

글로벌 특성화
특화된 해외 취업

전국 최고 수준의 해외 취업 성과

✓ 해외 취업 양성반 운영 (호주, 독일, 일본, 싱가폴)
[조리, 베이커리등 취업에 필요한 교육]

✓ 해외 취업자 최대 배출 [졸업생: 286명 해외 취업]

2011년	2012년	2013년	2014년
1명	4명	3명	15명
2015년	2016년	2017년	2018년
30명	21명	26명	37명
2019년	2020년	2021년	2022년
30명	13명	35명	12명
2023년	2024년	2025년	
17명	21명	21명	

외식조리과 실습실!





조리 관련 기본 기술 익히기

제과&제빵 기술 익히기

해외 취업 심화 기술 익히기

조리 관련 심화 기술 익히기

바리스타 기술 익히기

기술을 활용한 국내&해외 취업

원광대학교
외식조리과 홈페이지

원광대학교
외식조리과 인스타 그램

글로벌 해외 취업 명문





원광대학교(2년제)
라이프케어대학
외식조리과

글로벌 인재를 양성하는 외식조리과

차별화된 외식조리과 세부전공!

01. 외식조리 전공



02. 카페&베이커리 전공













03. 전공 교육과정

[공통]

기초조리 및 실습, 한식조리실습 Ⅰ Ⅱ, 양식조리 실습 Ⅰ Ⅱ, 중식조리 실습, 제과 실습, 제빵실습 에스프레소 추출실습, 라테아트 실습, 조리 원리, 조리용어 위생 관리론, 세계식생활 문화, 식음료 개론

[외식조리 전공]

한식조리실습 Ⅲ Ⅳ, 양식조리 실습 Ⅲ Ⅳ, 일식조리실습 Ⅰ Ⅱ
메뉴개발 실습

[카페&베이커리 전공]

카페 브런치 메뉴 실습, 초콜릿&마지팬 실습 카페 음료 메뉴 개발 실습, 제과제빵 실습, 케이크 데코레이션, 커피로스팅과 커핑 실습

학생과 함께 소통하는 외식조리과 교수진

▶영국 르꼬르동 블루 베이커리 마스터 교수님의 유럽 전통 기법을 활용한 전문강의.

▶하얏트, 힐튼, 더 플라자, 특급호텔 근무 교수진의 현장 경험을 바탕으로 최고의 요리사& 파티쉐 양성

졸업생 국내&해외 (취업, 창업, 영주권 취득)

▶2010학번 박○름 고등학교 베이커리 전공 교사
▶2014학번 신○원 CJ프레시웨이 메뉴개발 팀
▶2014학번 오○철 파크하얏트 서울 Sous Chef
▶2015학번 김○훈 서울 성수동 PEEPS 파인다이닝 대표
▶졸업생 다수 국내 호텔 취업 & 창업

▶2012학번 김○샘 일본 츠지 조리사 전문학교 졸업
▶2015학번 김○하 –미슐렝 가이드 영국 근무
▶2016학번 양○웅–독일 제빵 국가자격증 취득
독일 함부르크 제빵사로 근무
▶2016학번 오○엽 –싱가폴 외식업체 근무
▶2016학번 신○호 –홍콩 외식업체 근무
▶2026년 기준 호주 외식업체 취업자–35명
▶2026년 기준 독일 외식업체 취업자–15명
▶호주, 독일 영주권 취득 졸업생
김○민, 송○영, 윤○람
정○원, 이○진, 홍○진