없었을 듯 합니다.
- Q 후배들에게 해주고 싶은말**
기회가 생기면 도전하라는 말을 해주고 싶습니다. 앞전에 말했듯이 영어보다 중국어를 공부했었고, 중어권 나라로 인턴십이나 유학을 갈 생각이었는데, 예상치 못한곳에서 기회가 생겼고 예상치 못한나라로 취업이 결정되었습니다. 제가 적응력이 빠르다는게 장점이지만 하지만 그래도 두바이에 가기전까지는 가이되나 말아야 되나 고민을 많이 했고 걱정도 많이했습니다. 하지만 막상 와보니 걱정했던것보다 좋았고, 적응도 빨리 했습니다. 또 마지막으로 영어를 잘하고 싶다면 토익과 토플도 중요하지만 영어 회화를 공부하는게 좋습니다.

호텔외식조리과정

심치형



- Q 본인소개?**
안녕하세요. 한호전 호텔외식조리계열을 졸업한 심치형입니다. 현재 저는 신라호텔 조리부에서 근무를 하고 있고 대한민국 최고의 호텔에 서 근무를 하고 있는 것에 큰 자부심을 가지고 있습니다.
- Q 입학하게 된 이유?**
사실 진학 전 고민이 정말 많았어요. 하지만 '요리'라는 분야를 기초부터 체계적으로 배우기를 원했기에 다양한 진학의 방법을 고민하고 찾아보면서 한호전이라는 학교를 알게 되었고 다른 학교보다 실습수업, 취업활동, 동아리활동, 학생 복지 등 여러 방면에서 뛰어나다고 느껴서 관심이 점점 생겨나게 되었고 요리에 관심을 가지면서 호텔 취업이 목표로 생기면서 현실적으로 취업이 가능한 학교를 찾아보니 한호전을 선택하게 되었습니다.
- Q 기억나는 학교 생활은?**
말 그대로 기초부터 체계적으로 배울 수 있다는 점이 가장 인상 깊고 지금도 기억에 남아 근무할 때 많은 도움이 되는데요. 학교 입학 후 요리사로서 지녀야 할 기본 기술, 기초 기술, 지식 역량 등 교수님들께서 꼼꼼하게 지도해주시고 설명을 해주세요. 특히 요리를 할 때 가장 기본도 구인 '칼'을 다루는 방법에 대해 한식, 양식, 일식, 중식 분야 별로 배우기 때문에 조리도구세트에 포함이 되어 있는데요. 분야 별 칼질 및 관리방법, 세척방법 등 하나부터 열까지 모두 배울 수 있기 때문에 시작을 할 때 기본적인 수업이 가장 기억에 남습니다.
- Q 후배들에게 한마디**
늘 다양한 생각을 하시면 좋을 것 같아요. 호텔외식조리라는 분야는 워낙 광범위하고 많아서 진학을 할 때 고민이 많이 되시겠지만 실습 수업을 기초부터 배울 수 있는 학교에서 시작을 하는게 장기적으로 좋다고 근무하며 많이 느끼고 있어요. 단순히 해야지라는 생각이 아니라 '어떻게, 무엇을, 왜'라는 생각을 한다면 끊임없는 성장을 추구할 수 있기 때문에 여러분이 생각하는 요리사로서의 미래를 한호전에서 배우신다면 좋지 않을까 싶습니다.

미디어속의 한호전



21세기의 문화를 주도하는 매스미디어 세계는 직접적인 체험을 하지 못하는 많은 대중들에게 간접적인 많은 정보를 제공해주고 있다. 한호전의 호텔경영 및 요리 실습실은 많은 방송국에서 촬영장으로 제공되길 희망하고 있는 성의 1순위로 경쟁이 나뉜다. 그동안 한호전의 교수들과 학생들이 출연해 학교를 빛냈던 프로그램과 한호전을 배경으로 촬영된 방송매체를 모아 보았다.

KBS 추리의여왕 시즌2



KBS 추리의 여왕 시즌2 이다희 배우님은 드라마에서 파티시에 사장 역을 하기 위해서 한호전 창조관 제과제빵전용실습실에서 제과제빵의 기초 교육을 받으셨습니다. 극중에서 케이크를 만드는 모습을 보니 괜히 부듯하네요!



MBC 호텔킹



MBC동시간대 시청률 1위를 기록했던 드라마인 호텔킹에 한호전 학생들이 출연했습니다. 한국을 대표하는 호텔학교로서 호텔 드라마에 제작지원과 촬영 지원이 진행되었으며 자문과 재학생 출연이 이루어졌습니다.



호텔관광분야의 글로벌 일자리 프로젝트를 소개하는 MBC 세계를 보라 한호전편에 호텔관광경영을 비롯하여 조리계열과 식음료 제과제빵계열까지 실습 시설과 커리큘럼 소개 뿐 아니라 비전까지도 제시하는 방송 촬영이었습니다.

MBC 세계를 보라



넷플릭스 오징어게임 드라마 촬영분은 한호전 창조관 지하1층 양식조리실습실에서 이뤄졌습니다. 최신식 양식 조리실습실 겸 멀티 복합실습이 가능한 한호전 실습실은 각종 TV, 드라마 촬영으로도 많은 각광을 받고 있습니다.

NETFLIX 오징어게임



매주 일요일 오후 5시부터 KBS2 TV에서 방영되고 있는 "사장님 귀는 당나귀 귀"를 한호전에서 촬영했습니다. 정호영 교수님 & 한호전 졸업 후 정호영 교수님 매장에서 근무하고 있는 한호전 졸업생이 함께 재학생들 강의를 하는 모습을 담았습니다.



KBS2 사장님 귀는 당나귀 귀



MBC 드라마 두번은 없다 촬영에서는 창조관 지하1층 최식익 양식 조리실습실에서 실제 호텔 베이커리 업장을 표현하며 배우 정석용 님과 박준금 님이 호텔 베이커리 현장 모습을 촬영했습니다.



MBC 특별기획 드라마인 트라이앵글의 촬영이 한호전 카지노 실습실에서 진행되었습니다. 또 주연 및 조연배우들을 대상으로 카지노 딜러 특성화 교육도 함께 진행했습니다.



탕수육은 부먹일까 찝먹일까에 대한 끝없는 고민을 호텔외식조리계열 박병일 학부장 교수님이 확실하게 알려드립니다! 방송에 나온 실습실은 창조관 2층 조리 전용 실습실인데 학생들이 시연을 편하게 볼 수 있는 좌식형 실습실입니다.



대한민국을 대표하는 사람들이 인생을 솔직하고 담백하게 전달하는 신개념 인물 다큐 프로그램! 그중에서도 조리분야의 대가로 알려진 이연복 교수님을 소개합니다.



한식대첩2에 한호전 교수님께서 서울대표로 출전하여 준결승까지 진출하였습니다. 대한민국 조리교육의 메카 한호전 교수님의 클래스 그 현장을 소개합니다.



쌀로 만들 수 있는 레시피 & 아이디어를 가진 사람 누구나 참가 가능했던 초특급 규모의 미(미)라클레시피!! KBS 청규방송으로 2박3일간 방송된 어마어마한 규모의 요리대회가 한호전에서 개최되고 촬영 되었습니다. 시식평가단까지 동원되어 해밀시아에서 맛평가 까지 이뤄진 그 현장의 모습을 전달합니다.



드라마 철인왕후의 1회의 시작하는 부분! 유명한 셰프로 출연하여 연희 요리를 만드는 장면을 한호전 창조관 지하 1층의 최신식 양식조리실습실에서 진행했습니다. 열티 실습실의 장점 때문인지 영화, 드라마 등 다양한 분야에서 촬영 장소로도 인기가 많습니다.



일요일 오전 MBC간판 대표예능 프로그램인 서프라이즈의 대표 촬영지 중 하나가 바로 한호전이라는 사실 알고 계셨나요? 서프라이즈에 나오는 비행기 촬영장면의 대부분이 한호전 항공실습실에서 이루어지고 있습니다.



VJ특공대에서 5성급 호텔리어를 꿈꾸는 학생들의 모습을 촬영했습니다. 이미지메이킹실, 카지노실습실, 프론트데스크실습실 등 학교 내 실습시설에서 학생들이 실무수업을 하는 모습이 담겼습니다.



