

일반계

20
25

고교위탁 직업과정

현재 일반고 2학년 대상
3학년에정자

모 집 안 내



호텔조리학과



베이커리 카페학과

GJ **궁전** 요리 제빵 미용
직업전문학교



정부지원 100% 고교 위탁 과정이란

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

과정 소개 및 모집 안내

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 (수업시간 50분 / 쉬는시간 10분 / 점심시간 50분)
	· 월 1회 소속 고교 등교 · 하계방학, 특별활동, 방과후 지원

지원 대상

- 일반계 고교생 중 **3학년 진급 예정자** - 현 고등학교 2학년 학생
- 자격증 취득을 희망하는 학생 - 조리기능사 / 제과제빵기능사 / 커피바리스타
- 진학 및 취업병행을 계획중인 학생 - 일병행 학습제
- 조리 / 제과제빵 / 커피 관련 분야 취업을 희망하는 학생

모집 분야



호텔조리학과



베이커리 카페학과



체계적이고 탄탄한 교육 시스템 및 관리 다양한 교육 지원 & 수강생 특전

» 고용노동부 인증평가 훈련기관

» 전액무료 & 교육장려금 지원

- 100% 정부지원 **무료 교육비**(교육비+교재비+실습재료비 일체)
- 월 최대 **200,000원 교육장려금**(교육수당+교통비+식비)
- 졸업후 취업시 **장학금 5,000,000원**

» 최상의 교육 지원

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

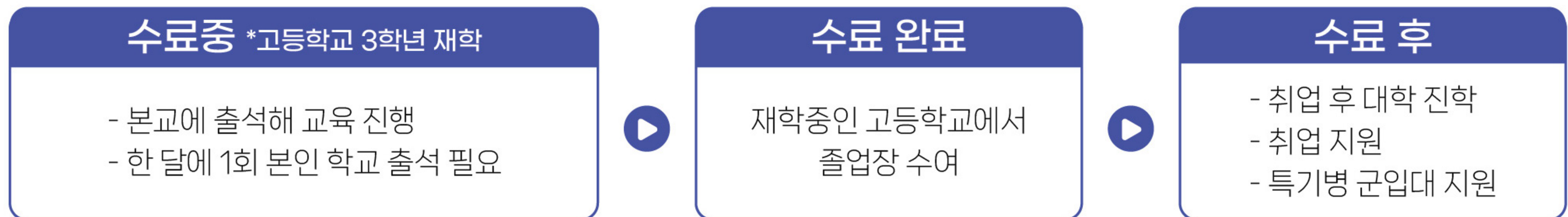
Step 01	기능경기대회 이해	- 대회소개 - 오리엔테이션
Step 02	기출문제 분석	- 작품소개 - 관련 레시피 이해
Step 03	작품 시연	- 메뉴·조리방법 교육 - 개별 컨셉 설정
Step 04	과제 준비	- 공지된 메뉴 이해 - 전략 수립
Step 05	모의 테스트	- 실전 감각 유지 - 약점 보완
Step 06	역량 강화	- 개별 플레이팅 전략 - 무한 반복 연습



>> 학생별 진학지도 및 취업관리 ·매년 7월, 9월 진학설명회 실시

Step 01	기능경기대회 이해 - 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 받게 됩니다.
※ 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, 보호자 동의서
- 접수방법 방문접수
- 진행방법



서류제출



서류심사



면접진행



합격자 통보

상담
문의

063. 232 . 0098

본점직영점(전북대점) / 본점직영점(도청점) / 직영점(객사점)

www. gi-school.co.kr



시설 및 훈련 장비 완벽 구비 *Chef Class*

본 과정은 **일반고 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 장소 전북대점 객사점

교육 과정 한식 조리 / 양식 조리 / 중식 조리

일반고 특화과정 호텔조리학과

교육목표

- 조리의 전반적인 지식, 재료의 특성 이해와 조리 기술들을 전문적인 수준까지 양성
- 기초부터 심화과정까지의 기술을 배양해 실무에 투입되었을 때 제 능력을 발휘 할 수 있는 전문인력 양성

