

**‘꿈’, ‘감성’, ‘자신만의 브랜드’를 지닌 인재육성**

경기도형 도제학교 · 경기도 특성화고 취업률 1위

# 한국외식과학고등학교를 만나다!

카페베이커리관광과  
조리과학과



**한국외식과학고등학교**

Korea Food Service Science High School

홈페이지 <https://kfs-h.goedy.kr>

전화번호\_031)863-6126



@official\_kfs



official kfs

인스타그램에서 #한국외식과학고등학교를 검색해보세요





## 카페베이커리관광과

- ☉ 카페, 베이커리에 특화된 관광산업인재 육성
- ☉ 제과, 제빵, 바리스타, 바텐더, 소믈리에, 호텔 식음료 서비스, 서양조리 등 체계적인 교육과정

### ☉ 관련 자격증 취득

SMAT(서비스경영자격), 바리스타, 와인소믈리에 조주기능사, 제과기능사, 제빵기능사, 초콜릿마스터 케이크디자이너, SNS마케팅전문가 카빙데코레이션, 정보기술자격(ITQ) 등



## 카페베이커리관광과



## 조리과학과

- ☉ 외식조리에 특화된 셰프인재 육성
- ☉ 제과, 제빵, 한국조리, 일식조리, 중식조리 체계적인 교육과정

### ☉ 관련 자격증 취득

한식조리기능사, 중식조리기능사, 일식조리기능사  
양식조리기능사, 북어조리기능사, 떡제조기능사  
제과기능사, 제빵기능사, 초콜릿마스터, 케이크디자이너  
카빙데코레이션, 정보기술자격(ITQ) 등



## 조리과학과





## 100% 특별전형

### 1. 학과별 학급 수

- 카페베이커리관광과 : 2학급
- 조리과학과 : 2학급

### 2. 모집단위

- 서울, 경기도/공학(남, 여)

### 3. 전형일정

- 원서접수  
2024년 11월 6일~8일
- 세부 일정은 홈페이지에서 확인가능  
(<https://kfs-h.goedy.kr/kfs-h/main.do>)

### 4. 전형방법



※최종 입학 전형요항은 8월 이후 홈페이지를 확인하세요.



## '꿈', '감성', '자신만의 브랜드'를 지닌 인재육성





다양한 특강을 통한 실무경험  
**대한민국 명장 수업**



**김송기 조리 명장님**

(롯데호텔 총주방장, 롯데호텔 국민만찬 전담셰프)



**함상훈 제과 명장님**

(함스브로트 오너셰프, 데코레이션 케이크 부분 금상, 특수빵 부분 대상수상)



**우리를 지도해주신 명장님**



이병우 명장님



남대현 명장님



서정희 명장님



조우현 명장님



박병학 명장님



박효남 명장님

NCS 전문교과 전과목 산학겸임교사 팀티칭수업  
**산학겸임교사와 팀티칭수업**

- 현장의 노하우를 전수해 주시는 산학겸임교사 연간 15명 이상 수업



김상엽 바리스타 (Specialty Coffee Education 대표)



남정호 바리스타 (다우스트커피)



김철기 제과기능장 (HK노엘 베이커리)



나정호 제과기능장 (나블리 베이커리)



이승엽 셰프 (롯데호텔)



복진수 제과기능장 (프레즐 베이커리)



이애진 셰프(조리기능장)



정훈욱 셰프(술향스시)



## 전국 최다 전문교과 특강수업



김정현 바리스타 (사이폰 국가대표)



롯데호텔 현장견학 (2학년)



송철석 제과기능장  
(산업현장교수)



최형일 제과명장  
(엘리제 베이커리)



안갑수 제과기능장  
(에센브루트)



유건희 셰프  
(설탕공예 국가대표)



이흥선 셰프 (이흥선 참치)



