



한호전 HANHOJEON

세계에는 그 나라를 대표하는 명문 학교가 있습니다.

대한민국에는 호텔교육의 역사와 함께한 학교
진정한 호텔리어의 꿈이 시작되는 학교
혁신적인 실용 교육, 살아있는 현장 교육을 하는 학교

그 곳은 바로 대한민국 오리지널 정통 호텔학교 한호전입니다.

본교캠퍼스 | 경기도 안산시 단원구 중앙대로 937 한국호텔관광교육재단
호텔캠퍼스 | 경기도 안산시 단원구 중앙대로 869 엠블던 호텔
입학문의 | 031-402-2114 (내선번호 1번) 홈페이지 | www.kht.or.kr



한호전 호텔관광교육재단

대한민국 호텔학교 Since 1989
HANHOJEON



Korea Hotel & Tourism Technical College

호텔·관광·외식분야 특성화
대한민국 호텔학교 한호전



이연복

호텔외식조리계열 이연복 교수



한국호텔관광전문학교(한호전)는 1989년 설립된 대한민국 유일의 호텔학교입니다.

호텔학교는 학문 중심의 교육을 진행하는 대학과 달리 차별화된 실무 중심의 교육을 통하여 호텔·관광·외식 분야의 전문가를 양성하는 학교입니다.

오랜 역사와 전통의 세계적인 호텔학교들은 호텔을 보유하고 있으며, 이를 학생들의 실용 학문 중심의 교육 현장으로 활용되고 있습니다. 한호전 역시 글로벌 호텔학교 교육 시스템을 도입하여 국내 유일의 특급호텔을 보유하고 있으며, 이를 학생들의 생활관 및 호텔 현장 교육 공간으로 활용되고 있습니다.

한호전은 대한민국 호텔학교로서, 자부심을 갖고 세계 곳곳에서 활약할 수 있는 호텔리어를 양성하며, 실용교육의 가치를 계속해서 이끌어 나갈 것입니다.

한호전은 단순히 학문을 가르치는 대학이 아닙니다.

실용교육을 최우선으로 하는 대한민국의 호텔학교입니다.

대한민국 호텔학교 Since 1989
HANHOJEON



Korea Hotel & Tourism Technical College

호텔·관광·외식분야 특성화
대한민국 호텔학교 한호전



‘한호전’에서 꿈과 희망을 키워가기를 바랍니다.

이사장 육광심

안녕하세요.

한국호텔관광교육재단 이사장 육광심입니다.

호텔·관광·외식 분야의 최고가 되기 위한 보다 차원 높은 꿈과 이상을 가지고 세계 속의 관광 한국을 만들기 위해 한호전을 선택한 여러분들에게 큰 박수를 보내며 환영합니다.

한호전은 1989년 호텔관광 특성화 학교로는 국내 최초로 설립되었으며, 무수한 졸업생을 배출해내며 호텔관광 산업의 리더를 양성하는 교육기관으로 자리매김했습니다. 최근 문화체육관광부와 한국관광공사가 주최·주관하는 ‘K-호텔리어 양성 우수교육기관 1호’로 공식 선정되었으며, 이는 단순한 인증을 넘어, 대한민국 호텔·관광 인재 양성을 선도하는 교육기관 중 가장 우수한 성과와 경쟁력을 보유한 ‘1위 교육기관’으로 평가받았음을 상징하는 성과라 할 수 있습니다.

본교는 스위스 호텔학교 교육시스템을 도입하여 모든 학생들이 호텔에서 생활하며 호텔에서 트레이닝 프로그램 교육과 인턴십 과정을 이수할 수 있도록 정통 호텔리어 교육을 실시하고 있습니다.

현대사회는 전문가의 시대입니다. 우리는 변화의 시대에 살고 있으며 미래 산업이 어떻게 변화하고 어떤 직종이 유망해질지 미리 가능하여 전문가가 되기 위한 준비를 철저히 하는 것이 성공의 지름길이 될 것입니다.

우리학교의 목적은 꿈과 희망을 심어 주는 교육입니다. 여러분의 꿈과 희망을 이루어 내는 데 우리 학교가 책임질 것을 약속드리며 여러분과 좋은 인연을 맺어 함께 꿈을 키워 가기를 바랍니다.

감사합니다.

CONTENTS 목차

Part 1 재단소개 및 안내

- 006 재단소개
- 008 연혁
- 014 취업 연계기관
- 015 글로벌 캠퍼스
- 017 르 방디에 프리미엄 클래스
- 020 한호전 포커스
- 025 미디어 속 한호전

Part 2 교육계열 안내

- 032 호텔외식조리계열
- 050 호텔제과제빵계열
- 066 호텔관광식음료계열

Part 3 특성화 교육 및 교수진·실습실 안내

- 086 한호전만에 특성화 교육
- 087 팀프로젝트 학기제 교육
- 088 호텔현장 실무교육
- 092 교수진 안내
- 098 실습실 안내

Part 4 학교생활 및 졸업생 인터뷰

- 106 명예의 전당
- 107 졸업생 인터뷰
- 111 취업대세 한호전
- 115 대회 수상경력
- 121 캠퍼스 라이프

Part 5 모집요강 및 기숙·유학 안내

- 130 M-STAY
- 132 유학연계
- 136 장학제도
- 138 모집요강
- 139 오시는 길



Part 1.

