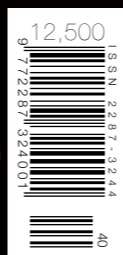


 **GOURMET PLUS**
KOREAN FINE FOOD COMPANY

la main

2016 NOVEMBER + DECEMBER

40



la main

KOREAN FINE FOOD MAGAZINE



진짜 직업을 배우는 학교

SK NEW SCHOOL



얼마 전, 예능 프로그램에 출연한 유명 강사가 시청자들을 향해 물었다. “제가 강의하는 것은 꿈일까요? 생계일까요?” 그의 말처럼 꿈은 거창한 것이 아니다. 오히려 꿈은 지금 여기 나의 일상과 강력하게 맞닿아 있다. 확고한 목표를 마음에 품고 할 수 있는 바를 차근차근 해나가는 것이 곧 꿈의 계단을 오르는 열쇠다. 이러한 꿈의 본질을 명확히 꿰뚫어본 곳이 있다. 행복에프엔씨재단의 SK 뉴스쿨이다. 2008년 SK 해피쿠싱스쿨이란 이름으로 시작된 이래, 경제적인 벽에 부딪혀 꿈을 포기하려던 수백여 명의 청년들이 자립할 수 있는 토대가 되었다. 1년 간의 모든 교육과정이 무상으로 지원되며, 오직 열정과 인내를 잃지 않고 진짜 꿈, 진짜 직업을 찾아나가는 청년들만이 SK 뉴스쿨 과정을 수료 할 수 있다.

1교시 조리교육

“현장이 필요로 하는 교육”

SK 뉴스쿨 조리학과는 한식을 담당하는 강사 한명숙 요리연구가의 지도하에 이른 오전부터 김장을 담그느라 분주하다. 한쪽에서는 배추를 절이면서, 옆에서는 김치 속 준비가 한창이다. 오전 9시부터 오후 6시까지 점심시간을 제외하고는 쪽 실습 수업이 이어지고, 집에 돌아가서는 그날 학습한 교육일지와 레시피를 작성해야 한다. 주말이면 교실에서 배울 수 없는 과정을 익히기 위해 현장학습도 가야한다. 매 과정이 끝나면? 본인의 노력을 점검할 수 있는 시험까지 치른다. 빠듯한 1년 과정, 조리학과 학생들은 한식·프렌치·이탈리안·제과제빵을 한명숙, 봉준호, 박찬일, 김동원 셰프님으로부터 전수받게 된다.

나이도, 경력도 다른 각양각색의 학생들이 모이지만 모든 수업은 ‘기초’부터가 원칙이다. 요리를 대하는 자세와 태도부터 제대로 가르친다. 창의적인 안목을 가진 요리사, 현장에서 한몫을 해내는 요리사에게 탄탄한 기본기는 필수이니까. 0에서 100으로 직행하는 건 어렵지만, 1이 되면 2와 3으로 나아가는 것은 금세다. SK 뉴스쿨은 0에서 1이 되는 바로 그 지난한 과정을 학생들이 무사히 지날 수 있도록, 길을 밝히는 중이다.

PROFESSOR'S SIDE

기본기가 중요해요. 요리를 대하는 태도나 재료를 손질하는 마음가짐 같은 거요. 레시피는 중요하지 않아요. 레시피라는 건 결국 준비된 과정들의 조합이잖아요. 그러나 필요한 기본 과정을 숙련하는 게 최우선이죠. 요리는 책상 위에서 하는 게 아니니까요. 몸과 손과 머리로 직접 체득해야죠. **조리학과 박찬일 셰프 (이탈리안)**

PROFESSOR'S SIDE

현재는 쉽게 찾기 힘든 기본을 가르치려 합니다. 단순히 기능적인 면만이 아니라 세상과 시대의 흐름을 읽는 관찰력, 문화적인 안목, 그리고 성실하고 꾸준한 인성이 포함돼요. 기초가 없는 상태에서 걸모습만 신경 쓴다고 좋은 요리가 되지는 않죠. 하지만 기본기를 갖추면 어떤 살을 보태도 요리에 완성도가 생깁니다. **조리학과 한명숙 요리연구가 (한식)**



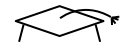
“꿈의 무게를 견뎌라.”