냉장고를 부탁해, 쿡가대표, 현지에서 먹을까, 펜스타랑 등 다양한 프로그램에서 활동하고 있는 대가 이연복 교수님과 냉장고를 부탁해, 쿡가대표, 사장님 귀는 당나귀 귀 등 일식마스터 정호영 교수님께서 한호전 학생들을 지도하고 있습니다.



한호전 호텔외식조리계열 학과장 이형근 교수님이 알토란을 비롯해서 한식을 널리 알리는 여러 분야에서 활동하고 계십니다. 알토란에서는 김치요리를 통한 김치밥상 편을 비롯 한식요리 알차 비법을 선보였습니다.

HANHOJEON CAMPUS LIFE



사람이 살아가는 인생에 있어 가장 중요한 시기가 내일을 준비하는 20대 학창시절일 것이다. 앞으로 자신의 미래를 계획하고 실천하기 위한 전문적인 지식과 인성 등 많은 것들을 자신들의 내면에 쌓아놓는 대학생들은 사회생활의 축소판으로 미래의 세계로 진출하기 위한 교두보 역할로 매우 중요하다. 인생을 '요람에서 무덤까지'로 표현하듯 대학생들은 입학에서 졸업까지로 이야기 할 수 있다. 한호전에서의 입학에서 졸업까지의 대학생들을 스케치 해본다.

입학식



HANHOJEON CAMPUS LIFE

신입생 오리엔테이션



CRYSTAL BALLROOM
크리스탈 볼룸
09:30~16:30
한국호텔관광전문학교
신입생 여러분을 진심으로 환영합니다.
LOTTE HOTEL SEOUL





HANHOJEON CAMPUS LIFE



HANHOJEON CAMPUS LIFE





HANHOJEON CAMPUS LIFE

체육대회



HANHOJEON CAMPUS LIFE



축제



신나는 축제현장



한호전 레이저쇼



컬투의 재치 넘치는 진행



출연진과 관객이 하나로 공연 진경



4인조 남성그룹 울랄라세션 공연



최현우 마술사의 매직쇼



걸그룹 못지 않은 학생들의 댄스 공연



가창력이 돋보이는 에일리의 공연



산이의 신나는 힙합 공연



시스타의 열정적인 댄스공연



남성 듀오그룹 노라조의 흥겨운 공연



신나는 뮤지컬 공연



슈퍼키드의 밴드 공연



HANHOJEON CAMPUS LIFE



HANHOJEON CAMPUS LIFE



5년 연속 국제 · 전국 대회 최다 수상!



2021년 수상자

2021 대한민국 국제요리경연대회
[조리부문]
대상(교육위원장상)
 이현우, 이수빈, 심규민, 박세웅, 남궁다영
우수상(국회의원상)
 강민지, 김준수, 이찬, 강수빈, 최서영
최우수상
 천태준, 김세현, 윤태환, 이재흠, 차원석
금상
 목진우, 박병구, 정원용, 박서영, 양희준, 김경환, 김민우, 정다민, 김경호, 김성진, 김민영, 이지인, 신지훈, 김찬우
은상
 임요셉, 장현준, 김태민, 김유민, 박다솜, 안기범, 이다솔, 문승준, 정가람, 송명현, 안승진, 이상경, 정상준, 김효은, 손주성, 이은솔, 박광덕, 김민기, 황시혁, 최홍준, 이본의, 김동희, 강유진, 권미린, 오수빈, 박철민, 장현수, 소민, 박승빈, 김경수
동상
 김수진, 박시윤, 임태호, 장재욱, 김범수, 송봉규, 양다현, 장예나, 정혜빈, 김홍기, 장우진, 김기현, 정승규, 박성현

2021 World Masters Challenge Cup
[조리부문]
특별상(이사장상)
 정승규
대상(조리기능장상)
 강민지, 임요셉, 목진우, 김민석, 이수빈, 윤가을, 김민영, 최재윤, 소 민, 김선주
대상(안산시장상)
 송봉규
최우수상(시의회의장상)
 이예진
최우수상(국회의원상)
 안선영, 유재혁, 황호현
금상
 윤가을, 이예진, 김민영, 최재윤, 소민, 정승규, 김선주, 황호현, 김민석, 이수빈, 안선영, 강민지, 송봉규, 임요셉, 목진우, 유재혁
은상
 서동욱, 이광원, 임소은, 권강현, 이본의, 원유만, 김유진, 김동휘, 김경환, 이정호, 김혜빈, 유성민, 엄창민, 김지현

2021 대한민국 국제요리경연대회
[제과제빵부문]
보건복지부장관상
 고수민, 김보형, 서주희, 정수연, 유지혜, 최이슬, 양은별, 박재현, 김환초름
한국외식경영학회회장상
 문혜정, 박다이
금상
 김재희, 조효진, 박상현, 이동우, 류재은, 박효정, 라하영, 이승용, 이정상, 조시현, 문승주, 김단이, 김효은, 송민아, 김동열, 김선정, 정유진, 한정민, 변준영
은상
 최정인, 김서정, 우지원, 오성록, 장력현, 정희찬, 채희원, 이선화, 방무진, 위에는

동상
 김예준, 명지영, 박지은, 최승훈, 이가영, 권용환, 김하영, 이다희, 최지영, 강현준, 박현민, 김채영, 조혜진, 김예진, 남이안, 김형미, 권해빈, 김은미

2021 World Masters Challenge Cup
[제과제빵 부문]
특별상
 이가을, 김가을
대상
 이루다, 김민규, 한예진, 박세희, 임미연, 이수빈, 문혜정, 박다이, 김재희, 조효진, 한영준, 김주리, 이다희, 김하영, 백재홍, 한준용, 류재은, 김하늘, 박정민, 소효원, 최현빈, 최유영, 김지연, 박하빈, 신민지, 우민주
안산시장상
 박소현, 박상현
최우수상
 김세영, 최세영, 장익현, 정희찬, 최정인, 김서정, 조시현, 문승주, 박효정, 라하영
금상
 김세영, 최세영, 엄혜진, 박지혜, 이가을, 김하늘, 이루다, 김민규, 장익현, 정희찬, 한예진, 박세희, 김규영, 황우영, 최정민, 김서정, 임미연, 이수빈, 조시현, 문승주, 문혜정, 박다이, 김재희, 조효진, 한영준, 김주리, 이다희, 김하영, 박소현, 박상현, 백재홍, 한준용, 박효정, 라하영, 류재은, 김하늘, 박정민, 소효원, 최현빈, 최유영, 김지연, 박하빈, 신민지, 우민주
은상
 나지연, 구서연, 홍나금, 김세이, 우지원, 오성록, 김예준, 명지영, 황규성, 정찬빈, 이선화, 채희원, 권원호, 윤진솔, 이진희, 김소영, 신동호, 김수정, 문준희, 황현하, 이수현, 양희정, 이가영, 권용환, 박현민, 김채영, 윤미선, 최준혁, 김수지, 전희재, 강유리

2021 World Masters Challenge Cup
[커피부문]
한국호텔전문 경영인 협회장상
 이수빈, 안채린, 이환희
국회의원상
 문화원
안산시의회장상
 정유진
금상
 이수빈, 안채린, 이환희, 문화원, 정유진, 김소현, 석민경, 박경연, 김현균, 김성우, 강주연
은상
 함현찬, 김덕한, 김희원, 윤태일, 하지원, 전성민, 최예선, 엄태영, 이주빈, 김소현, 임제호, 박세웅
2021 World Masters Challenge Cup
[커피대일본]
특별상(한국호텔관광실용전문학교 학장상)
 윤문영
대상(한국호텔전문경영인협회회장상)
 이근영, 이윤석
대상(안산시장상)
 이환희
금상
 이환희, 이근영, 이윤석, 한지민, 홍지호, 조지혜, 김명준, 윤문영,

박찬원, 구지연, 천소연, 김영상, 정현석, 이원준
은상
 배준일, 황동훈, 이승재, 한민승, 조민지, 박승아, 지성환, 임재범, 김동현, 윤종혁, 황민혁, 박혜주, 엄태영, 김한나