재단소개 및 안내

- 006 재단소개
Introduction to the Foundation
- 008 연혁
The History of 'HANHOJEON'
- 014 취업 연계기관
Employment Agency
- 015 글로벌 캠퍼스
Global Campus
- 017 르 방디에 프리미엄 클래스
Le Vandier Premium Class
- 020 한호전 포커스
Hanhojeon Focus
- 025 미디어 속 한호전
Media of Hanhojeon

재단소개

대한민국 최대 규모의 호텔·관광·외식분야 전문 교육재단



한국호텔관광교육재단

한국호텔관광교육재단은 1989년 국내 최초 호텔·관광, 외식 분야의 전문교육을 통한 대한민국 관광산업의 인재를 양성하기 위하여 설립되었으며, 현재 실용전문학교, 외식/커피 아카데미, 각종 교육원 등 10여개가 넘는 교육센터를 운영하고 있는 국내 최대 규모의 교육재단입니다.



한국호텔관광전문학교

호텔관광 특성화 실용전문학교로써 4년제 학사 학위 및 2년제 전문학사 학위 과정과 3개 계열 10개 과정을 운영하고 있으며, 매년 최우수교육기관으로 선정되고 있습니다.



엠블던 호텔

400여개의 객실을 갖추고 있는 특급호텔로 특히 다양한 규모의 컨벤션홀과 회의장은 국제행사를 비롯한 기업체의 연수세미나 및 워크샵이 이뤄지며, 품격 높고 분위기 있는 웨딩홀은 명소로 정평이 나 있습니다.



한국문화예술전문학교

2015년 한국호텔관광 교육재단에서 설립한 한국문화 예술실용전문학교는 관광, 문화, 예술분야의 실무중심 전문교육을 통하여 우수한 인력을 양성하고 있는 실용전문학교입니다.



대흥고등학교

1966년에 설립되어 50여년의 역사를 자랑하는 대흥고등학교는 바른인성과 실력을 겸비한 창의적 인재 육성이란 교육목표와 함께 21세기를 이끌어 갈 청소년들에게 바른인성 함양과 창의 지성 교육이 이뤄질 수 있도록 모든 교직원들이 최선을 다하고 있습니다.



대흥중학교

1951년에 설립된 대흥중학교는 임존성의 넓은 품 안에서 충효정신을 바탕으로 올곧은 인성을 키우고, 앞으로는 바다처럼 넓은 세상을 바라보며 큰 도량을 키워가는 학교입니다.



광시중학교

1965년 설립된 광시중학교는 성실, 근면, 협동의 교훈 아래 바른 품성을 지닌 창의적 인재를 육성하고자 교육가족 모두가 사랑과 열정으로 헌신을 다하고 있습니다.



창업지원센터

한국호텔관광교육재단의 창업을 희망하는 교육생을 위하여 창업에 필요한 창업실무 교육과 컨설팅, 교류회, 사업화 자금 및 창업자금 지원, 다양한 판매지원사업 및 창업정보제공 등을 통해 창업을 준비하는 예비 창업가에게 창업에 대한 실질적 도움을 주고 있는 지원센터입니다.



HotelO 호텔

취업서비스 플랫폼 호텔로는 한국호텔관광교육 재단에서 운영하는 취업연계 플랫폼으로 본교 재단 내 학생들의 취업이력시스템 운용 및 대졸 취업희망자들에 한해 호텔관광외식분야로 직접적인 취업연계시스템을 제공하여 호텔관광분야 국내최대의 일자리 연계 시스템 플랫폼입니다.



해밀시아

2015년에 탄생시킨 델리&카페 브랜드입니다. 꿈과 희망을 심어주는 교육이라는 재단의 교육 이념을 본따 "비온 후 맑게 갠 하늘"을 뜻하는 순 우리말인 "해밀"과 "넓은공간, 대지"를 의미하는 "Sia"의 합성어로 카페를 찾는 학생들에게 희망과 응원의 메시지를 담고 있는 공간입니다.



스위스 글로벌캠퍼스

2014년 스위스 호텔스쿨인 BHMS(BUSINESS AND HOTEL MANAGEMENT SCHOOL)와의 자매결연을 시작으로 스위스의 높은 수준의 호텔관광 실무교육을 커리큘럼에 접목하였으며, 스위스 글로벌 캠퍼스에서는 교수진과 학생들의 활발한 교류를 통해 다양한 연계교육과 현지 취업프로그램이 이뤄지고 있습니다.



미국 글로벌캠퍼스

2019년 미국 한인호텔협회와의 글로벌 캠퍼스 협약을 통해 미국 내 현지교육뿐만 아니라 해외 인턴십 및 해외취업의 미주지역 교두보를 마련하였습니다. 또한 본교와 고용노동부와 함께하는 해외취업 프로그램 'K-Move'를 통해서 활발한 미주지역 취업이 이뤄지고 있습니다.



중국 글로벌캠퍼스

2013년 자매결연을 시작으로 2019년 중국 제남대학교 내 한호전 글로벌 캠퍼스를 개교하여, 긴밀한 상호협력력을 통해 글로벌 인재 양성에 힘쓰고 있습니다.



한국의료관광지원센터

한국의료관광지원센터는 한국의료관광진흥협회와 안산시에서 직영하고 있는 국내 최대의 전문 의료관광지원센터로서 대한민국 의료관광 시장분석과 의료관광 상품개발, 의료관광객 유치 등 다양한 활동을 통하여 국내 의료관광 산업의 발전과 성장을 도모하는 대한민국의 대표 의료관광 지원센터입니다.



한국호텔관광교육재단은 1989년 국내 최초 호텔, 관광, 외식 분야의 전문교육을 통한 대한민국 관광 산업의 인재를 양성하기 위하여 설립되었으며, 현재 중고등학교, 전문학교, 외식/커피 아카데미, 각종 교육원 등 18개의 교육센터를 운영하고 있는 국내 최대 규모의 교육재단입니다.

