

실력있는,
경력이 화려한
강사진이 있는 스쿨!

졸업할 때 와인,
커피, 맥주, 조주 자격증!
All In One!!

한우 꽃등심 스테이크!
난생 처음 보는 비싼 재료
여기서 다 보는군요!

졸업해도 영원한 SK 뉴스쿨생, 끊임 없는 지원

무료 교육! 졸업
해도 빛이 W0인
상태에서 취업가능!
부담 제로!

업장 레시피
그대로 전수,
꿀 레시피 획득!

미래를 위한 빅피쳐!
서비스 스킬,
베버리지 교육은 물론
매장 관리, 운영 교육까지!

어디에도 없는 1인 1실습! 교육 퀄리티 최고!

열정만 있다면 끝!
교육비 전부 지원,
스쿨 오일 잘했다!

이런 곳 언제 취업해
보나! 특1급 호텔,
미슐랭 레스토랑으로
가는 자름길

SK 뉴스쿨
카톡 폴친 맺고
무료 이모티콘
받자!



INFO

- www.sknewschool.com
- 02-333-4579
- 서울시 용산구 장문로 60
- www.facebook.com/SKNEWSCHOOL
- www.instagram.com/sknewschool

졸업해도
빛이 W0
상태에서
취업이
가능한

1인
1실습을
하는

넘사벽
강사진이
있는

최상의 교육
퀄리티를
가지고 있는

SK 뉴스쿨



시작 연도
▶ 2008년

취업률
📦 100%

교육비
₩ 0원

F&B 현업 강사
비율
👤 80%

주요 강사
총 경력
👨‍🍳 435년

1년간
교육 시간
📅 1640시간

호텔 및 레스토랑
현장실습 시간
🕒 500시간

SK NEW SCHOOL은 외식산업 분야의 전문교육과 폭넓은 인문예술 교육을 통해 20대 청년들이 직업을 갖고, 자립할 수 있도록 지원합니다.

탄탄한 기본기와 실습 위주의 커리큘럼을 강조하며 외식산업을 포함한 다양한 분야의 국내 최정상 전문가들이 참여합니다.

신입생 모집

교육대상 외식산업 분야 직업을 필요로 하는 20대 청년
교육인원 조리학과 20명 / F&B학과 20명
교육기간 매년 1월~11월, 매주 월~금 / 토 09:00~18:00
모집기간 매년 11월~12월
선발과정 서류전형 > 1차면접 > 예비과정 > 최종면접

조리학과

최정상 전문가를 강사진으로 구성하여 한식, 프렌치, 이탈리아, 제과제빵 기본 교육은 물론 실무 중심 교육을 추구하고, 직업관을 교육합니다.

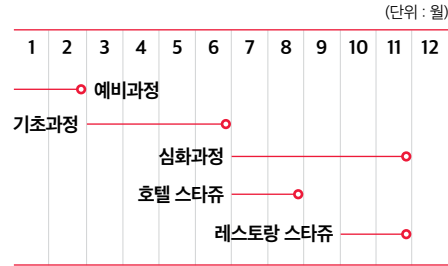
- 1인 1실습, 재료 구매부터 플레이팅까지 전 단계 학습
- 최상의 식재료를 아낌없이 제공
- 원가관리, 창업, 와인까지 셰프가 되기 위한 교육

F&B학과

최정상 전문가들과 함께 외식산업 실무 중심의 전문 커리큘럼을 제공하고, 특히 베버리지(Beverage)분야를 강화하여 본인만의 강점을 가질 수 있도록 교육합니다.

- 와인, 커피, 맥주, 조주 자격증 취득!
- 실습/시음 재료 아낌없이 제공
- 인사, 마케팅, 회계까지 외식경영 전체 교육

교육과정



커리큘럼

조리학과 한식, 프렌치, 이탈리아, 제과제빵, 조리원리, 식품재료학, 외식산업론, 와인

F&B학과 서비스마인드, 서비스스킬, 와인, 커피, 맥주, 조주, 티, 메이킹 서비스, 외식실무경영, 스피치

공통/인문예술 영어, 호텔&레스토랑 스타주, 필드트립, 가족런치, 졸업런치, 김장자원봉사, 문학, 신체훈련, 미술, 음악

장학제도

학생들이 학업에 집중할 수 있도록 교육 환경을 조성합니다.

- 장학 제도 : 주거 장학, 근로 장학, 교통 장학

주요 강사진

하영철 · 교장 前) 워커히 호텔 총주방장

조리학과

한명숙 · 한식 CJ/신세계/농심 요리 자문위원

봉준호 · 프렌치 前) 피에르 가니에르 서울 조리장

박찬일 · 이탈리아 로칸다 몽로 외 오너 셰프

김동원 · 제과제빵 이츠 크리스피 외 오너 셰프

최영덕 · 외식산업론 (주)한국외식관광연구원 대표이사

F&B학과

유영진 · 와인/서비스스킬 워커히 호텔 총괄 소믈리에

문 옥 · 서비스마인드 위비코리아 컨설턴트 이사

김세현 · 커피 한국바리스타 챔피언십 운영팀장

김형규 · 조주 북싱타이거&시티라이트 청담 오너 바텐더

최유나 · 티 엘리스포레 오너 티 소믈리에

신용일 · 메이킹 서비스 병과점 합 오너 셰프

공통/인문예술

정윤정 · 영어 한국외대 테슬대학원 석사

윤혜선 · 문학 2018 평창 페럴림픽 개폐막식 작가

유재미 · 신체훈련 열혈예술청년단 대표 및 안무가

김언주 · 미술 홍익대학교 대학원 미술학 박사

하성채 · 음악 레스토랑&영상 음악감독

주요 취업처

호텔/리조트 그랜드 힐튼 호텔, 대명리조트, 롤링힐스 호텔, 반안트리 클럽 앤 스파, 워커히 호텔, 인터컨티넨탈 호텔, 키테츠 호텔 그룹, 포시즌스 호텔 등

레스토랑 권숙수, 더그린테이블, 라미디에, 리스토르테 에오, 몽로, 무오키, 밍글스, 바피크닉, 불피노, 비체나, 서울다이닝, 스시산수, 스와니에, 시웃, 오늘, 정식당, 진진, 쿠출로, 톡톡, 폼서울, 한식공간 등

푸드 기업 롯데푸드, 신세계푸드, 아티제베이커리, 에스피시 등

현장에서 보내는 SK NEW SCHOOL 추천사

강민구 오너 셰프 밍글스 많은 자원자들을 만나 본 결과, SK 뉴스쿨 졸업생들은 실력과 인성 모두를 갖추고 저희 팀에서 일할 수 있는 역량을 가지고 있습니다. 이 좋은 프로그램에 많은 졸업생이 배출되길 바랍니다.

권우중 오너 셰프 권숙수 몇 년의 시간보다 앞찬 1년, 프로 같은 자세로 1년을 공부하고 실력을 쌓을 수 있는 SK 뉴스쿨을 추천합니다.

이준 오너 셰프 스와니에 미식문화에는 요리사뿐만 아니라 손님의 마음을 움직일 수 있는 전문 서비스가 필요합니다. 그에 발맞춰 제대로 된 교육이 진행되는 SK 뉴스쿨에서 첫 발걸음을 시작하시기 바랍니다.

정하봉 소믈리에 JW 메리어트 여러분, 인생의 기회가 많지 않습니다. SK 뉴스쿨을 통해서 여러분이 꿈꾸는 도전을 해보십시오. 교육기간을 통해 여러분의 꿈을 실현시켜드릴 것입니다.