2021 World Masters Challenge Cup
[관광서비스부문]
대상
호텔경영인상
 장현준, 이채영, 조항민, 김준형, 장익현, 강원재, 김혜솔, 박민성, 최종찬
안산시장상
 우길선, 이성민, 류진아, 임태라, 김우빈, 박원준
국회의원상
 송지훈, 이기현, 박태병, 박하영, 박소현
최우수상
국회의원상
 김사랑, 이현수, 정다민, 김지현, 허준영, 김 민
시의회의장상
 윤지영, 홍세희, 신승석, 김민, 정재령, 변형준, 김건휘
특별상
이사장상
 황혜빈, 김세희, 이경민, 박수민
금상
 황혜빈, 김세희, 이경민, 박수민, 장현준, 이채영, 조항민, 김준형, 장익현, 강원재, 김혜솔, 박민성, 최종찬, 우길선, 이성민, 류진아, 임태라, 김우빈, 박원준, 송지훈, 이기현, 박태병, 박하영, 박소현, 김사랑, 이현수, 정다민, 김지현, 허준영, 김 민, 윤지영, 홍세희, 신승석, 김민, 정재령, 변형준, 김건휘
은상
 윤지영, 홍세희, 김현결, 허재혁, 서준병, 김영웅, 신승석, 김건휘, 서민정, 박희경, 유경성, 신민경, 최유정, 윤재석, 조수향, 김도신, 노하영, 이시연, 함동우, 이서하, 주명훈, 채 진, 남기문, 김진영, 김명재, 김동건, 김익진, 박하은, 박선영, 심재광

2020년 수상자

2020 KOREA 월드컵드 챔피언십
[조리부문]
환경부장관상
 장안선, 이은빈, 신동준, 이지은, 강수빈
금상
 김수진, 장현수, 박예진, 김나현, 서우교, 김한결, 이대원, 이승현, 이은솔, 윤지한, 채건휘, 이호석, 김승수, 신화수, 윤아수, 심아윤, 김동희, 이본의, 이형중, 양다희, 국연재, 서태용, 이찬, 조예진, 김도원, 곽찬규, 김동현, 김승일, 고영현, 김성민, 김윤찬, 김민경, 김예은, 백나예, 김지희, 김수지, 이민형, 한다는, 정건일, 안선영, 한승호, 김지현, 이다희, 이예진, 이수빈, 구기서, 김준성, 이정진, 김대민, 최강현, 윤제훈, 장예솔, 강준석, 진영원, 이예진, 박세진, 이도현, 안소현, 이정훈, 박찬일, 장우진, 이현우, 심규민, 이수빈, 송봉규, 백유지, 장예나, 김가을, 나세령
은상
 안송현, 소 민, 유재혁, 오진성, 유수민, 임요셉, 김태민, 김민기, 장우혁, 김재호, 정승주, 강유진, 형영자, 김상근, 김재연, 김도현, 정다민, 박기범, 박리파엘, 백채원, 이상인, 강경홍, 정호,



대한민국 1등학교, 실력으로 증명하다!

박재형, 김범희, 송수연, 박효민
[제과제빵부문]
국회외교통일위원장상
 김보희, 서주희
국회의원대회장상
 박상현, 정지현
금상
 류재은, 소효원, 김용욱, 이가영, 김강민, 강인혜, 양수연, 오예은, 유채린, 오서연, 김나은, 김미지, 김민규, 김수연, 신혜영, 성소정, 송민지, 이은영, 강지혜, 김민경, 박다이, 차승주, 강예인, 노희수, 김재현, 남이안, 권나혜, 박수연, 박경우, 최시훈, 김예준, 오성록, 김보희, 서주희, 박상현, 정지현, 장익현, 김민규, 문종혁, 김연성, 이승빈, 이예솔, 강찬휘, 이루다, 하진호, 구남학, 박지애, 김태영, 박소현, 김동미
은상
 김세이, 최민영, 강민정, 이상희, 강진이, 김다은, 권영중, 이경석, 박하은, 박세빈, 박나영, 박정민, 김서현, 이다희, 김하나, 김현준, 이승용, 조시현, 명지영, 우지원, 이혜원, 정수연, 류예은, 권다영, 이동우, 한예진, 김근호, 이정상, 강초현, 최세현

[와인부문]
집단급식조리협회장상
 임종찬, 이재영, 최윤주, 이환희
금상
 임종찬, 이재영, 최윤주, 이환희, 박종유, 이보람, 엄태영, 전성민, 이수빈, 안채린
은상
 이근영, 김소현, 김승현, 강유정, 김철규, 정현석, 방소라, 박찬원

[바리스타부문]
식품의약품안전처장상
 윤태일, 최예선
금상
 윤태일, 최예선, 한정호, 이동윤, 육동현, 이수빈, 안채린, 강유정, 김소현, 전성민, 장현주, 박승호, 장익영
은상
 이환희, 한동호, 문화원, 이혁주, 엄태영, 이근영, 김태환, 박유빈, 김동주

2020 대한민국 국제요리&제과경연대회
[조리부문]
외교통일위원장상
 배동훈, 고대현, 안정찬, 심규진, 신세계
보건복지부장관상
 김주영, 민국희, 김현구, 김용준, 김승준
최우수상
 서동현, 이한결, 조승현, 김민철, 장윤범
금상
 이승현, 장안선, 이지은, 이현우, 이수근, 유우람, 이수민, 신재진, 이윤지, 정희윤, 손석현, 박하연, 송다솜, 배은서, 안서영, 박지은, 변지원, 박수민, 이주영, 이효산, 최누리, 정택용, 현종원, 박영은, 최다인, 김도연, 윤초원, 이유나, 홍가은, 이소진, 송해봉, 배준호, 박성해, 박채영, 서재욱, 최성우, 최예나, 한로제, 조성민, 전민정, 김성민, 김윤찬
은상
 엄도현, 김태준, 정우호, 전병준, 박기량, 최영준, 김진효, 김근완, 김동환, 김백기, 김상래, 구영혜, 김병수, 권순찬, 김규리, 김경진, 강승현, 정재우, 장윤석, 이지영, 김동규, 김동욱, 이강산, 전민재, 홍미애, 이준성, 전예민, 임동재, 장기용, 김유진, 김주연, 하경태, 김승일, 진현익, 강진우, 김유빈, 장준혁, 김지희, 김성규, 박상욱, 김지현, 김윤성채 빈, 황선지, 황성근, 최민경, 이소미, 양현준, 심재준, 서정인, 이유영, 오우영, 이승민, 이신영, 이예찬, 한수중, 하승하, 조경원, 최재진, 정성모, 김시환, 김준욱, 김훈일, 김현준, 김은진
동상
 최희연, 이예준, 김예은, 반성준, 이창원, 이동진, 김지경, 박경섭, 박지은, 남태헌, 정영채, 허관형, 최서영, 진영원, 박건민, 구관우, 김두원, 김경민, 김승욱, 김예지, 송고은, 신희정, 이재강, 안수정, 홍준표, 송고은, 유광혜

장기용, 김유진, 김주연, 하경태, 김승일, 진현익, 강진우, 김유빈, 장준혁, 채 빈, 황선지, 황성근, 최민경, 이소미, 정우호, 전병준, 박기량, 최영준, 김진효, 김근완, 김동환, 김백기, 김상래, 구영혜, 김병수, 권순찬, 김규리, 김경진, 강승현, 정재우, 장윤석, 이지영, 김동규, 김동욱, 김지희, 김정규, 박상욱, 김지환, 김윤성
동상
 최희연, 이예준, 김예은, 반성준, 이창원, 이동진, 김지경, 박경섭, 박지은, 남태헌, 정영채, 허관형, 최서영, 진영원, 박건민, 구관우, 김두원, 김경민, 김승욱, 김예지, 송고은, 신희정, 이재강, 안수정, 홍준표
[제과제빵부문]
금상(국회의원상)
금상(한국조리학회장상)
 서주희, 김보형
금상
 최지용, 정찬빈, 오한빛, 안은수, 양수연, 오예은, 김윤진, 나예지, 차승주, 권나혜
은상
 박상현, 정지현, 김민석, 최은서, 김나은, 김미지, 이혜원, 정수연
동상
 박정민, 박나영, 김민경, 김지혜, 이지은, 김윤아