2025

- 스탠포드호텔 명동 산학협력 체결
- 힐튼가든 인 서울강남 산학협력 체결
- ㈜스탠포드호텔 산학협력 체결
- 프리퍼 팩토리 산학협력 체결
- 국도관광호텔 산학협력 체결
- 준타워 산학협력 체결
- K-호텔리어 양성 우수교육기관 1호 선정

2024

- AC바이메리어트호텔 서울강남 산학협력 체결
- 머큐어 서울엠베서더강남 쏘도베호텔 산학협력 체결
- 라마다호텔앤스위트 서울남대문 산학협력 체결
- 소피텔엠베서더서울 산학협력 체결
- 메리어트서울타임스퀘어 산학협력 체결
- 코트야드 바이 메리어트호텔 산학협력 체결
- 네스트호텔 산학협력 체결
- 서울가든호텔 산학협력 체결
- 이비스엠베서더 산학협력 체결
- ㈜에이에이호텔매니지먼트 산학협력 체결
- 수원컨벤션센터 산학협력 체결
- (사)한국호텔전문경영인협회 MOU 체결

2023

- 인스파이어 인티그레이티드 리조트 산학협력 체결
- JW메리어트동대문스퀘어서울 산학협력 체결
- 신라스테이 산학협력 체결
- 엠버서더서울 산학협력 체결
- ㈜롯데시그니엘부산 산학협력 체결
- 휘닉스평창 산학협력 체결
- 송도오코우드호텔 산학협력 체결
- 파크하얏트서울 산학협력 체결
- ㈜파라다이스세가사미 산학협력 체결
- 에이블현대호텔앤리조트 산학협력 체결
- 유타마리나호텔&리조트 산학협력 체결
- 람정 엔터테인먼트 코리아 산학협력 체결
- ㈜소노인터네셔널 산학협력 체결
- 호텔나루서울 산학협력 체결
- ㈜드림기코리아 산학협력 체결
- ㈜커피앤엑테일 산학협력 체결
- ㈜앤하우스 산학협력 체결
- ㈜GFFG 산학협력 체결
- ㈜더웰에이치앤에스 산학협력 체결
- 브레이브 브라더스 산학협력 체결

2022

- 평생교육 발전 공로 교육부장관 표창 수상
- 우수호텔 아카데미 우수기관 선정
- 고용노동부 우수훈련기관 선정 2023~27 (5년 인중)
- 2022 고객만족브랜드 대상 선정
- JW메리어트호텔 산학협력 체결
- 그랜드 하얏트 인천 산학협력 체결
- 해비치호텔앤리조트/골프장 산학협력 체결
- 서울드래곤시티 산학협력 체결
- 노보텔강남 산학협력 체결
- 페어몬트 산학협력 체결
- 코트야드 메리어트 산학협력 체결
- 이비스 엠베서더 산학협력 체결
- ㈜호텔에이치디씨 산학협력 체결
- ㈜롯데관광개발
- 고려대학교안산병원 MOU 체결
- 한국콘텐츠진흥원 MOU 체결
- 휘슬링락컨트리클럽 MOU 체결

2021

- 안다즈서울 강남 산학협력 체결
- 유타마리나호텔&리조트 산학협력 체결
- 호텔안다즈서울강남 산학협력 체결
- 제주신화월드 산학협력 체결
- ㈜킨텍스 산학협력 체결
- ㈜듀코젠 산학협력 체결
- 송도국제스포츠클럽 MOU 체결
- 신세계요리바리스타전문학교 MOU 체결
- 서울바리스타실용전문학교 MOU 체결
- 남부요리학원 MOU 체결
- 명성요리제과제빵학원 MOU 체결
- 원선나라요리제과제빵학원 MOU 체결
- 서창요리제과제빵직업학교 MOU 체결

2020

- 우수교육기관선정 교육부장관상 수상
- 대한민국 최초 관광-레저분야 공동 훈련센터 선정
- 그랜드하얏트인천 산학협력 체결
- 호텔롯데시그니엘부산 산학협력 체결
- 파라다이스세가사미 산학협력 체결
- 고려궁전통한옥호텔 산학협력 체결
- 다이아몬드호텔 산학협력 체결
- ㈜호텔에이치디씨 산학협력 체결
- ㈜소노인터네셔널 산학협력 체결
- ㈜에이블현대호텔앤리조트 산학협력 체결
- ㈜레벤드매일 산학협력 체결
- ㈜국제여행사 산학협력 체결
- ㈜대한관광여행사 산학협력 체결
- ㈜더해븐리조트 산학협력 체결
- ㈜프리미엄패스인터네셔널 산학협력 체결
- ㈜현대그린푸드 산학협력 체결
- (사)한국조리기능장협회 MOU 체결
- 한국글로벌세프고등학교 MOU 체결
- 안양여자상업고등학교 MOU 체결
- (재)안산시청소년재단 MOU 체결
- 전남직업전문학교 MOU 체결
- 하당요리학원 MOU 체결

2019

- 스위스 글로벌 캠퍼스 개교
- 미국 LA글로벌 캠퍼스 개교
- 중국 글로벌 캠퍼스 개교(제남대학교)
- 파라다이스 시티호텔 산학협력 체결
- ㈜탐 앤 탐스 산학협력 체결
- ㈜국제여행사 산학협력 체결
- ㈜스카이어포트서비스 산학협력 체결
- 월드와이드 서비스코리아 산학협력 체결
- ㈜IBS인더스트리 산학협력 체결
- 호스텔 베네 산학협력 체결
- 엠버서더 아카데미 MOU 체결
- (사)해외한인호텔협회 MOU 체결
- (사)한국호텔전문경영인협회 MOU 체결
- 경기대학교관광전문대학원 MOU 체결

