



호텔외식 조리학과

Hotel Culinary Arts

글로벌시대의 외식산업에서 필요로하는
부천대학교 호텔외식조리학과

학과 홈페이지

<https://dept.bc.ac.kr/hotel-culinary-arts>

학과 위치

본캠퍼스 예식관 2층

학과 전화번호

032-610-0810

학과 홈페이지



SNS 바로가기



BU의 남다른 경쟁력



교육 품질 만족도

한국서비스품질지수 11년 연속 1위
(2015~2025년 전문대학 평가·인천 부문)



클래스가 다른 장학금

재학생 1인당 연평균 장학금 445만원
(2025년 재학생 장학금 수혜비율 80.2%)



학생이 다니고 싶은 대학

2026학년도 신입생 총원율
100% 달성



뛰어난 접근성

본캠퍼스 부천역 도보 10분
소사캠퍼스 소사율역 도보 10분



체계적인 취업지원 시스템

고용노동부 대학일자리플러스센터
3년 연속 성과평가 '우수대학 선정'



우수한 교육의 질 관리

3주기 전문대학 기관평가 인증 획득
(2024~2028년)



첨단시설의 교육환경

교육부 일반재정지원대학 선정
(2022~2025년 391억원 지원)



국제교류와 여학지원

16개국 89개 기관(대학)과
MOU체결로 글로벌 경쟁력 강화

입시상담 안내

대면 부천대학교 입학홍보처(본캠퍼스 밀레니엄관 7층)

비대면 입시상담 안내

상시 채널: 카카오톡 채널
전화: 032-610-0700~2

예약 입학홍보처 신청



입학홍보처



대학홍보처

4년제 학사학위(전공심화) 과정 운영

2년제

글로벌시대의 외식산업에서 필요로하는
부천대학교 호텔외식조리학과

호텔외식 조리학과

Hotel Culinary Arts



부천대학교
BUcheon UNIVERSITY

호텔외식조리학과

학과소개

성공이란 Key Word를 선정하고 교육과정 프로그램에 적용하여 우리 학생들이 외식조리 전문가, 연구개발자, 비즈니스 Chef CEO가 될 수 있도록 교육하고 있다. 전문학사 - 학사학위 전공심화 - 미래푸드산업 조리기술석사과정을 운영하고 있다. 부천대학교에서 성공하는 비즈니스 Chef CEO로 삶을 디자인한다.

인재양성유형

· 맛과 맛 전문조리사

호텔이나 레스토랑 주방에서 '맛과 맛' 전문 조리사로서 음식을 만드는 일을 직업으로 하며, 경력을 쌓은 후에는 총주방장과 오너셰프, 교수, 푸드디렉터로서 높은 수준의 사회적 영향력을 미칠 수 있는 직업

· 제과·제빵사

생산 계획에 따라 빵·과자류(떡, 초콜릿 포함)에 필요한 식재료를 구매, 관리, 전처리하여 빵류, 과자류, 초콜릿류, 캔디류, 떡류 등을 식재료의 고유의 맛을 살리도록 제조하여, 이를 이용한 공예(빵공예, 설탕공예, 초콜릿공예)를 제조하여 제품의 부가가치를 높이며, 제품의 맛과 영양성분을 점검하고 제조 기구와 기기 및 작업장을 정리하고 경영하는 직무

· 맛과 맛 전문 조리개발자

호텔 단체 급식소, 음식점에서 음식을 만들면서 메뉴개발을 담당하는 직업

취득자격증

조리기능사 자격증(한식, 양식, 일식, 중식, 북어조리)

조리산업기사 자격증(한식, 양식, 일식, 중식, 북어조리)

제과제빵사 식품제조기사 외인관리조리사 바리스타

떡제조사 푸드플레이팅 디자이너 음식평가사

교육과정(전공)

