

일반계

고교위탁 직업과정

현재 일반고 2학년 대상

3 학 년 예 정 자

모 집 안 내



음식조리
한·양·중·일
호텔실무



제과제빵 &
바리스타 &
케 이 크



헤어미용 &
메이크업 &
네일아트

GJ★**궁전** 요리 제빵 미용
직업전문학교

과정 소개 및 모집 안내

정 부 지 원 100%

고교 위탁 과정이란

고교 위탁 교육은 고용노동부와 교육부에서 일반고 3학년 학생을 대상으로 운영하는 1년 과정의 직업 교육 위탁과정으로 **취업을 희망하는 모든 일반고 학생**이 직업 교육을 받을 수 있도록 도입된 일반고 특화직업능력개발 훈련과정입니다.

모집 기간

1차	11월 10일 ~ 11월 20일
2차	12월 10일 ~ 12월 20일
3차	1월 10일 ~ 1월 20일
4차	2월 10일 ~ 2월 20일

※ 원서 접수 후 과정별 면접 일자 및 합격자 통보(개별 안내 및 홈페이지 공지)
※ 선착순 마감

교육 일정

3월부터 12월까지

- 월요일~금요일 / 7교시 수업
- 09:00부터 17:00까지
※ 점심 시간 : 12:00~13:00
- 월 1회 소속 고교 등교
- 하계방학, 특별활동 지원



지원 대상

- 일반계 고교생 중 **3학년 진급 예정자** ————— 현 고등학교 2학년 학생
- 자격증 취득을 희망하는 학생
조리기능사 / 제과제빵기능사 / 커피바리스타 / 미용사(헤어&메이크업)
- 진학 및 취업병행을 계획 중인 학생 ————— 일병행 학습제
- 조리/ 제과제빵/ 커피 관련 분야 취업을 희망하는 학생

모집 분야

음식조리(한·양·중·일식)
호텔실무



제과·제빵 & 바리스타
& 케이크



헤어미용 & 메이크업
& 네일아트





체계적이고 탄탄한 교육 시스템 및 관리

다양한 교육 지원 & 수강생 특전

1 고용노동부 인증평가 우수훈련기관

2 전액 무료 & 교육장려금 지원

- ☑ 100% 정부지원 **무료 교육비** (교육비+교재비+실습재료비 일체)
- ☑ 월 최대 **116,000원 교육장려금** (교육수당+교통비+식비)

3 최상의 교육 지원

- ☑ 스태프 특강 초청 부여
- ☑ 서울국제식품료외식조리대회 출전 자격 부여
- ☑ 수상 확률과 실력을 높이는 체계적 교육

Step 01	기능경기대회 이해 대회소개 / 오리엔테이션	Step 04	과제 준비 공지된 메뉴 이해 / 전략 수립
Step 02	기출문제 분석 작품소개 / 관련 레시피 이해	Step 05	모의 테스트 실전 감각 유지 / 약점 보완
Step 03	작품 시연 메뉴·조리방법 교육 / 개별 컨셉 설정	Step 06	역량 강화 개별 플레이팅 전략 / 무한 반복 연습