2019년 수상자

2019대한민국 국제요리&제과경연대회
[조리부문]
외교통일위원장상
 배동훈, 고대현, 안정찬, 심규진, 신세계
보건복지부장관상
 김주영, 민국희, 김현구, 김용준, 김승준
최우수상: 서동현, 이한결, 조승현, 김민철, 장윤범
금상
 이승현, 장안선, 이지은, 이현우, 이수근, 유우람, 이수민, 신재진, 이윤지, 정희윤, 손석현, 박하연, 송다솜, 배은서, 안서영, 박지은, 변지원, 박수민, 이주영, 이효산, 최누리, 정택용, 현종원, 박영은, 최다인, 김도연, 윤초원, 이유나, 홍가은, 이소진, 송해봉, 배준호, 박성해, 박채영, 서재욱, 최성우, 최예나, 한로제, 조성민, 전민정, 김성민, 김윤찬
은상
 엄도현, 김태준, 정우호, 전병준, 박기량, 최영준, 김진효, 김근완, 김동환, 김백기, 김상래, 구영혜, 김병수, 권순찬, 김규리, 김경진, 강승현, 정재우, 장윤석, 이지영, 김동규, 김동욱, 이강산, 전민재, 홍미애, 이준성, 전예민, 임동재, 장기용, 김유진, 김주연, 하경태, 김승일, 진현익, 강진우, 김유빈, 장준혁, 김지희, 김성규, 박상욱, 김지현, 김윤성채 빈, 황선지, 황성근, 최민경, 이소미, 양현준, 심재준, 서정인, 이유영, 오우영, 이승민, 이신영, 이예찬, 한수중, 하승하, 조경원, 최재진, 정성모, 김시환, 김준욱, 김훈일, 김현준, 김은진

[제과제빵부문]
최우수상(농림식품교육문화정보위원장상)
 최유진, 오지아, 반희연, 손준하, 배기훈
금상
 김효진, 강대학, 구남학, 김경연, 한예지, 김민경, 강서희, 김다영, 김민철, 김현우, 김보희, 고수민, 곽세인, 권효진, 김유림
은상
 김성현, 나예지, 최은서, 김윤진, 김선정, 배승윤, 성수연, 김효원, 배경희, 김민
[제과제빵부문]
전시부문
금상
 김주연, 이수아, 박채은, 이가우, 정연주, 윤예민, 이해상, 김경란
은상
 김성현, 나예지, 최은서, 김윤진, 김선정, 배승윤, 성수연, 김효원, 배경희, 김 민
동상
 이경민, 임재림
[바리스타부문]
[개인전]
금상: 정우혁, 문승혁
은상: 여재혁, 김지원
[바리스타부문]
[팀전]
대상: 이지윤, 장유진, 조병국
우수상: 우지연, 유나연, 이재솔
금상: 이재림, 최지현, 조수빈, 이우석, 이정배, 임동규
은상
 한세빈, 정효안, 이성민, 장민석, 이정우, 정철우, 김찬홍, 김혜선, 김나연, 주일룡, 주진호, 황근휘

2019서울국제푸드엔터테인먼트어바람회
[제과제빵부문]
[전시]
환경부장관상: 장동훈, 김한길
농촌진흥청장상: 구남학, 한예지
대상
 안은정, 오 윤, 서예진, 이해상, 이자나, 양정목, 정현지, 이현경, 강대학, 김명원
금상
 이유빈, 이채빈, 정택용, 천영하, 김민경, 김현우, 강서희, 김민철, 김다영, 김준성, 김채림, 김재연, 김현아, 김체가
은상: 김지윤, 김주연
동상: 김유진, 박채은
[제과제빵부문]
[라이브]
금상
 김민경, 강서희, 김다영, 김민철, 김현우, 김준성, 김체가, 김채림, 김재연, 김현아
[조리부문]
농림축산식품부장관상
 서가영, 권소신, 박세진, 부영혜, 신동주
서울특별시시장상
 이동진, 김지경, 박경섭, 박지은, 남태헌
식품의약품안전처장상
 김주영, 민국희, 김현구, 김용준, 김승준
대상
 나 민, 배준호, 서재욱, 박성해, 박채영, 이현우, 이수근, 이지은, 장안선, 이승현, 안정찬, 신세계, 배동훈, 심규진, 신정욱, 장동훈, 김한길, 이강산, 홍미애, 이준성, 전예민, 전민재, 안정찬, 신세계, 배동훈, 심규진, 신정욱
금상

한호전 대회 수상 경력

이강산, 홍미애, 이준성, 전예인, 전민재, 유우람, 신재진, 이수민, 이윤지, 정희윤, 한수중, 최재건, 하승하, 조경원, 장성모, 구남학, 한예지, 이현우, 이수근, 이자은, 장안선, 이승현, 유우람, 신재진, 이수민, 이윤지, 정희윤, 나 민, 배준호, 서재욱, 박성해, 박채영, 한수중, 최재건, 하승하, 조경원, 장성모

2019 KFBA Contival

[커피부문]

금상: 이지윤, 장유진, 조수빈, 김나현, 김혜선, 김찬홍

은상

한세민, 한종현, 임다희, 장민석, 정효안, 이상민, 문병철, 신수빈, 문승혁, 석영훈, 전현우, 정안수

동상: 지안선, 전현우, 정안수, 이재연, 임미연, 송영채

[커틀릴 부문]

금상: 조병국 (추가)

[와인 부문]

대상: 최수빈

금상: 박재진, 이재림, 이정우, 최유진, 정지혜, 이예지, 최수빈

은상

김동훈, 박은진, 이재윤, 최지원, 이윤정, 조병국, 이승주, 이재솔, 정철우, 한수빈, 송민아

동상

노태원, 민병도, 박현우, 양승혁, 박지영, 김윤섭, 이승민, 이애빈, 이수빈, 손예원

[커틀릴 부문]

금상: 이재영, 김나현, 이재솔, 정철우, 조병국

은상: 신명섭, 안지훈, 안경은, 이병헌, 박재진, 유재현

동상: 최 별, 조민정, 석상환, 조재영

[호텔F&B서비스 부문]

금상: 임성우, 정세호, 김효석

동상: 박요한, 박하늘, 안우현

2019 제 9회 한국 학생 소믈리에 대회

은상: 이윤정

동상: 이승주, 이재솔

2019 대한민국 카지노딜링 대회

[블랙잭 부문]

대상: 유태욱

국회의원상: 고윤진, 조승근, 김서영, 박서희

은상

왕희선, 진다은, 허승빈, 김기준, 김기철, 김도영, 오유림

동상: 이민지, 조혜원, 김은정, 김주현

[바카라 부문]

시의회 의장상: 김한솔

국회의원상: 최수연, 김정호

은상: 권진용, 박하나, 이연희, 정은수

동상: 차민석, 유태현

[룰렛 부문]

시의회 의장상: 김은영

국회의원상: 김지훈, 홍진영

은상: 김소희, 이용빈

동상: 서신하, 이동걸, 이수빈

2019 월드컵드 챔피언쉽 (추가)

[조리 부문]

보건복지부장관상

홍가은, 이유나, 이소진, 심규진, 조성민

최우수상

김윤성, 송기근, 박예솔, 한정훈, 김동현

금상

조용현, 정지호, 진현익, 전정현, 정유진, 채 빈, 이소미, 한태환, 홍준표, 허민지, 김민규, 장윤일, 주성규, 정중하, 최하영, 김시훈, 진장빈, 정원준, 윤서영, 김민석, 최재건, 조경원, 정이든, 주진환, 서민수, 장준서, 정보현, 장민찬, 전현진, 정대성, 이주영, 이효산, 이현빈, 임욱호, 장대관, 박시온, 안소현, 김민중, 이도현, 김영민

은상

반성중, 조서현, 박희수, 심준영, 심재은, 김지희, 안수정, 안선영, 박영은, 정택용, 김진호, 장윤석, 이윤석, 최홍민, 이지영, 박진경, 송다솔, 송 찬, 김은서, 손석현, 정민찬, 정현우, 모승환, 이지현, 최영서, 김성수, 김혜진, 노현준, 전승욱, 정희경, 오은우, 채주희, 한규미, 정예진, 임호경, 최용민, 박기량, 문화성, 김범수, 이지영, 이윤석, 이동건, 전병준, 윤화성, 양희정, 오승민, 양희준, 윤정훈, 신 현