1학년

- 한식 전문가 이론 및 실무
- 양식 전문가 이론 및 실무
- 중식 전문가 이론 및 실무
- 제과 전문가 이론 및 실무
- 외식경영문서 이론 및 실무
- 식품영양학
- 공중보건 및 법규
- 진로탐색 및 자기개발
- 의사소통능력
- 일식 전문가 이론 및 실무
- 제빵 전문가 이론 및 실무
- 푸드플레이팅 전문가 이론 및 실무
- 시맛 전문가 이론 및 실무
- 협조리와 세프랩
- 식품위생 및 법규
- Restaurant English
- 대인관계능력

2학년

- 비즈니스 일본조리 전문가 이론 및 실무
- 디저트 전문가 이론 및 실무
- 한식 웰빙요리 전문가 이론 및 실무
- 파스타 전문가 이론 및 실무
- 바리스타 전문가 이론 및 실무
- Kitchen English
- 직업탐색 및 자기개발 1
- 캡스톤디자인 및 호텔연회 전문사 이론 및 실무
- 향토 및 궁중요리 전문가 이론 및 실무
- 소스마스터 전문가 이론 및 실무
- 주방관리 이론 및 실무
- 세계식문화와 와인실습
- 외식산업 창업과 마케팅
- 직업탐색 및 자기개발 2

학과 활동 안내

팝업 레스토랑 학생들이 직접 기획·조리·서비스·운영까지 참여하는 실전형 외식 프로젝트로, 창의적인 메뉴 개발과 고객 경험을 통해 현장 실무 역량과 외식 비즈니스 감각을 키우는 프로그램

산업체 전문가 특강 호텔외식푸드산업 분야의 현직 셰프 및 전문가 초청 특강을 통해 최신 외식 트렌드와 현장 실무 노하우를 배우며, 진로 탐색과 취업 역량을 강화하는 비교과 프로그램

이금기 요리대회 글로벌 소스 브랜드 이금기와 연계하여 진행되는 요리 경연대회로, 창의적인 메뉴 개발과 조리기술을 겨루며 실전 경쟁력과 글로벌 조리 감각을 향상시키는 대회

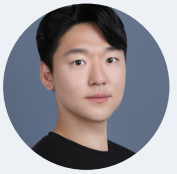
맛과 맛 경진대회 학생들의 창의적인 조리 아이디어와 플레이팅 감각을 발휘하는 학과 대표 요리 경진대회로, 실무 중심의 조리기술과 외식 서비스 역량을 함께 향상시키는 대회

졸업 후 진로

- 병원(조리사)-대학병원 전문 조리사 등
- 제과제빵-제과 제빵 전문점의 제과사 및 관리자 등
- 외식업체-식음료 서비스 경영인 외식업체 메뉴개발자
 - 프랜차이즈 레스토랑 관리자 및 조리사
 - 푸드스타일리스트, 요리학원 강사, 레스토랑 창업자 등
- 급식 관련 업체-단체급식, 케이터링 업체 전문 조리사 등
- 해외취업-중국, 일본, 미국, 프랑스, 베트남 등



졸업생 인터뷰



서 동 주 졸업생(14학번)
대한항공 C&D 인사팀

1. 호텔외식조리학과를 선택하길 잘했다고 느낀 순간이 언제였나요

좋은 교수님들과 학교 시스템으로 인해 많은 것을 배우고 느껴 지금에 성장까지 이어진 것이라고 생각하고 있어 지금도 호텔외식조리학과 진학에 대한 선택을 잘했다고 생각합니다.

2. 재학 중 배운 기본기와 현장 실무는 어떻게 연결된다고 생각하시나요

현장마다 다르고 현장 실무에 맞게 새롭게 배우는 것이 많지만 학교에서 얻은 기본기를 토대로 진행되는 것이 많습니다. 배운 것을 현장에 모두 적용시키지는 못하지만 현장 업무에 좀 더 쉽게 다가 갈 수 있습니다.

3. 호텔외식조리학과 진학을 고민하는 학생들에게 해주고 싶은 말이 있다면 부탁드립니다

업무 특성상 몸이 힘들고 지칠 때가 많지만 그만큼 보람도 큰 학과입니다. 조리사 뿐만 아니라 관련된 직업도 많아 사무직과 타 직종으로도 열려 있는 길이 있어 하고자 하는 마음만 있다면 원하는 목표를 이룰 수 있는 곳입니다.