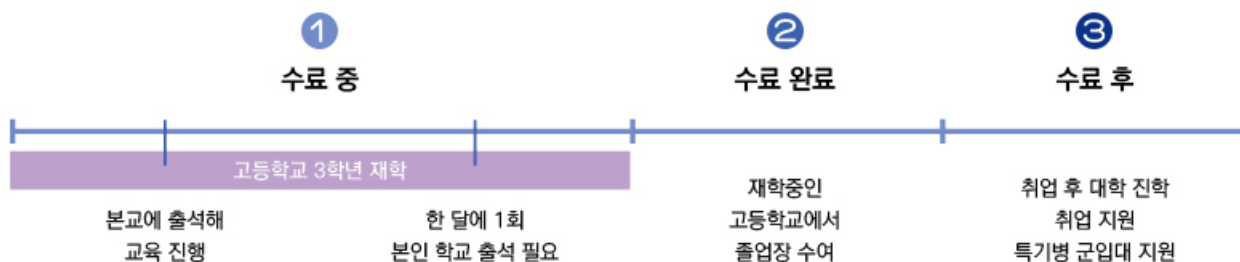
4 학생별 진학지도 및 취업관리

- ☑ 매년 7월, 9월 진학설명회 실시

Step 01	조리·제빵·미용 비전 - 대학진학과 비전 - 조리·제빵·미용 진로선택의 TIP	Step 04	To DO List - 학생생활기록부 관리 - 지원전략 수립 - 서류면접전형 준비 - 스펙관리
Step 02	조리·제빵·미용 진로로드맵 - 시기별 로드맵 - 2~3년제 / 4년제 / 유학 로드맵		
Step 03	최신 진학 트렌드 및 전형 분석 메뉴·조리방법 교육 / 개별 컨셉 설정	Step 05	개별 1:1 컨설팅 - 개별 심화 컨설팅

과정은 이렇게 진행됩니다!

훈련 개요 & 모집 요강



훈련 개요

- 고등학교 3학년 기간동안 고용노동부의 직업훈련 위탁과정을 전주교육청과 연계하여 본교에 출석해 교육을 받게됩니다.
※ 한 달에 1회 본인 학교를 출석합니다.
- 졸업장은 현재 재학중인 고등학교에서 받습니다.
- 수료 후 관련분야로 취업 지원되며 개인에 따라 대학 진학과 취업이 동시(일~학습)에 가능하며 남학생은 취업 맞춤 특기병으로 군입대 지원 가능합니다.

모집 요강

- 제출서류 입학원서, 일반고 특화과정 직업훈련추천서, 비진학 확인서, 보호자동의서
- 접수방법 방문접수
- 진행방법



상담
문의

063. 232. 0098

www.gi-school.co.kr

본점(객사점) 전주시 완산구 팔달로 197번지 | BBS점(고사동) | 신중양점 | 전북대점 | 뉴클레오점

일반고 특화과정

한식·양식·중식 조리기능사
및 (호텔) 실무

시설 및 훈련 장비 완벽 구비

Chef Class

본 과정은 **비진학 훈련생을 위한 특화과정**입니다.

한식, 양식, 중식 요리에 관심있는 모든 학생이 지원 가능하며 시설 및 훈련 장비가 구비되어 있는 본교에서 전문교수님의 지도 아래 메뉴를 계획하고 신선한 식재료를 가지고 조리법에 의해 조리합니다.

교육
일정

03월 04일부터

12월 28일까지

교육
시간

09:00부터 17:00까지

- 월요일~금요일 / 7교시 수업
- 월 1회 소속 고교 등교
- 하계방학, 특별활동 지원

교육
장소

본 관 301호/302호 전주시 완산구 팔달로 198번지(고사동)

전북대점 301호/302호 전주시 덕진구 기린대로 499 3층



전액 무료 지원

☑ 100% 정부지원 무료 교육비

※ 훈련생 1인 1재료 무료 제공

교육비

+

교재비

+

실습 재료비

☑ 월 최대 116,000원 교육장려금

교육수당

+

교통비

+

식비

교육 과정

한식 조리



양식 조리



중식 조리





조리기능사및(호텔)실무

자격증 상세 안내

1 한식 조리기능사

한식조리부분에 배속되어 제공될 음식에 대한 계획을 세우고 조리할 재료를 선정, 구입, 검수하여 선정된 재료를 적정한 조리기구를 사용해 조리업무를 수행합니다.

- 필기 한식 위생관리 / 한식 안전관리 / 한식 재료관리 / 한식 구매관리 / 한식 기초조리실무 / 한식 밥 조리 / 한식 국·탕 조리 / 한식 찌개 조리 / 한식 전·적 조리 / 한식 생채·회 조리 / 한식 조림·초 조리 / 한식 구이조리 / 한식 숙채조리 / 한식 볶음조리
- 실기 한식조리 작업

2 양식 조리기능사

양식조리부분에 배속되어 제공될 음식에 대한 계획을 세우고 조리할 재료를 선정, 구입, 검수하여 선정된 재료를 적정한 조리기구를 사용해 조리업무를 수행합니다.