올해에도 7주간의 선발 과정을 거쳐, 총 39명의 교육생이 입학했다. 조리학과 경쟁률만 무려 10 대 1. 웬만한 대학입시보다 쉽지 않았다. 2016년 요리가 가지는 위상도 한몫을 했을 것이다. 미슐랭 가이드의 한국판이 발간을 앞두고 있고, TV 속 셰프들은 화려하게 빛난다. 그러나 그 이면에는 쉬이 앓을 수도 없고 통풍도 잘되지 않는 주방에서, 하루 15시간 이상을 꼬박 땀 흘려야 하는 현실이 있다. 결코 아름답지만 한 직업은 아니다. 매해 재능보다 열정과 인내에 우선순위를 두고 교육생을 선발함에도 한두 명씩 중도 포기하는 이유다. 막대한 흥미로 찾아온 수강생들에게 “그럼에도 불구하고 할 것인가?” “왜 하고 싶은가?” SK 뉴스쿨은 날카로운 질문을 던진다. 이 생생한 현실 감각은 어떤 학생들에게 줄 수 있는 가장 큰 선물이기도 하다. SK 뉴스쿨 학생들은 매달 스스로의 목표를 설정한다. 5년 뒤, 10년 뒤, 혹은 당장 1개월 뒤의 자신을 상상한다. 얼마나 크고 작은 목표인지는 상관없다. 다만 분명한 것은 목표를 가지는 순간 현실에 뿌리를 둔 진짜 꿈이 시작된다는 것이다.

STUDENT'S SIDE

처음에는 힘들었죠. 학교의 과제가 부담스러웠어요. 요리를 배워서 무엇을 할 건지 생각해야, '목표를 세워라'. 모두 부질없는 것 같았어요. 실습을 하며 동기들과 진로에 대해 뜨겁게 이야기하다 보니 어느새 분명한 목표가 생겼어요. 집이 제주도인데, 졸업하면 경험을 쌓고 언젠가 게스트하우스를 운영하고 싶어요. 제가 직접 요리하는 다이너미 있는 게스트하우스요! **2016 SK 뉴스쿨 조리학과 장원호 교육생**





2교시 서비스교육

“서비스는 식문화의 시작.”

SK 뉴스쿨 서비스학과는 2014년 시작되었다. 아직 국내에는 F&B 서비스 분야가 전문직이라는 인식이 부족하다. 지금도 여전히 서비스 매니저는 파트타이머로 오인받기도 하지만, 아무나 할 수 있는 일이 아니다. 그저 테이블로 요리를 나르는 사람이 아니라 식음료에 대한 전문 지식을 바탕으로 주방과 홀 양쪽의 조화를 이끌어낼 수 있어야 하기 때문이다. 서비스 매니저의 존재 하나로 레스토랑은 단순히 음식을 먹는 공간이 아니라 감정과 문화를 나누는 공간으로 거듭날 수 있다. 그래서 SK 뉴스쿨은 서비스학과 학생들이 전문가로 성장할 수 있도록 서비스 마인드, 서비스 스킬, 식음료 전문지식, 외식경영 등을 가르친다. 서비스라고 하면 플레이트와 커트러리를 어떻게 다루는지, 와인을 어떻게 따라야 하는지와 같은 기술적인 면에만 치중하기 쉽다. 그러나 SK 뉴스쿨 서비스학과는 고객과 소통하려는 자세, 하나의 서비스를 총체적으로 파악할 수 있는 안목까지 교육한다. 서비스에 필요한 전체적인 요소들이 조화된 과정을 통해 학생들은 '서비스 전문가'라는 이름에 걸맞은 자질을 익혀나가게 된다.

PROFESSOR'S SIDE

커피, 와인, 서비스 실습 등 실무에 필요한 내용을 중점적으로 교육하는 것이 다른 교육 기관과 차별화된 지점입니다. 특히 와인은 다른 주류와는 달리 한번도 접해보지 못한 학생들도 많이 와인 자체에 관심을 가질 수 있도록 수업을 구성하고 있습니다. 그 후 시음으로 직접 와인을 맛보고 와인과 보다 깊게 친해지는 교육까지 진행됩니다.
서비스학과 유영진 소믈리에 (와인)



“전문적인 서비스인이 되는 길”

서비스학과 교육과정은 다양한 관점에서 적극적으로 관찰하고, 꾸준히 연습해야 하는 수업들로 이루어져 있다. 특히 요리의 곁에서 요리를 더욱 풍성하게 만드는 커피와 와인 같은 요소들에 집중한다. 커피나 와인의 가장 기초적인 부분에서 시작해 에스프레소를 활용한 커피 블렌딩과 어렵게만 느껴졌던 와인을 요리와 페어링하는 전문적인 단계까지 나아간다. 한잔의 커피와 와인을 고객에게 전달하기까지, 어떠한 노력이 있든지도 함께 체득하게 된다. 1년간의 체계적인 커리큘럼으로 와인과 커피를 마스터 한 후에는 과정에 포함된 소믈리에, 바리스타 자격증을 취득할 수 있다.