2017, 2018

- Hotel Atrium CO, Ltd 산학협력 체결
- South Seattle College(USA) 산학협력 체결
- 아난티 펜트하우스 서울 산학협력 체결
- 포시즌 호텔 서울 산학협력 체결
- 그랜드 하얏트호텔 산학협력 체결
- ㈜메르디앙 서울호텔 산학협력 체결
- 밀레니엄 서울힐튼호텔 산학협력 체결
- 라마다 앙코르 호텔 산학협력 체결
- 루브르호텔그룹 산학협력 체결
- 리베라호텔 산학협력 체결
- 경남관광호텔 산학협력 체결
- 여주컨트리클럽 산학협력 체결
- 온누리 관광여행사 산학협력 체결
- ㈜야놀자 산학협력 체결
- ㈜리안월드 산학협력 체결
- 관광-레저산업인적자원개발위원회 MOU 체결
- (사)중화동남아 여행협회 MOU 체결
- 트랜스 코스모스 코리아 MOU 체결
- 원주제과제빵요리학원 MOU 체결
- KMB제과제빵커피바리스타학원 MOU 체결
- 영지요리아카데미 MOU 체결
- 평택요리학원 MOU 체결

2016

- 그랜드 하얏트 서울 호텔 산학협력 체결
- 워커힐 파라다이스 카지노 산학협력 체결
- 롯데 블랑제리 산학협력 체결
- (주)CJ제일제당 산학협력 체결
- (주)골든튠코리아 산학협력 체결
- 굿 파트너즈 산학협력 체결
- (주)마크호텔 산학협력 체결
- (주)이랜드 산학협력 체결
- (주)코트파 산학협력 체결
- (주)푸드티비 산학협력 체결
- (주)홈플러스 홀딩스 산학협력 체결
- (주)그랜드팰리스코퍼레이션 산학협력 체결
- (주)더리버 사이드호텔 산학협력 체결
- 곤지암리조트 산학협력 체결
- (주)크리스탈와인컬렉션 산학협력 체결
- 롤링힐스호텔 산학협력 체결
- HOLLYS COFFEE 산학협력 체결
- 한국조리사회중앙회 MOU 체결
- 한국대학식음료교육협회 MOU 체결

2015

- (주)탑클라우드코퍼레이션 산학협력 체결
- 호텔리츠칼튼서울 산학협력 체결
- (주)여기스터디 산학협력 체결
- 대한민국 해군 MOU 체결
- 아미티 국제경영학교 MOU 체결
- 중문고등학교 MOU 체결
- 서귀포시 교육발전 기금 MOU 체결
- 안산 세화병원 MOU 체결
- 안산자생한방병원 MOU 체결
- 안산예스병원 MOU 체결
- 미래엔한방병원 MOU 체결
- 우성여성병원 MOU 체결
- 21세기병원 MOU 체결

2014

- 하나투어 산학협력 체결
- 베스트웨스턴 강남호텔 산학협력 체결
- 프레지던트호텔 산학협력 체결
- (주)골드 서울호텔 산학협력 체결
- GKL 세브럭카지노 산학협력 체결
- 삼정호텔 산학협력 체결
- (주)B.L.P 푸드 산학협력 체결
- (주)후양과자점 산학협력 체결
- (주)삼양사 식품BU장 산학협력 체결
- 평택 호그랜드호텔 산학협력 체결
- 호텔 아로파 산학협력 체결
- 밸류 호텔 하이엔드 산학협력 체결
- (주)선정티앤에프 산학협력 체결
- (주)동우씨앤에프 산학협력 체결
- (주)브라운리웍스 산학협력 체결
- (주)알앤에프홀딩스 산학협력 체결
- (사)스텐포드 호텔코리아 산학협력 체결
- (사)한국외식업중앙회 안산시단원구지부
- 한국외식음료협회 MOU 체결
- 안산소상공인협회 MOU 체결
- 정심여자정보산업학교 MOU 체결
- (주)한국관광교육진흥원 MOU 체결
- (사)한국식공간학회 MOU 체결
- 순천향대학교 부천병원 MOU 체결
- (사)대한제과협회 경기도지회 MOU 체결

2013

- 2013 교육부 국평원 학점은행제 우수교육기관 선정
- 미국 Travel University International 자매결연
- 스위스 Business & Hotel Managemnt School 자매결연
- Korail 산학협력 체결
- 안산 단원병원 MOU 체결
- 청심국제병원 MOU 체결
- (주)서울친구여행사 산학협력 체결
- 아일랜드 리조트 코리아 산학협력 체결
- (주)다이어리알 산학협력 체결
- 국제의료관광코디네이터협회 MOU 체결
- (주)원앤원 산학협력 체결
- (사)호주한인카페협회 MOU 체결
- 한양대학교 에리카캠퍼스 국제교류문화원 MOU 체결
- 글로벌교육컨설팅그룹 MOU 체결

2012

- 안산시 의료관광센터 설립
- 제주 해비치 호텔 산학협력 체결
- 골든스카이라이프 산학협력 체결
- (주)양지파인리조트 산학협력 체결
- Zew Zealand School 산학협력 체결
- (주)파티룩 산학협력 체결
- (주)GS 에비슈라 산학협력 체결
- (주)이랜드 식품사업부 산학협력 체결
- (주)ENTAS 산학협력 체결
- (주)서브원 곤지암리조트 산학협력 체결
- 국제문화대학원 MOU 체결
- 한국와인협회 MOU 체결
- 아일랜드 DIT대학 자매결연
- 뉴질랜드 엘링턴 국립대학 자매결연
- 북경과학기술대 자매결연

2011

- 한국호텔관광인재교육원 설립(서울)
- 미국 Seafood Restaurant 산학협력 체결
- 인터컨티넨탈호텔 산학협력 체결
- (주)파티시에 김영모 산학협력 체결
- (주)정선랜드 하이캐슬리조트 산학협력 체결
- (사)한국능력교육개발원 MOU 체결
- 보르도 세계주류 산학협력 체결
- (주)KJ Wine 더와인하우스 산학협력 체결
- (주)와이너리투어여행사 산학협력 체결
- 경희한방병원 MOU 체결
- 연세병원 MOU 체결
- 우성여성병원 MOU 체결
- 대한병원행정관리자 협회 MOU 체결
- 대아의료재단법인 한도병원 MOU 체결