동상

김은진, 김현준, 김영재, 한수빈, 김훈일, 이장원, 이준성, 서승교, 김화성, 이예림, 최성우, 한수중, 최승용, 이승철, 조웅식

2019 향토식문화대전

[조리-단품 3코스 부문]

교육부장관상

김지희, 신희정, 안수정, 안선영, 한승호

보건복지부장관상

조미수, 장현나, 조상규, 정보현, 정지호

대상

홍가은, 조성민, 이유나, 이소진, 심규진, 오은우, 한규미, 채주희, 정예진, 임호경

금상

채 빈, 이소미, 한태환, 홍준표, 허민지, 최재건, 조경원, 정이든, 주진환, 서민수, 김시훈, 진장빈, 윤서영, 김민석, 정원준, 안소현, 박시온, 이도현, 김민중, 김영민, 조예지, 김한빈, 박찬희, 김지훈, 서우교, 홍태규, 조완희, 한호경, 최용준, 홍성오, 이승철, 이태윤, 유지윤, 최광혁, 임달빈, 박영민, 박혜성, 김승우, 손관서, 도영훈, 김은진, 김영재, 김훈일, 김현준, 하상은

은상

양희정, 양희준, 신 현, 윤정훈, 오승민, 박진경, 송다솔, 김은서, 송 찬, 손석현, 박영은, 김태훈, 김태근, 김지윤, 남경윤

[조리-창작요리 부문]

대상

박예솔, 김윤성, 한정훈, 정희경, 김동현, 김승일, 김동현, 고영현, 김민재, 고성빈

금상

김동현, 박찬규, 김예은, 권상건, 최민혁, 최성우, 한수중, 최승용, 이승철, 조웅식, 박상재, 안성준, 신동준, 윤여운, 서홍빈

[조리-여성식생활개선 부문]

글로벌 금상: 정성안, 안은수, 백주희, 임성현

[조리-한식 부문]

글로벌 금상: 황동준, 최광민, 최진서, 황진환, 한동주

글로벌 은상: 박희수, 반성중, 심준영, 심재은, 오진혁

[제과제빵 부문]

대상

백나예, 서유미, 문혜정, 김태영, 구남학, 박기범, 차승주, 권나혜, 전현우, 임미연

금상

안서희, 오수현, 전수향, 최유진, 김다은, 김규민, 구남학, 김효진,

김경연, 김동미, 백송이, 최수경, 최은서, 최은지, 지민경, 홍윤하, 조 민, 정은채, 조수민, 조혜민, 최민경, 강경민, 김규리, 김민영, 배수빈, 김윤진, 이유빈, 이채빈, 김준성, 김채림, 고경서, 서주희, 이나경, 최 별, 임미연

은상: 최효승, 최지용

동상: 김재희, 김예진, 정연주, 정현지

[커피 부문]

대상: 주시현, 주일룡, 박은진

금상: 이수빈, 여재혁, 전혜정, 박현준, 석상환, 안민균

은상: 배민석, 허민연, 이진규

[와인 부문]

대상(한국환경경공단상): 박성우

금상: 한수빈, 이재영, 박유빈

은상: 이재림, 김동훈, 노태원, 이우석, 민병도, 김주영

동상: 이애빈, 정지혜, 문진원, 박지영

2019 대한민국 와식음료 경연대회

대상: 이지윤, 장유진, 조병국

금상

우지연, 유나연, 이재솔, 이우석, 이정배, 임동규, 이재림, 최진원, 조수빈, 정우혁, 문승혁

은상

한세민, 정효안, 이성민, 장민석, 이정우, 정철우, 김찬홍, 김혜선, 김나현, 주일룡, 주진호, 황군휘, 김지원, 여재혁

2018년 수상자

2018 떡한과페스티벌

금상: 정슬이, 이상수, 이경근

동상: 김채연, 양수빈, 이채린

2018 대한민국 국제요리&제과경연대회

대상: 정영규, 장인우, 최재훈, 한경규, 홍승우

장관상: 김용환, 이예림, 서청교, 심치영, 박천웅

최우수상: 이민형, 최리나, 이진영, 정우호, 김수민

우수상: 정건희, 이세룡, 김백기, 김경호, 이우형, 조정현, 황성빈, 정예진, 전민정, 조홍민

금상: 정현덕, 신재진, 김의중, 경도원, 이서진

이경근, 이상수, 김병훈, 박경덕, 김경환, 최도현, 박준상, 김석준, 장주형, 노승재, 서덕민, 서준호, 안지혜, 박현정, 김효진, 황재민, 박준상, 박상순, 서재욱, 류호진, 김하림, 김도연, 한종민, 이우성, 박소영, 김채연, 종근선, 서동민, 공한솔, 김진수

은상: 임근우, 최민우, 장찬우, 이지혜, 박승우, 박병욱, 조종원, 황민지, 박채영, 정다혜, 송용석, 엄도현, 신경민, 석창화, 손재모, 구설희, 이혜민, 김승재, 김태훈, 강인영, 조성후, 최대수, 전진상, 서재현, 배병진, 박상호, 김찬호, 왕영열, 정재우, 이찬우, 하태규, 류은진, 이유영, 이재환, 이신영, 김준영, 김은진, 권가훈, 강지은, 김도영, 진석원, 하수민, 배승원, 오무영, 최선우, 김소은, 정형신, 최혜린, 박수연, 최지훈

동상: 제호연, 김아현, 박재홍, 양현준, 김태일

조호성, 황광선, 김의찬, 정민기, 박성록, 이예준, 김용민, 임유진, 정현우, 전성민, 박지은, 김다영, 이승현, 임호경, 박선지, 서세현, 신희정, 김진영, 정다혜, 김명지, 박성배, 고태영, 이범수, 오병주, 조경식, 조성호, 이승추, 홍인기, 이승철, 이형준, 정희태, 조희재

2018 서울국제푸드&테이블웨어 박람회

대상

김소은, 정형신, 최광연, 양수빈, 김미정, 김병훈, 권은아, 이채린, 조은, 하승현, 장승찬, 조덕현, 하정호, 장태현, 정현덕, 신재진, 김익중, 경도원, 이서진

금상

김태국, 박정대, 박준상, 손민우, 서재욱, 서세현, 김진영, 신희정, 김명지, 김태현

은상: 박채현, 송고은, 서덕민, 김효진, 박현정, 안지혜, 서준호

동상: 김규성, 고준혁, 정이레, 장필주

2018 코리아월드푸드 챔피언쉽

보건복지부 장관상

김도연, 조종원, 김백기, 양수빈, 이세령

시도지사 협회장상: 김종석, 이범수, 여기현, 서재영, 순현재

금상

김영광, 구설희, 김규리, 최지훈, 고정현, 정다혜, 정제원, 임동재, 장지연, 이윤지, 박지은, 박성해, 박선지, 류은진, 변지원

은상

이혜민, 하경태, 최윤길, 한오영, 황성근, 김태국, 김일용, 이승철, 엄정호, 윤초원, 류호진, 서재욱, 손민우, 서현범, 박재완, 박병욱, 황민지, 최현수, 김민수, 고태영, 박소영, 허정민, 김현국, 김주영, 민국희, 심치형, 유영민, 심재준, 서동현, 이지영

동상: 김소연, 김진주, 김태훈, 강민정, 박정대, 장주혁, 김승재, 김인영, 남찬훈, 최유진, 정재근, 임총휘, 박재현, 유자은, 이다원, 임성도

2018 전국 한우 요리 경연대회

대상: 김도연

2018 한국가빙대코레아션경연대회

대상: 김나현, 김도성, 이승민, 이채원, 정경혁

우수상: 전시경연-대학부(개인전) 최선규

금상: 김민지, 정철우, 한세중, 성태현, 송철진

은상: 용 라이브경연-대학부(개인전) 최선규

2018 향토식문화 국제제빵페그랑프리

교육부 장관상: 김소은, 이예림, 황진아, 정슬이, 박천웅, 배동훈,

김익중, 윤태현, 이선혜

대상: 박예솔, 김명식, 김혜선, 이용진, 안희주

김영광, 고정현, 구설희, 김규리, 최지훈, 이우형, 이상수, 이승현, 이동진, 이상준, 박지은, 박선지, 박성해, 변지원, 류은진, 윤승호, 박영규, 송기근, 이승민, 권태용