- 필기 양식 위생관리 / 양식 안전관리 / 양식 재료관리 / 양식 구매관리 / 양식 기초조리실무 / 양식 밥 조리 / 양식 국·탕 조리 / 양식 찌개 조리 / 양식 전·적 조리 / 양식 생채·회 조리 / 양식 조림·초 조리 / 양식 구이조리 / 양식 숙채조리 / 양식 볶음조리
- 실기 양식조리 작업

3 중식 조리기능사

중식조리부분에 배속되어 제공될 음식에 대한 계획을 세우고 조리할 재료를 선정, 구입, 검수하여 선정된 재료를 적정한 조리기구를 사용해 조리업무를 수행합니다.

- 필기 중식 위생관리 / 중식 안전관리 / 중식 재료관리 / 중식 구매관리 / 중식 기초조리실무 / 중식 밥 조리 / 중식 국·탕 조리 / 중식 찌개 조리 / 중식 전·적 조리 / 중식 생채·회 조리 / 중식 조림·초 조리 / 중식 구이조리 / 중식 숙채조리 / 중식 볶음조리
- 실기 중식조리 작업

4 일식 조리기능사

일식조리부분에 배속되어 제공될 음식에 대한 계획을 세우고 조리할 재료를 선정, 구입, 검수하여 선정된 재료를 적정한 조리기구를 사용해 조리업무를 수행합니다.

- 필기 일식 위생관리 / 일식 안전관리 / 일식 재료관리 / 일식 구매관리 / 일식 기초조리실무 / 일식 밥 조리 / 일식 국·탕 조리 / 일식 찌개 조리 / 일식 전·적 조리 / 일식 생채·회 조리 / 일식 조림·초 조리 / 일식 구이조리 / 일식 숙채조리 / 일식 볶음조리
- 실기 일식조리 작업

앞으로 펼쳐나갈 길이 많아요!

관련 자격증 & 진로 안내

관련 자격증 취득 가능

조리사 자격증	조리사 유사 자격증	그외 자격증
· 한식조리기능사 · 양식조리기능사 · 중식조리기능사 · 일식조리기능사 · 복어기능사	· 제과제빵기능사 · 주조기능사 · 조리·제과 기능사 · 식품제조산업기사 · 식육가공처리기사 · 위생사 · 실기교사(조리)	· 커피바리스타 · 쇼콜라티에 · 슈가아티스트 · 푸드코디네이터 · 푸드스타일리스트 · 푸드아트심리상담사

수료 후 진로

취업 시 진로 방향



- 단체급식소(학교, 어린이집, 관공사 등)
- 호텔외식부
- 뷔페 레스토랑 조리부
- 한식전문점 조리부
- 식품가공업체 및 식품제조업체 등

창업 시 진로 방향



- 음식전문점 창업
- 개인 레스토랑 운영
- 홈파티 플래너
- 행사를 주관하는 출장연회사
- 전문출장요리사 등

상담
문의

063. 232. 0098

www.gi-school.co.kr

본점(객사점) 전주시 완산구 팔달로 197번지 | BBS점(고사동) | 신중양점 | 전북대점 | 뉴클레오점

일반고 특화과정

제과·제빵 & 바리스타 & 케이크

기초는 물론 실습까지 탄탄하게

Bakers & Barista & Cake Class

본 과정은 **비진학 훈련생을 위한 특화과정**입니다.

산업체가 요구하는 제과분야의 과학적·영양적·예술적·기능적 지식과 실무 능력을 갖춘 우수 전문 인력을 양성하기 위하여 현장 중심 교육을 통해 제과제빵분야의 기초지식과 다양한 실습 교육으로 창의적이고 상품성 있는 제품개발 능력을 배양합니다.