2010

- 서울르네상스호텔 산학협력 체결
- 오크우드프리미어호텔 산학협력 체결
- 리베라호텔 산학협력 체결
- 청풍리조트 산학협력 체결
- (주)드마리스 산학협력 체결
- 레스토랑 아드레날린 산학협력 체결
- 대만요리 전문점 디타이핑 산학협력 체결
- 삼정호텔 산학협력 체결
- 이스타항공 산학협력 체결
- 미국 Travel University International 자매결연
- 영국 와인교육기관 WSA pdp 자매결연
- 호주 MENZIES 대학 자매결연
- Columbia College 상호학점인정 및 학술교류협정

1989

- 한국호텔관광교육재단 법인 설립
- 교육인적자원부 학점은행제 교육기관지정
- 호텔외식조리계열 개설
- 호텔관광경영계열 개설
- 한국멀티캠퍼스 원격교육원 설립
- FSC 외식경영연구소 설립
- 중국 PLE 교육 연수원 설립
- (사)요리전문자격협회 교육기관 지정
- 안산시, 시흥시, 안양시 지정 교육기관 지정
- 교육인적자원부 학점은행제 교육기관 지정
- 출장요리연회사 시험장 지정
- 민속페덱이바지사 시험장 지정
- GA Korea 산학협력 체결
- 스위스호텔관광대학 자매결연
- 이태리 호텔전문학교 Villa Pitiana 자매결연
- 중국 상해대학교 2+2 교육 자매결연

대한민국 호텔학교 Since 1989
HANHOJEON

한호전은 전통을 잇고
정통을 교육합니다.

역사와 전통의 대한민국 오리지널 정통 호텔학교 한국호텔관광전문학교



- 2025**
 - K-호텔리어 양성 우수교육기관 1호 선정 (문화체육관광부, 한국관광공사 주관)
 - 미래내일경험 우수 운영기관 선정 (고용노동부)
- 2022**
 - 고용노동부 인증 우수훈련기관 선정 (5년 인증)
- 2020**
 - 평생교육 발전 공로 (교육부 장관 표창 수상)
- 2019**
 - 한국산업인력공단 K-MOVE 우수교육기관 선정
 - 경기도 관광 활성화 기여 유공 (경기도 지사 이재명 표창 수상)
- 2018**
 - 한국관광공사 우수호텔아카데미 유망기관 선정 (3년)
- 2015**
 - 관광산업 발전 기여 유공 (문체부 장관 표창 수상)
- 2014**
 - 호텔관광서비스 우수교육기관 선정 (3년연속)
 - 교육과학기술부 우수교육기관 선정
 - 고용노동부 기관 과정 역량평가 A등급 선정
- 2012**
 - 호텔서비스 우수 교육기관 선정 (문체부 장관상 수상)
- 2011**
 - 우수기관선정 (보건 복지부 장관상 수상)
- 2010**
 - 우수훈련기관 (국무총리상 수상)
- 2009**
 - 노동부 기관 과정 역량평가 A등급 선정
- 2007**
 - 교육부 우수교육기관 선정
- 2005**
 - 노동부 기관 과정 역량평가 A등급 선정
- 2003**
 - 우수교육기관 선정 (노동부 장관상 수상)
- 2002**
 - 교육부 학점은행제 교육기관 지정
- 1995**
 - 교육부 취업훈련 교육기관 선정
- 1989**
 - (재)한국호텔관광전문학교 개교

한호전은 대한민국 유일의 호텔·관광·외식 분야의
전문인재를 양성하는 특성화 교육기관입니다.