금상: 하경태, 이혜미, 이승미, 김태국, 김유빈

황성민, 서재완, 정예진, 홍가은, 손창진, 장주형, 김소연, 최윤길, 김태훈, 이주환, 김은진, 김성수, 김혜진, 김윤성, 남유진, 김태우, 손민우, 서현범, 김승혁, 박상순, 채빈, 김용준, 황선지, 최혁진, 황희승, 정다혜, 장지연, 임동재, 이윤지, 정제원, 황민지, 황연우, 최영수, 임자수, 박병욱, 신희정, 김진영, 김태우, 김태현, 김준엽, 심치형, 정희윤, 윤세현, 홍선우, 이채린

은상: 김선경, 류호진, 서재욱, 김인영, 김일용, 박준규, 김지희, 문성범, 노현준, 김용완, 이수민, 심재준, 서동현, 유영민, 서정민, 권민재, 고태영, 서정민, 이정훈, 구영혜, 김도연, 조종원, 김백기, 이세령, 양수빈

박정대, 황성근, 김승재, 한오영, 최유진, 조홍민, 전민경, 박태환, 박보성, 최우진, 김다영, 김태일, 홍미애, 박호진, 정지민

동상: 신동준, 윤정기

2018 KTBA Korea Food & Beverage Contival

Food & Beverage Service 부문

최우수상: 전석우, 이인, 최수빈

은상: 강규현, 강한솔, 조은별

동상: 황지영, 임정호, 오은경

와인 부문

대상: 이재림

금상: 이지연, 신희돈, 이정현, 김태현, 원광희, 이윤정

은상: 이재솔, 김소연, 한명석, 채지은, 이해성, 최유진, 문승혁, 우지성, 정여민

동상: 맹진우, 최지원, 정철우, 김윤섭, 우지연, 하지원

커피 부문

금상: 김효진, 손규영, 구남학, 한승민, 장민석, 이정우

은상: 이지윤, 장유진, 조병국, 유나연, 유은정, 이재림, 임세벽,

임다희, 조수빈

동상: 오우택, 문예준, 강태공

커틀릴 믹솔로지 부문

금상: 정철우, 김나현

은상: 이정우, 안지훈, 김명준

동상: 한지민, 남혜경

2018 록셈부르크 커리어월드컵

페스티벌 아티스틱 부문

금메달: 정윤흠, 김민철, 고수민

은메달: 김연웅

2018 향토식문화대전

디저트 전시 부문

대상: 박지민, 박현정, 송민영, 한수빈

금상: 김한길, 민경범, 양찬미, 이기현, 옥유선, 손가비, 이자나, 안은정, 장동훈, 허민욱, 이채연, 이재환

은상: 권영희, 김동렬, 신소희, 이수아

동상: 김민, 김지윤

디저트 라이브 부문

대상(보건복지부장관상)

강서희, 고우리, 권소진, 김다영, 김서영

금상: 객세인 권효진 김보형 김새봄 김승비 김효원 박채은 성수

연 서예진 김유진

2018 KOREA WORLD FOOD CHAMPIONSHIP

디저트 전시 부문

금상, 우수상(국회의원상): 박채은, 김유진A

금상, 장려상(한국조리협회장상): 이경민, 이기현

금상: 권영희, 공영환, 김수민, 박예빈, 김민, 김지윤, 양찬미, 이기현, 장동훈, 정지윤, 윤보민, 윤예민

은상: 김한길, 민경범, 이자나, 옥유선, 김용수, 김승권

디저트 라이브 부문

대상, 최우수상(식품의약품안전처장상): 강서희, 고우리, 권소진

김다영, 김서영

금상: 객세인 권효진 김보형 김새봄 김승비

동상: 송민영, 손가비, 이소민, 한수빈, 황보미

2018 1883 CHAMPIONSHIP

개인전





2020 대한민국 국제요리&제과경연대회



2020 Germany IKA CULINARY OLYMPICS



2020 대한민국 국제요리& 제과경연대회





2019 KFBA CONTIVAL



서울국제푸드엔터테인먼트



대한민국 호텔관광 서비스 경진대회



2019 대한민국 국제요리&제과경연대회



2019 제9회 한국 학생 소믈리에 대회



대한민국 예비승무원 선발대회



2019 KOREA 월드푸드 챔피언십



서울국제 푸드&테이블웨어박람회



2 0 1 8
C O N T E S T



호텔관광서비스경진대회



월드푸드챔피언십



룩셈부르크 커리너리 월드컵



향토식문화국제탐색프그랑프리(CONTEST 2018)



떡·한과 페스티벌



1883 Championship



2018 세계 미안마 커리너리 아트 대회



Korea Barista Championship



대한민국 국제요리제과경연대회



전국대학생 영천와인스틀리에경기대회



카지노딜링대회



Korea Food & Beverage Convival



한우요리경연대회



2018 한국카빙테크레이션 경연대회



서울국제식음료 외식조리경연대회

서울국제식음료외식조리경연대회는 (사)한국식음료외식조리교육 협회에서 주관하여 매년 진행되는 고교요리대회입니다. 전국에서 요리, 제과제빵, 바리스타의 꿈을 키우는 영 셰프들을 위한 대회로써, 경연부문으로는 요리 제과·제빵, 바리스타를 개인라 이브로 경연하며, 수상자에게는 메달과 상장, 더불어 상금이 수여 됩니다.



블랙박스 요리대회

블랙박스 요리대회란 한호전 호텔조리과정(2년제)의 요리대회로 서, 4인 1개조로 참가하는 요리대회입니다. 요리의 주제를 정하지 않고 대회 당일날 조장이 추첨을 통해서 지급 되는 블랙박스 안에 있는 재료만을 사용하는 레시피를 제출하고 90 분 안에 3코스 요리를 완성해야 하는 고난이도 요리대회입니다.



국제 베이커리대회

한호전에서는 여러차례 국제 베이커리 대회를 개최하여 국제 제과 기술 향상에 이바지함은 물론, 전세계 베이커리 업계의 매출 증대에 기여하고 있습니다. 2015년에는 캘리포니아 레이즌 베이커리 대 회가 열렸으며, 2016년과 2017년에는 미국 치즈 베이커리대회가 열렸습니다.



대한민국 카지노딜링대회

대한민국 카지노딜링대회는 한국호텔관광교육재단이 주관하며, 파 라디스카지노, 세븐럭 카지노, 강원랜드 카지노와 카지노 전문기 업인 (주)선정이 직접 후원하는 국내 유일의 학생부 카지노딜링대회 입니다. 호텔카지노 실무에서 중요하게 다루어지는 블랙잭, 바카라, 룰렛 등의 딜링스킬과 외국어구사능력 등을 객관적으로 평가 받을 수 있습니다.





WACS 요리경연대회

세계조리사협회(World Association of Chefs Societies)를 지칭하며 WACS 요리경연대회는 WACS에서 주관하는 대회로 음식의 영양적인 부분 기술, 스킬을 우선으로 보며 탄수화물이 반드시 첨부되어야 하는 요리대회입니다. 이번 대회는 한호전 컨벤션홀에서 개최되었으며, 250명의 학생들이 5인 1조 50개 팀으로 참가로 진행되었습니다.



ESPRESSO ITALIANO CHAMPION

이태리 밀라노에서 개최되는 전세계 각국의 국가대표가 참가하는 세계적으로 권위있는 커피대회이다. 이 대회를 위해 각 국가별 국가대표를 선발을 해야하며 한국에서는 100여명 이상의 전문바리스타가 지원하고 바리스타 한국 국가대표 선발전을 진행한다. 이 대회에서 우승하면 한국 국가대표로 밀라노에서 열리는 대회에 참가할 수 있으며 출전권과 더불어 대회참가에 필요한 항공비와 숙박료도 지원받게 된다.



호텔관광 서비스경진대회

호텔관광 서비스경진대회는 매년 한호전에서 개최되는 호텔관광 서비스분야 주요 대회로써, 테이블셋팅, 트레이워킹, 그루밍체크, 외국어 구사능력, 서비스퍼포먼스 등 호텔 실무에서 중요하게 다루어지는 호텔 업무들에 대한 개개인의 업무능력을 객관적으로 평가 받을 수 있는 대회입니다.