교육
일정

03월 04일부터

12월 28일까지

교육
시간

09:00부터 17:00까지

- 월요일~금요일 / 7교시 수업
- 월 1회 소속 고교 등교
- 하계방학, 특별활동 지원

교육
장소

본 관 303호/304호 전주시 완산구 팔달로 198번지(고사동)

전북대점 303호

전주시 덕진구 기린대로 499 3층



전액 무료 지원

☑ 100% 정부지원 무료 교육비

※ 훈련생 1인 1재료 무료 제공

교육비

+

교재비

+

실습 재료비

☑ 월 최대 316,000원 교육장려금

교육수당

+

교통비

+

식비

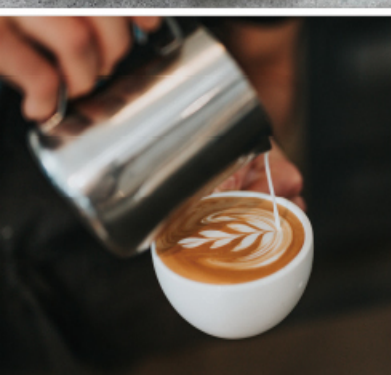
교육 과정

제과제빵



바리스타





제과제빵&바리스타&케이크

자격증 상세 안내

1 제빵기능사

재료의 배합표 작성, 재료 평량을 하고 각종 제빵용 기계 및 기구를 사용하여 반죽, 발효, 성형, 굽기 등의 공정을 거쳐 각종 빵류를 만드는 업무를 수행합니다.

- ☑ **필기** 빵류제품 재료혼합 / 빵류제품 반죽발효 / 빵류제품 반죽정형 / 빵류제품 반죽익힘 / 빵류제품 마무리 / 빵류제품 위생 안전관리 / 빵류제품 생산작업 준비
- ☑ **실기** 제빵 작업

2 제과기능사

재료의 배합표 작성, 재료 평량을 하고 각종 제과용 기계 및 기구를 사용하여 성형, 굽기, 장식, 포장 등의 공정을 거쳐 각종 제과, 제빵을 만드는 업무를 수행합니다.

- ☑ **필기** 과자류제품 재료혼합 / 과자류제품 반죽정형 / 과자류제품 반죽익힘 / 과자류제품 포장 / 과자류제품 저장 유통 / 과자류 제품 위생 안전관리 / 과자류제품 생산작업 준비
- ☑ **실기** 제과 작업

3 바리스타 1급

소비자의 기호에 맞는 원두 선택, 음료 제조, 서빙 등 서비스의 질을 향상하고 나아가 바리스타 국가대표, 라떼아트, 전문 로스터 등 각 분야의 전문가가 되도록 업무를 수행합니다.

- ☑ **필기** 커피학 개론 / 로스팅과 향미 평가 / 커피 추출 / 커피 평가(영어 지문)
- ☑ **실기** 준비자세 / 에스프레소 4잔, 카푸치노(라떼아트) 4잔 평가 / 서비스 기술 평가

4 바리스타 2급

소비자의 기호에 맞는 원두 선택, 음료 제조, 서빙 등 서비스의 질을 향상하고 나아가 바리스타 국가대표, 라떼아트, 전문 로스터 등 각 분야의 전문가가 되도록 업무를 수행합니다.

- ☑ **필기** 커피학 개론 / 로스팅과 향미 평가 / 커피 추출 / 우리 차(녹차) 등
- ☑ **실기** 준비자세 / 에스프레소 4잔, 카푸치노(라떼아트) 4잔 평가 / 서비스 기술 평가

실속있는 수업으로 채웠어요!

수업 안내

수업 내용

- ✓ **제빵이론** 제빵의 기본적인 지식과 이론을 바탕으로 진행
- ✓ **제과이론** 제과의 기본적인 지식과 이론을 바탕으로 진행
- ✓ **바리스타이론** 바리스타의 기본적인 지식과 이론을 바탕으로 진행
- ✓ **실습위주의 교육** 제빵/제과/바리스타 분야의 실무 교육 진행
 - 제빵 : 빵류, 단팥빵, 소보로, 베이글, 바게트 등
 - 제과 : 과자 및 쿠키류, 파이, 타르타, 마카롱 케이크 등
- ✓ **자격증 취득** 제빵제과기능사 · 바리스타 자격증 취득 가능

앞으로 펼쳐나갈 길이 많아요!