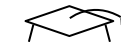
한편 실제 호텔리어로 일했던 경험을 바탕으로 실전처럼 영어를 숙지하도록 하는 서비스 영어 수업도 독특하다. 교과서 안에 갇혀 있는 문법 위주의 강의가 아니라, 동영상과 보며 주어진 상황을 이해하고, 메뉴를 외우고, 끊임없이 말하기 연습을 해야 한다. 실제 서비스를 방불케 하는 롤플레잉 수업과 접목해 재미있지만 긴장을 놓을 수 없다. 영어에 대한 기본을 갖춘 학생일지라도 생소할 수 밖에 없는 서비스 전문 용어와 '영어식 존칭'까지 다루어 '소통하는 방법'에 대해서까지 다시 한 번 되짚어 보게 한다. 이 모든 수업들의 목표는 궁극적으로 학생 스스로 자신을 발전시키며, 한 사람의 전문적인 서비스인으로 자립할 수 있도록 하는 데 있다.

PROFESSOR'S COMMENT

결코 쉽지 않은 시간이 될 것입니다. 전문대학교의 2년 과정에 해당하는 커리큘럼을 1년 안에 소화하고, 하반기에는 현장 실습과 취업까지 안내하고 또 안내하는 시간들의 연속입니다. 하지만 이 알찬 과정들을 견뎌낸다면 서비스 전문가로서 자신만의 브랜드 파워를 만들 수 있다고 생각합니다. 그러나 자신과의 싸움에서 이겨낼 수 있도록 긍정적인 마음가짐을 잃지 않길 바랍니다. 서비스학과 문옥 이사 (서비스마인드)

STUDENT'S SIDE

저 역시도 처음부터 서비스 전문가를 진로로 생각했던 것은 아니었습니다. 호텔로 인턴십을 나가면서 호텔리어로서 체험을 하게 됐어요. 손님들에게 서비스를 제공하고, 피드백을 받고 그렇게 서로 주고받는 것에 즐거움을 느꼈죠. 그리고 고객의 눈으로 보는 서비스는 굉장히 일부밖에 불과하다는 걸 깨달았어요. 준비 과정 자체도 서비스였던 거죠. 이 경험을 토대로 레스토랑과 호텔을 넘어 외식업체라는 새로운 분야에 도전해보고 싶습니다. 2016 SK 뉴스쿨 서비스학과 엄은경 교육생



3교시 인문예술교육

“한 사람으로 바로 선다.”

조리학과와 서비스학과가 함께 듣는 인문예술교육으로 전문교육에서의 긴장감을 내려놓고 오감을 넓히는 시간이다. 식문화를 이끌어가게 될 미래의 전문가들에게 스스로를 표현하고, 세계와 교감하는 법을 교육하기 위해서다. 미술 교육의 경우 미술 이론부터 전시회 관람, 작품 제작이 하나의 유기적인 과정으로 이어진다. 다양한 전시회를 찾아가 자신만의 감상을 나누기도 하며 손으로 직접 그림을 그리면서 자신만의 표현 방식을 찾아나간다는 점이 가장 중요하다. 문학 교육은 책을 읽고, 스스로 생각하고, 생각을 정리해 논리적으로 말할 수 있는 토론 수업으로 이어진다. 결국 교육생들은 문화와 예술을 직접 느끼고 사유하면서 스스로와 그리고 타인과 소통하는 방식을 자연스럽게 체득하게 되는 셈이다.



PROFESSOR'S SIDE

창의성은 자신의 분야에만 매몰되지 않고 다른 분야로 시선을 확장했을 때 다채로운 방식으로 얻어집니다. 자각하지 못할 뿐, 인간은 누구나 예술적인 존재이니까요. 미술 교육을 통해서 자신만의 예술성과 만나게 된다고 생각합니다.
인문예술교육 김연주 화가 (미술)

PROFESSOR'S SIDE

문학을 공부하면서 학생들은 누군가가 알려주는 정답이 아니라, 삶을 살아감에 있어 자신만의 정답을 찾아가게 될 것입니다. 그리고 스스로 인생을 헤쳐나갈 수 있는 자신감도 갖게 되겠지요. 지금 당장이 아니더라도, 언젠가는 깨닫게 되는 날이 올 것입니다. 스스로 문제를 고민하고 답을 찾아가는 과정을 알려주는 것, 그것이 문학이 아닐까요?
인문예술교육 윤혜선 작가 (문학)



“건강한 몸은 모든 일의 기본이 된다.”

신체적으로 강도 높은 일을 하게 되는 만큼 조리과 서비스 분야에서 신체 단련은 필수적이다. SK 뉴스쿨은 신체훈련 과정을 통해 기본적인 체력을 기르고, 신체를 바르게 교정한다. 교육생들이 타이트한 교육 과정을 알차게 수행할 수 있도록 하는 과정이다. 신체훈련으로 지친 몸과 마음에 휴식을 주어, 본 교육에 더욱 집중할 수 있도록 돕는다.