학과소개

✔ 한식조리기능사

- 한식조리분야의 혁신적 전문 역량을 갖춘 k-food 현장전문가 양성
- 한식 세계화를 위한 대한민국 글로벌 한식조리사 양성

✔ 양식조리기능사

- 글로벌 인재육성을 위한 서양식 조리사, 산업체 연계한 현장전문가 양성
- 서양식 분야 우수 인재 양성

✔ 중식조리기능사

- 중식 조리의 전문적 학술과 실무기능 연마
- 실무 맞춤형 전문인력 양성

✔ 호텔조리학과

- 4~5성급 특급호텔의 명성에 맞는 전문인력 양성
- 호텔의 특성을 고려한 다양한 식재료와 다양한 조리기법 연마



관련 학과



일식 조리학과

- 일식 조리의 재료에 대한 전문적 학술과 실무기능 연마
- 기업 맞춤형 실무 전문인력 양성



복어 조리기능사반

- 복어에 대한 전문적 지식과 섬세한 손질방법에 대한 기술 연마
- 특급호텔 및 오너셰프 전문인력 양성



관련 자격증

- ✔ **국가 자격증** : 조리 기능사(한식, 양식, 중식, 일식, 복어), 떡제조기능사, 식품위생사, 식품가공기능사, 식품가공기능사, 일식조리산업기사, 조리기능장 등
- ✔ **민간 자격증** : 식자재유통관리사, 아동요리지도사, 밀키트전문가, 유통관리사, 외식프렌차이즈지도사, 호텔연회지도사 등

졸업 후 진로

취업 시 진로 방향

- 특급호텔의 셰프
- 호텔 외식부
- 뷔페 레스토랑 조리부
- 한식 전문점 조리부
- 식품가공업체 및 식품제조업체
- 단체급식소(학교, 어린이집, 관공사 등)

창업 시 진로 방향

- 브런치카페
- 개인레스토랑창업
- 홈파티 플래너
- 전문 출장요리사
- 한식 전문점 창업 등





기초는 물론 실습까지 탄탄하게 **Bakers & Barista & Cake Class**

본 과정은 **일반고 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 기초 지식과 다양한 실습
교육으로 창의적이고 상품성 있는 제품개발 능력을 배양합니다.

교육 장소 전북대점 객사점

교육 과정 제과제빵 / 바리스타 / 디저트

일반고 특화과정 베이커리 카페학과

교육목표

- 실무에 필요한 기술을 교육하여 베이커리 또는 카페에서 요구하는 제과제빵기술인 양성
- 제과제빵에 관한 전문지식을 학습하고 현장업무를 위한 기술력 차별화된 전문 인재 배출

학과소개

✔ 제과&디저트 학과

- 제과에 대한 가장 기본적인 기술을 교육하여 제과제빵기술인 양성
- 기본기를 가지고 다양한 디저트 개발 및 전문 인재 배출

✔ 베이커리&제빵 학과

- 제빵에 관한 전문적 학술과 기술연마
- 다양한 베이킹 기법과 재료들의 조합을 통한 베이커리분야 우수 인재 양성

✔ 제과&디저트 학과

- 커피에 관한 높은 지식을 배양하고 에스프레소바 안에서 실질적으로 필요한 기술교육
- 생두가 가진 여러 성분들을 조화롭게 표현하며 컨트롤 할 수 있는 전문가 양성



관련 학과

조주&바텐더 학과

- 다양한 칵테일에 대한 전문적 지식을 학습하고 고객관리, 고객서비스, 경영관리등의 업무 수행능력 향상
- 자신만의 시그니처 칵테일 개발 후 평가하여 실무전문가 양성



호텔디저트 학과

- 특급호텔 디저트를 직접 만들어보며 페스츄리 셰프로써 능력함양
- 다이닝 디저트를 통한 대회를 참여부터 수상까지 다양한 경험



관련 자격증

- ✔ **국가 자격증** : 제과기능사, 제빵기능사, 제과산업기사, 제빵산업기사, 식품산업기사, 식품위생사, 위생사, 제과기능장, 조주기능사, 떡제조기능사 등
- ✔ **민간 자격증** : 바리스타 1급, 바리스타 2급, 바리스타 3급, 라떼아트 전문가 자격증, 케이크디자이너, 케이터링 전문가, 사케소믈리에, 와인소믈리에 등

졸업 후 진로

취업 시 진로 방향

- 특급호텔의 페스츄리 셰프
- 유명기업 베이커리 페스츄리 셰프
- 제과제빵학원강사
- 바리스타
- 바텐더
- 소믈리에
- 브런치 카페 페스츄리 셰프 등

창업 시 진로 방향

- 제과제빵관련 파티쉐
- 제과점 및 제빵점
- 베이커리
- 브런치 카페
- 개인카페
- 제과제빵 물류공급회사 등



현재 일반고 2학년 대상

고교위탁 직업과정

3 학 년 예 정 자

모 집 안 내



Gi **궁전** 요리 제빵 미용
직업전문학교

상담
문의

063. 232 . 0098

본점직영점(전북대점) / 본점직영점(도청점) / 직영점(객사점)