진로 안내

수료 후 진로

취업 시 진로 방향

- 특급호텔의 페스츄리 셰프
- 유명기업 베이커리 페스츄리 셰프
- 제과제빵학원 강사
- 제과제빵 재료회사 개발실
- 제과제빵 전문잡지 기자
- 제과기계 / 제빵기계 회사
- 해외 취업 등

창업 시 진로 방향

- 제과제빵 관련 파티쉐
- 제과점 및 제빵점 파티쉐
- 개인 제과점 및 제빵점 파티쉐 등

상담
문의

063. 232. 0098

www.gi-school.co.kr

본점(객사점) 전주시 완산구 팔달로 197번지 | BBS점(고사동) | 신중양점 | 전북대점 | 뉴클레오점

일반고 특화과정

미용사(헤어·메이크업) &
네일아트 자격증 취득

꼼꼼한 노하우가 준비된

Hairdresser & Nail art Class

본 과정은 **비진학 훈련생을 위한 특화과정**입니다.

미용 업무는 국민의 건강과 직결되어 있는 중요한 공중위생분야로, 현재 국가의 산업구조가 제조업에서 서비스업 중심으로 전환된 차원에서 수요가 꾸준히 유지 및 발전되고 있는 유망 분야입니다.

교육
일정

03월 04일부터
12월 28일까지

교육
시간

09:00부터 17:00까지

- 월요일~금요일 / 7교시 수업
- 월 1회 소속 고교 등교
- 하계방학, 특별활동 지원

교육
장소

BBS점 201호/203호

전주시 완산구 팔달로 198번지(경원동)



전액 무료 지원

☑ 100% 정부지원 무료 교육비

※ 훈련생 1인 1재료 무료 제공

교육비

+

교재비

+

실습 재료비

☑ 월 최대 116,000원 교육장려금

교육수당

+

교통비

+

식비

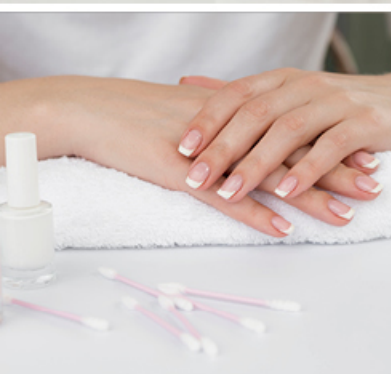
교육 과정

헤어미용



메이크업





미용사 & 네일아트

자격증 상세 안내

1 미용사 - 헤어

아름다운 헤어스타일 연출 등을 위해 기기 및 제품을 사용하여 일반 미용 업무를 실행하며 헤어 및 두피의 건강을 위해 적절한 관리법에 따라 업무를 수행합니다.

- ① **필기** 미용 이론 / 공중보건학 / 소독학 / 피부학 / 공중위생법규
- ② **실기** 미용 작업

2 미용사 - 메이크업

특정한 상황과 목적에 맞는 이미지, 캐릭터 창출을 목적으로 이미지분석, 디자인, 메이크업, 뷰티코디네이션, 후속관리 등을 실행하고 얼굴·신체를 표현하는 업무를 수행합니다.

- ① **필기** 메이크업 개론 / 공중위생관리학 / 화장품학
- ② **실기** 메이크업 미용 실무

3 미용사 - 네일

손톱·발톱을 건강하고 아름답게 하기 위하여 적절한 관리법과 기기 및 제품을 사용하여 네일 미용 업무를 수행합니다.

- ① **필기** 네일 개론 / 공중위생관리학 / 네일 미용 기술
- ② **실기** 네일 미용 실무

이론부터 실기까지 준비 완료!

수업 안내

수업 구성

수업 준비



미용사(일반) 자격
출제 기준 분석

교과목 구성



자격 취득에 필요한
NCS 능력 단위들로
교과목 구성

시설 및 훈련 장비



실전 훈련을 위해
실제 미용실을 연상케하는
시설 및 훈련장비

앞으로 펼쳐나갈 길이 많아요!