대한민국 예비승무원 선발대회

대한민국 예비 승무원 선발대회는 미래 객실승무원을 꿈꾸는 학생들의 꿈, 재능, 열정을 펼칠 수 있는 무대로써 밝고 환한 미소, 품격 있는 자세, 재치 있는 답변 등을 통해 자신의 매력을 발휘하여 미래의 글로벌 항공 객실승무원을 양성하는 비전 실현을 목적으로 한다. 수상자에게는 메달과 상장, 장학금이 수여됩니다.



한호전 학생만이 누릴 수 있는
특별한 호텔캠퍼스 생활! - **엠블던호텔**

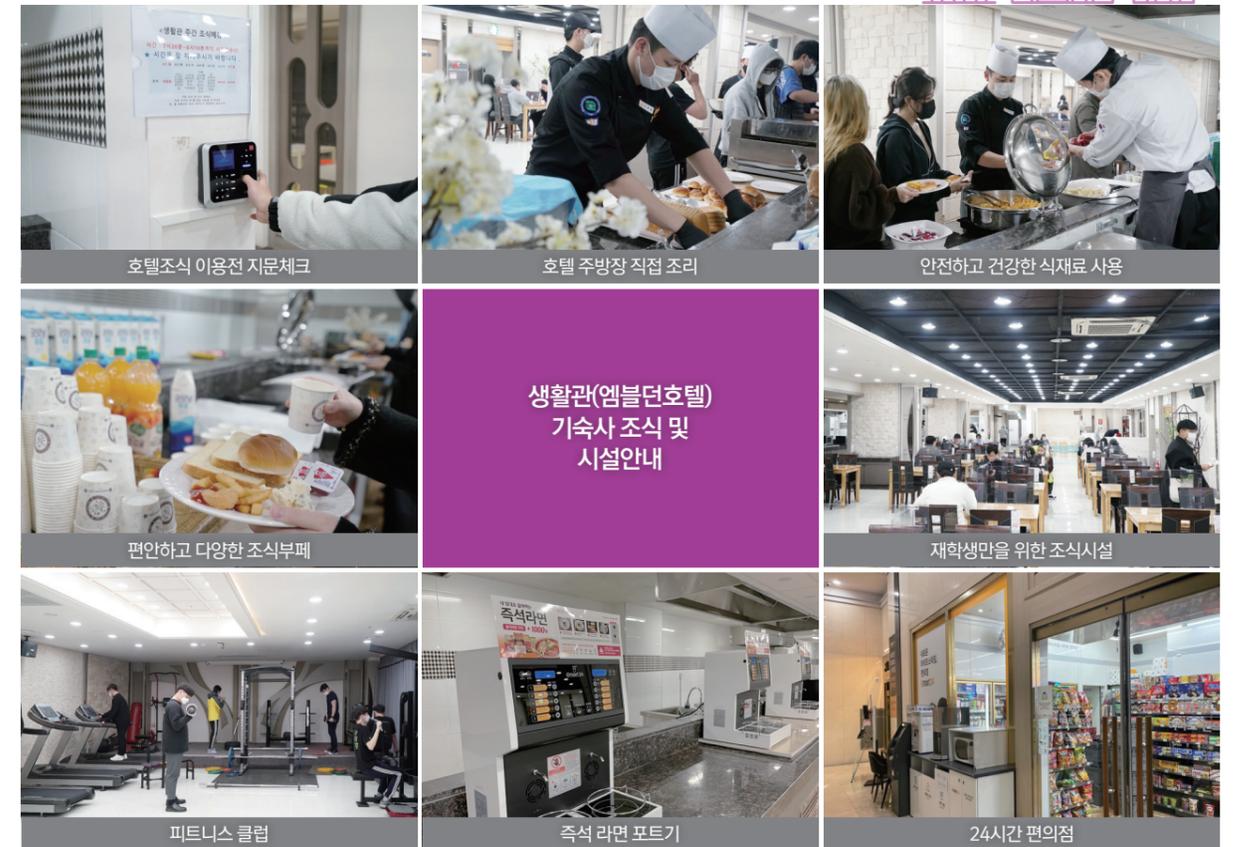


대한민국 1등 호텔학교는 호텔에서 생활하고 호텔에서 공부한다!

한호전이 운영하는 엠블던 특급호텔은 학생들이 직접 생활하며, 다양한 실무실습을 통해 호텔의 모든 것을 현장에서 배우고 있습니다.



■ 생활관(엠블던호텔) 안내



생활관(엠블던호텔)
기숙사 조식 및
시설안내

구분	상세내용
시설안내	<ul style="list-style-type: none"> • 방 내부 : 침대, 개인 수납장, 냉장고, TV, wifi, 에어컨, 화장실 • 부대시설 : 세탁기, 건조기, 정수기, 도서관, 카페, 전자레인지
주요일정	<ul style="list-style-type: none"> • 선발 기준 : 선착순 / 생활관 합격자가 입실 포기시 예비자 순차 합격(개별통보) • 신청 방법 : 한국호텔관광전문학교 홈페이지 접수 (www.kht.ac.kr) • 입실 신청 : 1월 초 ~ • 결과 발표 : 1월 중순 • 입실 일정 : 2월 중순 ~
입실 정원	<ul style="list-style-type: none"> • HOTEL Embleton 3인실 : 정원 약 600명 / 200개실
기타안내	<ul style="list-style-type: none"> • 최초 입실 이후 1년간 생활관 이용 보장 (단, 벌점을 통한 퇴실자 제외) • 생활관 입실자 학기중 간편조식 제공 (교내 식당 / 방학기간, 휴무일 미제공) • 입실 시 개인택배는 엠블던호텔 지하 1층 생활관 관리실
유의사항	<ul style="list-style-type: none"> • 1년 후 연장 여부는 학점 및 벌점, 교수추천을 통한 심사 결정(총 정원의 10%이내) • 입실대상자는 생활관 입실과 동시에 생활수칙 등 관련규정을 준수하고, 관계직원의 지시에 따라야 합니다. • 기숙사 개관일 이후 중간 퇴실하게 되면 환불이 불가하오니 기숙사 신청시 이용계약서 및 환불규정을 명확히 숙지하시고신청해 주시기 바랍니다. • 생활관 출입 제한 시간(오후 23시 ~ 오전 6시)과 저녁 점호 및 생활지도가 있으니 이를 명확히 숙지하여 주시기 바랍니다.

한호전이 여러분의 등록금을 지원합니다.

성적 우수자 / 외국인 우수자 등록금 전액 장학금 확대

신입생 장학제도			
장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
국가장학금유형(1분위)	기초생활수급 대상자	신입생의 경우 성적기준 없음 증빙서류 제출자에 한함 매학기 평점 3.0이상 유지시 지급	1학기 150만원 (연간 300)
국가장학금유형(2분위)	차상위계층, 한부모가정 대상자		1학기 100만원 (연간 200)

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
신입생 입학 장학금	본교 신입생 중 학교장 추천 및 선형, 봉사 등의 상을 수여한자	학교장 추천서/선형상/봉사상 관련 증빙서류 제출자에 한함 (단, 장학금 심사단 평가 후 심사에서 합격한 학생에게만 지급)	20만원