취업 연계기관

호텔, 리조트, 여행사, 외식업체, 카지노, 항공사

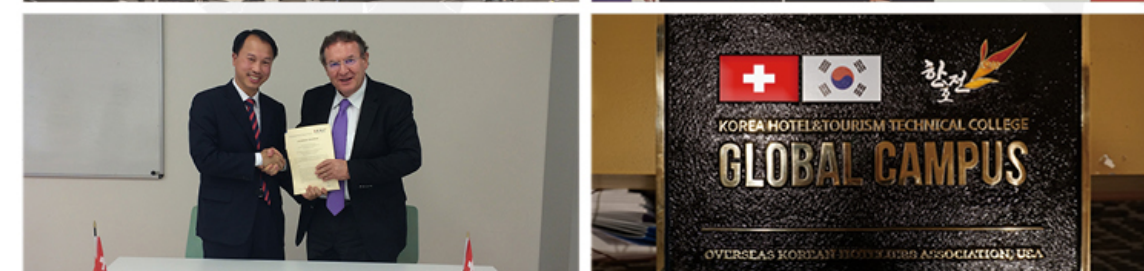
THE SHILLA SEOUL	CONRAD SEOUL	JOSUN HOTELS & RESORTS	GRAND HYATT	MAYFIELD SEOUL
FOUR SEASONS	THE CLASSIC 500	SHERATON GRAND	THE ANANTI	HOTEL
WALKERHILL EXTERNAL BUSINESS	RAMADA	GOLDEN TULIP	RENAISSANCE HOTELS	WYNDHAM GRAND BUSAN
LIENJANG	PARK HYATT SEOUL	HOTEL SAMJUNG	KENSINGTON HOTELS & RESORTS	BANYAN TREE CLUB & SPA RESORTS
Fairmont	ROYAL HOTEL SEOUL	HOTEL PRESIDENT SEOUL KOREA	apellgams HOTELS & RESORTS	MERIDIEN
ATLANTIS	Marriott	Sheraton HOTELS & RESORTS	Hilton	ANDAZ SEOUL GANGNAM
LOTTE LEGEND HOTEL SAIGON	JW MARRIOTT	SKYBAY	INSPIRE ENTERTAINMENT RESORT	GRAND MERCURE
INTERCONTINENTAL	MAISON GLAD	NOVOTEL HOTELS, SUITES & RESORTS	THE PLAZA	THE WE PREMIUM HEALTH RESORT
HOTEL ATRIUM	THE PALACE SEOUL	SUN CRUISE HOTEL & RESORT	SOL BEACH SANGCHEOK	KONIAM RESORT
GOLDEN PLANET HOTEL	THE PALACE SEOUL	ROSEWOOD HOTEL GROUP	THE SUITES HOTEL	SOMERSET
rolling hills	Value Hotel Worldwide High End	VILLE DE MONT	L'HOTEL	THE SIENA
O OUTREACH STUDIOS	Seven Lucky	INTER-BURGO EXCO HOTEL	owl HOTEL	MARTINEZ
NOT A HOTEL	CASSIA SONGDO	GRAND JOSUN	HOTEL NONGSHIM HOTEL & SPA	PARNAS
KAL HOTEL SEOGWIPPO	ACCOR HOTELS	The Okura	Jin Hyang HOTEL	KAMENOI HOTEL BANGPO BEACH
PARK HOTEL GROUP	Haevichi HOTEL & RESORT	THE HOTEL GROUP	SEOUL DRAGON CITY	HYUNDAI
SONO HOSPITALITY GROUP	EASTAR JET	JIN AIR	t'way	ASIANA AIRLINES
KOREAN AIR	ibis	SHILLA STAY	Haevichi	PARADISE SEGA-SAMMY
THE RITZ-CARLTON	Louvre Hotels GROUP	CJ 제일제당	하나투어	HOLLYS COFFEE

이 외에도 1,000여개의 기관들과 산학협력을 맺고 있습니다.

글로벌 캠퍼스

스위스, 미국, 중국 글로벌 캠퍼스

세계로 뻗어 나가는
글로벌 호텔학교 '한호전'



1

스위스 BHMS호텔학교
 한호전 스위스 글로벌 캠퍼스 개교 | 2013년 11월 25일

**세계 최고 수준의 호텔교육
국내 유일 글로벌 호텔학교**

BHMS 호텔학교는 스위스와 유럽에서 가장 큰 베네딕트 교육재단의 학교로서 스위스 루체른 중심부에 위치한 세계적인 호텔명문학교이다. 이러한 BHMS에 한호전 글로벌 캠퍼스를 개교하여 한국 한호전(2년 전문학사) + 스위스 한호전 캠퍼스 (6개월 정규수업 + 6개월 인턴십)에서 +1 교육과정을 통하여 스위스의 학사학위 외에도 영국에 ROBERT GORDON UNIVERSITY와 파트너십을 통해 두 개 대학의 학사학위를 취득할 수 있다.



2



해외한인호텔협회

한호전 미국 글로벌 캠퍼스 개교 (2019년 10월 9일)

교육도 글로벌 취업도 글로벌
세계적인 명문학교 한호전

한호전 미국 글로벌 캠퍼스는 세계한인호텔협회 및 OKHA회원 100여명이 참석한 가운데 미국 LA한인타운 올림픽 라마다 호텔에서 현판식을 거행했다. 한호전 학생들은 학위취득 이후 글로벌 캠퍼스를 통한 "K-MOVE"과정을 연계하여 미국 현지 및 유럽 등 전 세계 특급호텔로 취업을 나갈 수 있다. "K-MOVE"과정은 "고용노동부"와 한국산업인력공단"이 주관하는 해외취업 프로그램으로 청년들의 성공적인 해외 취업을 지원하는 연수 사업이다. 한호전은 정부로부터 위탁을 받아 교육 및 운영과정을 실시하고 있다.



3



제남대학교

한호전 중국 글로벌 캠퍼스 개교 | 2019년 1월 27일

대한민국 최고를 넘어 세계로
뻗어 나가는 명문학교 한호전

중국 제남대학교 한호전 제1 글로벌 캠퍼스는 100여명의 재학생들이 한국 한호전에서 전문학사학위 취득 후 중국 한호전 글로벌 캠퍼스에서 교육을 받고 있으며, 한중 양국의 학위 및 자격증을 취득할 수 있어 국내 뿐 아니라 중국 현지 홍콩, 마카오, 유럽 등 전 세계의 특급 호텔로 진출하고 있다.