진로 안내

수료 후 진로

- 전문 뷰티살롱 헤어 디자이너
- 방송에이전시 헤어 스타일리스트
- 영화/잡지사 헤어 스타일리스트
- 해외 취업
- 메이크업 스튜디오
- 미용 컨설턴트
- 두피 관리사
- 모발/두피 전문가
- 헤어교육 강사
- 프리랜서
- 분장사

상담
문의

063. 232. 0098

www.gi-school.co.kr

본점(객사점) 전주시 완산구 팔달로 197번지 | BBS점(고사동) | 신중양점 | 전북대점 | 뉴클레오점

PART
4

기관 강점



GJ 공전 요리 제빵 미용 직업전문학교

고용노동부 인증평가 우수훈련기관

Certified Excellence School

역사 20년의 축적된 노하우

20년간 전주에서 단단한 역사를 쌓아온 본교는 풍부한 노하우를 자랑합니다.

전주시 최대 지점 보유

본점(객사점) | BBS점 | 중앙점 | 전북대점

교수진 출중한 실력과 활발한 경력의 교수진

- ☑ 현장실무경력 교수진
- ☑ 최다 전문교사 30명 보유
- ☑ 기능장 직강
- ☑ 교수진의 강의 경력 및 현장 경력 우수

수상내역

2020년

- K뷰티 선수권대회 금상
- 세계음식문화연구원 특별상 수상
- 베타컵 국제미용대회 금상
- 한국푸드코디네이터협회 장려상 수상
- 한국조리학회 특별상 수상
- 노동부 3년우수기관 인증 (2019~2022)

2019년

- 농림축산식품부장관상 (한국음식박람회)
- 국회의장상 (서울국제식음료 외식조리경연대회)
- 금상외 다수 (54명 메달획득)
- 베타컵 국제미용 기능 경기대회 커트부분 대상
- 최우수상 외 다수 (34명 메달획득)

2018년

- 여성 가족부 장관상 수상
- 농림 축산부 장관상 한국음식세계화 요리 경연대회
- 전북 음식문화 대전 에피타이저 부문 도지사상 수상
- 해외 허리우드BEAUTY SCHOOL 운영
- 서울 국제 식음료 외식조리 경연대회 최우수상 외 45명 메달획득
- BEAUTY OLYMPIC KLCC. MALAYSIA 수상

2017년

- 1388청소년 지원단 표창장 수상
- 일본 쓰시학교 해외교류 일본식문화 SCHOOL
- 서울 국제 식음료 외식조리 경연대회 최우수상 외 32명 메달획득
- 국제조리 &제과 경연대회 라이브경연 금상수상

2016년

- 농림 축산부 장관상 한국음식세계화 요리 경연대회
- 일본 쓰시학교 해외교류 일본식문화 SCHOOL

특강

스타교수진 및 실무자에게 배우는 특강

- ☑ 스타 셰프 특강
- ☑ 스타 디자이너 특강
- ☑ 특급 호텔 현장의 유명 셰프 특강
- ☑ 오너 셰프 특강
- ☑ 선배와의 간담회

방과후 과정

- ☐ 일식기능사
- ☐ 카페 브런치
- ☐ 초콜릿 공예 마스터
- ☐ 네일
- ☐ 복어기능사
- ☐ 라떼아트 마스터
- ☐ 슈가크레프트
- ☐ 속눈썹
- ☐ 이태리 파스타
- ☐ 케이크 마스터
- ☐ 조주 기능사
- ☐ 피부
- ☐ 떡 기능사
- ☐ 왁싱

현재 일반고 2학년 대상

고교위탁 직업과정

3 학 년 예 정 자
모 집 안 내



:: 상담 문의

063. 232. 0098

전주시 완산구 팔달로 197번지(고사동)

:: 직영점 안내

본점(객사점) | BBS점(고사동) | 신중앙점 | 전북대점 | 뉴클레오점