장학금 항목	지급 기준			수혜 금액
자격증 우수자 장학금	전체계열 공통	전공 관련 자격증 1개	민간자격증 허용 범위: 케어데코레이션, 쇼콜라티에, 설탕공예, 슈가크래프트, 디저트, 베이커리위생사 (수료증은 제외, 자격증은 협회와 무관하게 인정)	30만원
		전공 관련 자격증 2개		50만원
		비전공 관련 자격증 2개	전공과 무관한 국가공인 자격증 취득자	30만원
호텔외식조리 / 식공간연출계열	해당계열 공통	조리기능사 자격증 3개	한식, 양식, 중식, 일식, 복어 (기능사)	100만원
		산업기사 자격증 1개	한식, 양식, 중식, 일식, 복어 (산업기사)	
호텔식음료 제과제빵계열	호텔제과제빵 과정	제과기능사 + 제빵기능사 + 민간자격증 2개	민간자격증 허용 범위: 케어데코레이션, 쇼콜라티에, 설탕공예, 슈가크래프트, 디저트, 베이커리위생사 (수료증은 제외, 자격증은 협회와 무관하게 인정)	100만원
		5개 분야의 자격증 중 3개 이상 자격증 취득자	1. 국내 바리스타자격증: 한국식음료외식조리협회, 한국커피협회, 한국능력교육개발원, 한국음료산업연구원 협회 자격증만 인정 2. 국제 바리스타자격증: SCA(Barista, Roster, Q-grader, R-grader), Italy Espresso 3. 국내 소믈리에자격증: 한국외식음료협회, 한국국제소믈리에협회, 한국능력교육개발원 자격증만 인정 4. 국제 소믈리에자격증: WSET(level 1~3) 5. 조주기능사	
	호텔베이커리 & 카페경영과정	제과기능사 + 제빵기능사 + 호텔식음료제과제빵 관련 민간 자격증 2개	호텔식음료, 제과제빵 관련 자격증 허용 범위 + 호텔제과제빵과정 민간자격증과 호텔바리스타 & 소믈리에과정 인정 자격증 중 택 2	
호텔관광카지노계열	해당계열 공통	산업기사와 동등한 수준의 자격증 1개	호텔경영사, 호텔관리사, 관광통역안내사, 호텔식음료 관련 자격증 허용범위	

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액	
수능 우수자 장학금	2개 영역 1등급 이내	해당년도 수능성적에 한함 선정기준은 언어, 수리, 외국어, 탐구영역 중 택 2 (직업탐구 미반영) 과학 또는 사회탐구영역은 2과목 평균하여 반영함 수리영역은 A,B형 구분 없음수능 성적표 제출자에 한함	2년간 전액 장학금	
		2개 영역 2등급 이내	1년간 전액 장학금	
		2개 영역 3등급 이내	100만원	
내신 우수자 장학금	3년 통산 1등급 (1.5등급 까지)	해당년도 내신성적에 한하여 전 학기 주요과목 점수에 한함 (국,영,수,과,사) 내신 성적표 제출자에 한함	2년간 전액 장학금	
			3년 통산 2등급 (2.5등급 까지)	1년간 전액 장학금
			3년 통산 3등급 (3.5등급 까지)	100만원
검정고시 우수자 장학금	8과목 평균 98 ~ 100 (1등급)	검정고시 성적표 제출자에 한함	1년간 전액 장학금	
			8과목 평균 95 ~ 97 (2등급)	1학기 반액 장학금
			8과목 평균 90 ~ 94 (3등급)	50만원

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
다자녀가정 장학금	다자녀 가정	다자녀가구(자녀 3명이상)	매학기 50만원

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
외부대회 입상 경력자 장학금	전국대회 1~3위 수상자 지역대회 1~3위 수상자(교내대회 포함)	본교에서 인정한 공인된 협회주관 대회의 입상자	50만원
			30만원

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
재단 이사회 장학금	재단 이사회에서 추천한 자	장학 금액은 이사회에서 결정하여 지급함	심의 후 결정

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
외국어 우수자 장학금	TOEIC	900점 이상	1년간 반액 장학금
		701-899점	200만원
		601-700점	50만원
	TEPS	1급 이상	1년간 반액 장학금
		2급 이상	200만원
		3+급	50만원
	(신)HSK	6급	1년간 반액 장학금
		5급	200만원
		4급	50만원
	JLPT	N1급	1년간 반액 장학금
		N2급	200만원
		N3급	50만원
JPT		460점 이상	50만원
CBT		180점 이상	50만원
IBT		70점 이상	50만원
PBT		500점 이상	50만원

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
국가유공자 장학금	국가유공자 / 국가유공자 자녀	대학 수업료 등 면제 대상자 증명서 제출자에 한함 매학기 평점 2.0이상 유지시 지급	2년간 전액 장학금

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
새터민 장학금	새터민으로 인정이 된 자	대학수업료 등 면제 대상자 증명서 제출자에 한함 매학기 평점 2.0이상 유지시 지급	2년간 전액 장학금

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
형제 자매 장학금	동시 입학 및 두 명 이상의 학생이 재학중인 형제/자매(2촌 이내)	동시에 재학중인 경우만 지급 2인중 1명만 장학금 지급	매학기 100만원

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
다문화가정 장학금	다문화가정 자녀	다문화가정 자녀	매학기 50만원

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
한호전 교직원 가족 장학금	교직원 직계 가족	학장이 별도로 정하는 교직원 직계 가족으로 성적이 우수하고 품행이 방정한 자	2년간 반액 장학금

장학금 항목	대상자 및 내용	지급 기준	수혜 금액
한호전 교직원 자녀 장학금	교직원 자녀	학장이 별도로 정하는 교직원 자녀로 성적이 우수하고 품행이 방정한 자	학비 전액 장학금

○ 선발기준 및 지원자격

선발기준	- 적성검사 20% (본교 내부 적성검사지 활용) + 입학사정관제(면접) 80% - 수능 및 내신성적 미반영
입학사정관제란? 내신과 수능 점수만으로 평가해 오던 점수 위주의 획일적인 대학입학 전형제도에서 입학생들의 잠재능력과 소질, 가능성 등을 다각적으로 평가하여 각 대학의 건학이념과 교육특성에 맞는 신입생을 선발하는 제도	
지원자격	- 고등학교 졸업자 및 졸업예정자 (인문계 / 전문계 교차 지원 가능) - 대입검정고시 합격자 - 대학, 대학교 졸업자 및 중퇴자 - 복수지원 가능 (타 대학 합격자 지원 가능 및 본교 합격 후 타대학 수시 및 정시 중복지원 가능)

○ 입학 전형절차



● 한호전 홈페이지 원서접수 <http://www.kht.ac.kr>

○ 모집 계열 및 정원

계열	과정	학위	모집정원
호텔외식조리계열	호텔외식조리과정	4년제 학사 학위	240
	호텔조리과정	2년제 전문학사 학위	240
	호텔시식조리과정	2년제 전문학사 학위	80
호텔식품료제과제빵계열	호텔베이커리&카페경영과정	4년제 학사 학위	160
	호텔바리스타&소믈리에과정	2년제 전문학사 학위	160
	호텔제과제빵과정	2년제 전문학사 학위	240
	호텔디저트공예과정	2년제 전문학사 학위	160
호텔관광카지노계열	국제호텔관광경영과정	4년제 학사 학위	120
	호텔경영과정	2년제 전문학사 학위	120
	호텔카지노딜러과정	2년제 전문학사 학위	80

○ 학점은행제란?

● 대한민국 대학학위 취득인정 교육기간

설립허가 행정부처	교육부
교육과학기술부	2~3년제 전문대학, 4년제 대학교, 방송통신대학, 학점은행 인정기관
문화관광부	한국예술종합학교
노동부	전문학교(2년제), 폴리텍대학(2년제), 한국기술교육대(4년제)

- 위 교육기관과 사회교육원, 평생교육원, 학점은행제기관 등 학점인정이 되는 교육기관에서 일정한 교육으로 학위에 준하는 학점을 이수할 시는 그에 상응하는 대학학위를 받을 수 있는 교육기관들이다.

- 한호전 인가는 노동부에서 받았고 교육부로부터 학점은행제 인정기관으로 98년부터 인정받아 대학과 동일한 전문학사학위 및 학사 학위를 취득할 수 있도록 되어 있다.

● 학위별 학점 취득조건

학년제	학점 취득 조건	총학점	학 위
4년제	전공필수 60점, 교양필수 30점, 일반선택 50점 이상	140점	학사 학위
3년제	전공필수 54점, 교양필수 21점, 일반선택 45점 이상	120점	전문학사 학위
2년제	전공필수 45점, 교양필수 15점, 일반선택 20점 이상	80점	전문학사 학위

- 전공 필수와 교양 필수는 꼭 수업을 들어서 학점을 확보해야 한다. 단 1점이라도 부족하면 학위 취득이 안된다.

이 경우 실패한 과목을 재수강하여 학점을 채우면 코스모스 졸업이든 겨울학기든 학위를 받을 수 있다. 단 학점은행제로 전공필수 학점을 채울시 전공 필수 18학점이상 수업을 듣고 나머지 전공 자격증 취득으로 각 학위에 준하는 전공필수 학점을 채우면 학위를 받을 수 있다.