PROFESSOR'S SIDE

신체훈련 과정을 통해 몸을 섬세하게 느끼고 인식할 수 있게 유도하려 합니다. 바르고 건강한 신체는 스스로뿐 아니라 함께하는 동료에게도 긍정적인 에너지를 전달하니까요.
인문예술교육 유재미 무용가 (신체훈련)



COOKING



SERVICE



BEVERAGE



CHOCOLATE



ETC

4교시 현장교육

“현장에서 배운다.”

SK 뉴스쿨이 추구하는 교육은 교실 안 활자로 굳어진 교육이 아닌 살아 있는 교육이다. 언제든 바로 현장에 투입되어도 실질적인 업무가 가능하도록, 조리학과와 서비스학과의 커리큘럼을 구성한다. 내부에서 진행하기 어려운 교육은 외부 기관과의 연계를 통해 이루어진다. 좋은 식자재를 익히려 농장과 시장으로 현장학습을 나서기도 한다. 전통주를 빚거나 플라워 데커레이션 특강을 듣는 일은 일상과도 같다. 하나의 요리가 테이블 위에 오르기까지, 전문인력들이 어떤 노력을 기울여야하는지 직접 느끼고 체험하기 위해 다이닝을 방문해 함께 식사하는 것으로 수업을 대체하기도 한다.

학기 중에 실시되는 현장실습은 무엇보다 중요한 SK 뉴스쿨만의 강점이다. 졸업과 동시에 제 몫을 다할 수 있도록 철저히 현장 친화적인 인재를 육성한다. 연계된 유명 레스토랑과 호텔에서 전문적인 지식과 기술을 체득하고 자신의 잠재력을 가늠할 수 있다.☑



STUDENT'S SIDE

지쳐서 힘이 빠지 다가도, 고객의 감사하다는 한마디가 저를 움직이게 합니다. 서비스는 단순한 업무처리가 아닌 관계를 바탕으로 이뤄지는 상호교류의 결정체와도 같으니까요. 그래서 최고의 서비스는 신뢰를 바탕으로 이루어지고, 신뢰는 최고의 서비스를 만드는 것 같습니다. **2016 SK 뉴스쿨 서비스학과 서지연**

호텔 실습 첫날 막상 손님들 대면하자, 미소가 나오질 않아 거울을 보고 몇 번이나 웃는 연습을 했습니다. 손님들에게 요리에 대해 좀 더 자연스럽게 설명하고 싶어, 식재료에 대해 스스로 찾아보게 되었습니다. 어느새 손님들 앞에서 자연스럽게 스토리텔링을 하는 저를 발견했습니다. **2016 SK 뉴스쿨 서비스학과 김영신**

나도 평생 요리하고, 끝없이 공부하는 요리사가 될 수 있을까? 10년, 20년 넘게 일을 해온 선배님들이 여전히 식재료에 대해 공부하고, 새로운 시도를 하는 모습을 봤습니다. 그리고 20년 후 나의 모습을 그려보았습니다. 실습 기간이 지날수록 나의 꿈은 더욱 확실해졌고, 이 일을 하며 살아가야겠다는 마음이 더욱 확고해졌습니다. **2016 SK 뉴스쿨 조리학과 이송**

매일 아침 주방에 들어가기 전 침착하자, 실수하지 말자 연거푸 마인드 컨트롤을 합니다. 주방은 혼자 요리하는 곳이 아닙니다. 주방에서의 눈과 귀는 2개만으로는 부족합니다. 수많은 오더 속에서 저의 업무를 정확히 듣고 해내야 하기에, 풍긋한 귀와 재빠른 눈, 큰 목소리를 함께 갖추어야 합니다. **2016 SK 뉴스쿨 조리학과 방지영**



행복에프앤씨재단에서 운영하는 음식은 통해 나의 꿈을 이롭게 하는 직업을 교육하는 학교. Add 서울시 용산구 장문로 60 Tel 02-333-4579

SK NEW SCHOOL



SK NEW SCHOOL
직업을 배우는 진짜 학교

2017 신입생 모집
2016. 11. 01 ~ 12. 04
www.sknewschool.com

모집인원 조리학과 - 셰프를 꿈꾸는 20명
서비스학과 - 외식 서비스전문가를 꿈꾸는 20명
지원요건 20~29세 Food 분야 직업을 필요로 하는 청년
교육비 전액무료
문의 02-333-4579



행복나눔재단

행복에프앤씨재단
HAPPY F&C FOUNDATION

SK NEW SCHOOL