르방디에 프리미엄 클래스

LE VANDIER PREMIUM CLASS

국내외 최정상급 전문가들이 알려주는
최고의 교육, 최고의 클래스



박찬희

대한민국 제과명장 1호

세바스티아노

롯데호텔 수석 주방장

정지선

티앤미미 오너셰프

엄성진

라떼아트 월드 챔피언

르 방디에 프리미엄 클래스 교수진

Le Vandier Premium Class Professors



조 우 현
대한민국 조리명장



김 승 기
롯데호텔 총주방장



Sebas Tiano
롯데호텔 수석주방장



정 지 선
티앤미미 오너셰프



장 호 준
NEGI 오너셰프



진 속 림
임페리얼펠라스호텔
총괄셰프



백 영 란
신라호텔 한식조리장



정 호 영
일식당 카덴
오너셰프



하 영 철
위커힐호텔 총주방장



나카무라 코우지
스시코우지 오너셰프



이 철 기
대한민국 조리명장



신 종 철
메리어트호텔
총주방장



이 상 근
아코르 용산호텔
제과장



Julien Favario
가토 드 보아 대표



박 찬 회
제과명장 1호



함 상 훈
제과명장 8호



박 준 서
제과명장 11호



김 호 겐
제과 국가대표 감독



이 동 인
위커힐 호텔 제과장



정 찬 웅
대한제과협회
기술자문



박 삼 화
성심당 기술상무



엄 성 진
라떼아트월드 챔피언



김 준 철
한국와인협회 회장



유 영 진
소몰리에 국가대표



김 지 원
그랑꼬트 대표



박 이 추
한국최초 바리스타



김 용 덕
테라로사 대표



장 동 현
로스팅 국가대표



박 대 훈
에스프레소 월드
챔피언



이 경 덕
하나투어 법인
사업부 부장



Allen Howden
판교메리어트
총지배인



김 진 경
메리어트
마케팅 총괄



김 상 희
콘래드호텔 인사부장



정 용 관
노보텔엠베서더
객실부장



선 창 규
파라다이스 카지노
마케팅 팀장



박 영 학
대영그룹
베트남사업본부 대리

국내·외 최고의 전문가에게 배운다!

국내·외 최정상급 전문가들의 최고의 교육

- ① 세계특급 호텔의 총주방장, 조리명장 및 스타오너셰프
- ② 세계적인 파티세, 제과명장, 공예국가대표
- ③ 호텔총지배인 및 여행사, 리조트, 카지노 분야의 최고권위자
- ④ 바리스타챔피언, 세계 와인 권위자, 카페경영CEO



한호전 포커스

Hanhojeon Focus

세계 QS 대학 랭킹 호텔학교 부문 1위!

로잔스쿨 × 호텔학교 한호전
글로벌 호스피탈리티 학술교류



로잔스쿨 실무진, 5일간 한호전 방문... 커리큘럼 진단 및 현장 교류

로잔스쿨은 호텔학교 한호전의 공식 초청에 따라 5월 12일부터 16일까지 한국을 방문, 양교 간의 협력 기반 마련을 위한 다양한 일정을 소화했다. 방문단은 엠블던 호텔 트레이닝존과 실습 교육 공간을 직접 둘러보고, 실제 수업과 실습 장면을 참관하며 한호전의 실무 중심 교육 시스템에 깊은 인상을 받았다. 특히 호텔외식조리학과 학생들의 5코스 양식 실습과, 스타 셰프 이연복·정호영 교수의 조리 수업 참관을 통해 한호전의 실습 중심 커리큘럼과 차별화된 교수진 역량을 직접 체험했다.

엠블던 호텔에서 실무 회의... 협력 모델 구체화

5월 14일과 15일에는 양교의 실무진이 참석한 경영진단 회의 및 장기 교류 회의가 엠블던 호텔에서 열렸다. 이 자리에서는 공동 교육 프로그램 개발, 교수·학생 교류 확대, 글로벌 인턴십 운영 등 실질적인 협업 과제에 대해 심도 깊은 논의가 이뤄졌으며, 단순한 교류를 넘어 실행 중심의 지속 가능한 협력 모델 구축에 대한 공감대를 형성했다. 한호전은 로잔스쿨로부터 받은 피드백을 바탕으로 커리큘럼을 글로벌 스탠다드에 맞춰 개선하고, 장기적 협력 체계 구축을 통해 세계 최고 수준의 호텔교육 기관으로 도약할 계획이다. 이번 방문은 한호전이 국제 호텔교육 네트워크로 진입하는 의미 있는 시작점으로, 향후 대한민국 호스피탈리티 산업의 국제적 위상을 높이는 데 큰 기여를 할 것으로 기대된다.



주한스위스대사, 한국호텔관광전문학교 문화교류행사 참여

대한민국 유일의 호텔학교 한호전에서 한국과 스위스의 호텔관광산업 인력양성을 위한 호텔관광 학술문화교류 행사가 진행되었다. 이번 학술문화교류 행사는 요르그 알 레딩 주한 스위스 대사와 민화식 안산시 단원구청장이 참석한 가운데 한호전의 자매결연 학교인 스위스 명문 호텔학교 비즈니스 & 호텔 매니지먼트 스쿨(Business & Hotel Management School, 이하 B.H.M.S)과 함께 진행되었다. 한호전 컨벤션홀에서 진행된 이번 행사는 한국과 스위스 양국의 호텔관광 산업 발전을 위한 학술적 교류를 통해 전문적인 인력을 배양하고 호텔요리 및 호스피탈리티 분야의 유기적인 상호교류에 기여하기 위한 논의가 이뤄졌다. 특히 행사 참여를 위해 스위스 대사가 직접 한호전을 방문한다는 점에 의의가 있다. 또한 한호전 관계자는 이번 행사에 스위스 비에이치엠에스(BHMS)의 호텔관광경영 시몬 리 웰페어 교수와 호텔조리 위르호 월터 베르니 교수도 함께 초빙하여 한호전 호텔관광경영과 및 호텔조리과 학생들을 위한 특강을 준비 중이라고 밝혔다.



세계 3대 요리학교 츠지조리사전문학교와의 학술교류

지난 5월 20일 호텔학교 한호전에 세계 3대 요리학교이자 일본 요리를 대표하는 츠지조리사전문학교(Tsuji Culinary Institute)가 방문하여 양교 학술교류에 대한 논의와 더불어 특별한 일식 강연을 진행했다.

츠지조리사전문학교의 호텔학교 한호전 방문은 양교 간의 학술 교류를 위한 만남으로 시작되었으며, 양교 주요 관계자들의 미팅을 통해 향후 협력 방안을 논의하고, 한호전의 최신 실습 시설을 둘러보는 학교 투어도 진행되었다. 츠지 측은 한호전의 최신 조리 실습실과 교육환경에 깊은 인상을 받았으며, 학생들의 교육 모습에 대해 극찬을 아끼지 않았다.