임치호 미트마스터 - 육우, 돼지 해체 특강

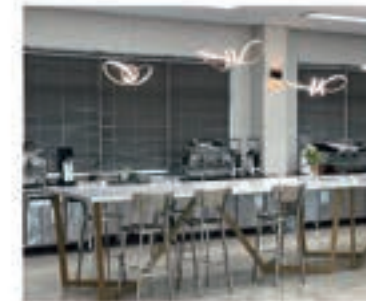


장도 중식조리 셰프



과일플레이트 특강

최현석 셰프, 어경래 셰프, 어경욱 셰프, 에드워드 권 셰프, 오세득 셰프, 샘킴 셰프, 레이먼 김 셰프, 이연복 셰프, 정지선 셰프, 박은영 셰프, 송훈 셰프, 김영준 셰프, 명현지 셰프, 양지훈 셰프, 유건희 셰프, 이관우 셰프, 강태현 셰프, 김동기 셰프, 신호섭 셰프, 목진화 셰프(송우아빠), 알베르토 페베라로 교수(이탈리아 국립관광요리학교), 안토니오 심 셰프 등 그 외 국내외 다수의 유명 셰프의 특강 실시



카페소담-종합연회실 <조리과학과, 카페베이커리관광과 융합 수업>



제과실습실 <화덕피자, 베이커리수업>



카페나무 <바리스타 수업>



소몰리에실 <와인서비스 수업>



제빵실습실 <베이커리수업>



한식조리, 동양조리, 서양조리 실습실



AI ROOM

### 그 밖의 교육시설



도서관



잔디구장



기숙사



체육관

### 실내체육시설



탁구장



골프장



체력단련실



당구장



## 2022학년도 수상내역



### 2022년 대한민국 국제 요리&제과 경연대회

- 요리라이브 부문 대상(해양수산부장관상): 5명 / 금상: 10명 / 은상: 6명
- 디저트라이브 부문 최우수상(한국청소년 활동진흥원 이사장상) 5명 / 금상: 10명 / 은상: 10명
- 바리스타 부문 금상: 3명 / 은상: 6명
- 장려상(사단법인 조리기능장협회장상): 3명
- 디저트마카롱전시부문 동상: 2명 / 디저트 전시부문 동상: 1명
- 우수지도자상: 교사 강민구



### 2022학년도 Perrier, Monin과 함께하는 제7회 바텐더 챔피언십

- 최우수상(1위): 1명 / 우수상 (2위): 1명 / 장려상(3위): 2명

### 2022년 제2회 알프로 라떼아트 챔피언

- 우수상(2위): 1명

### 2022 고졸성공 취업대박람회 전국 직업계고 동아리 경진대회(1위)

- 금상(부총리 겸 교육부장관상)



### 2022 월드푸드 챔피언십

- 대상(대한민국 국회 교육위원장상): 5명
- 최우수상(수협중앙회장상): 4명
- 장려상(한국조리학회회장상): 3명
- 금상 [요리 라이브 부문] 5명 / [디저트 라이브 부문] 10명 / [바리스타 부문] 3명
- 은상 [요리 라이브 부문] 5명 / [바리스타 부문] 3명
- 동상 [요리 라이브 부문] 5명 / [디저트 마카롱 전시부문] 2명

### 2022 한국외식음료경연대회

- 우수상(부천시의회 의장상): 1명

### 2022 전국 조리특성화고등학교 요리경진대회

- 우수상: 2명

### 2022 소상공인페어

- 최우수상(소상공인시장진흥공단 이사장상): 3명
- 우수상(국회의원 심상정): 2명
- 금상 [라이브 3코스 부문] 3명 / [바텐더 부문] 2명

### 제13회 한국외국어대학교 공자아카데미 한국 고등학생 중국어 경시대회

- 은상: 1명 / 동상: 2명

## 자율동아리 운영활성화



프렌치요리



7gram (커피탐구)



우마이 (일식조리)

4-H, 훈장(중식요리), 아시아음식연구, 뽕따래(일본문화탐구), 글썽(캘리그래피), 아틀리에드레브(학교물품기획), 영어산동, 체크인, 플레이리스트(밴드), 플러워(제과제빵), 방송부, 더테이블(테이블세팅), 원앤온리(댄스), 외식조리, 인터랙트(교내환경정화), 바 적성(커피테일연구)



## 최고의 취업 명문고등학교로 부상 경기도 특성화고 취업률 연속 1위



### 계약 학과

졸업 후 세종대와 연계된 업체에서  
10개월 이상 근무 후  
4년간 일·학습 병행



세종대 11명 이상 재학중

### 재직자 특별전형

졸업 후 기업체에서  
3년이상 근무 후 지원 가능



경희대 16명이상  
세종대 4명이상  
숙명여대 1명 재학중

### 일·학습 병행제

졸업 후 한라대와 연계된 업체에서  
2년간 일·학습 병행



제주한라대 3명 재학중  
6명 졸업