이날 강연은 일본 츠지조리사전문학교 오사카 캠퍼스에서 일식 교육을 담당하고 있는 유카와 노리유키(Yukawa Noriyuki) 교수가 직접 진행했다. 강연에서 유카와 교수는 도미 손질법과 일본 정통 초밥 조리 시연을 선보였다. 특히, 참치와 도미를 활용한 호텔 고급 일식 메뉴인 치라시즈시(ちらし寿司) 시연은 학생들의 큰 호응을 얻었다.

이번 특강은 단순한 조리 시연을 넘어, 미래의 셰프를 꿈꾸는 학생들에게 현지 정통 일식조리교육을 직접 체험할 수 있는 값진 기회였다. 또한, 이번 츠지조리사전문학교의 호텔학교 한호전 방문을 계기로 양교 간의 학술적 협력 관계가 한층 더 공고해질 것으로 기대된다. 한호전 이원영 학장은 “앞으로도 세계 각국의 우수한 요리 교육기관과의 협력을 통해 학생들에게 더 넓은 배움의 기회를 제공하겠다”고 전했다.



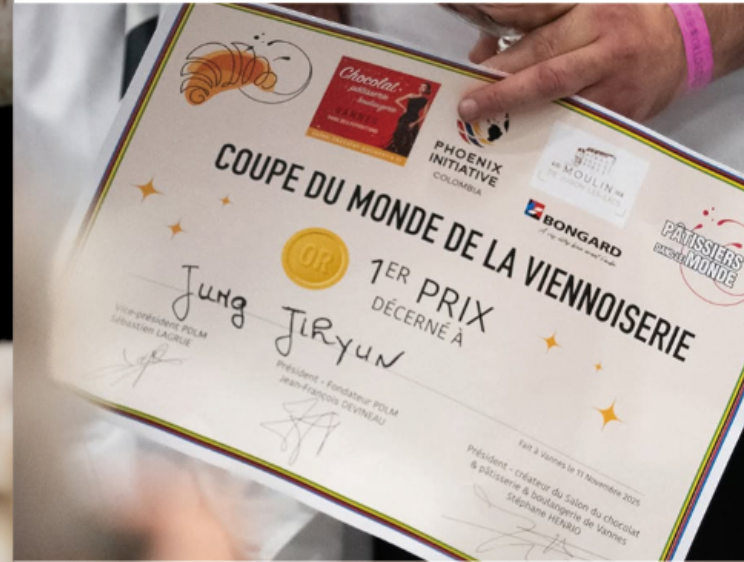
세계를 빛낸 한호인 국제대회 수상!

“세계 제빵의 정상에 우뚝 선 대한민국”... 한호전, ‘Best of Mondial du Pain’ 세계 1위 레거

지난 6월 일본 오사카에서 열린 ‘2025 World of Bread Contest: Best of Mondial du Pain in EXPO2025’ 대회에서 대한민국 대표팀(한호전)이 세계 1위를 차지하며 글로벌 제빵계에 깊은 인상을 남겼다. 이번 대회는 프랑스 제빵협회가 주관하는 가장 권위 있는 국제 제과제빵 경연으로, 전 세계 각국의 예선을 거친 최정상급 국가대표팀만이 참가 자격을 얻는다. 특히 ‘Best of Mondial du Pain’ 부문은 본선에서도 두각을 나타낸 상위 팀들만이 진출할 수 있는, 그야말로 ‘제빵의 챔피언 리그’라 불리는 최정상급 무대다. 그 영예의 정점에 대한민국 호텔학교 한호전이 우뚝 섰다. 시릴 고갱 특임교수, 정지현 교수, 그리고 호텔제과제빵과 20학번 박상현 학생이 팀을 이뤄 출전한 대한민국 대표팀은, 놀라운 기술력과 창의성, 섬세한 디테일을 선보이며 심사위원단으로부터 극찬을 받았다.

2025 Coupe du Monde de la Viennoiserie 세계 비엔누아즈리 월드컵에서 한호전 금메달 수상 레거

프랑스 바흐느(Vannes)에서 열린 ‘2025 세계 비엔누아즈리 월드컵(Coupe du Monde de la Viennoiserie)’에서 대한민국 한호전 대표팀이 영예의 1위를 차지했다. 이번 대회는 세계 12개국이 참가한 가운데, ‘비엔누아즈리(발효 페이스트리)’ 분야의 세계 최고 권위 대회로 꼽힌다. 이번 우승의 주역은 바로 한호전(한국호텔직업전문학교, 이하 한호전)의 호텔제과제빵과 정지현 교수와 코치로 참여한 시릴 고갱 특임교수다. 대한민국 유일의 호텔학교 한호전은 국내를 넘어 세계적인 제과제빵 교육기관으로 평가받고 있으며, 이번 성과를 통해 국제 무대에서 그 실력을 공식적으로 인정받았다.



미디어 속 한호전

Media of Hanhojeon

21세기의 문화를 주도하는 매스미디어 세계는 직접적인 체험을 하지 못하는 많은 대중들에게 간접적인 많은 정보를 제공해주고 있다. 한호전의 호텔경영 및 요리 실습실은 많은 방송국에서 촬영장으로 제공되길 희망하고 있는 섭외 1순위로 정평이 나있다. 그동안 한호전의 교수들과 학생들이 출연해 학교를 빛냈던 프로그램과 한호전을 배경으로 촬영된 방송매체를 모아 보았다.

NETFLIX 오징어 게임

넷플릭스 오징어게임 드라마 촬영분은 한호전 창조관 지하1층 양식조리실습실에서 이뤄졌습니다. 최신식 양식 조리실습실 겸 멀티 복합실습이 가능한 한호전 실습실은 각종 TV, 드라마 촬영 으로도 많은 각광을 받고 있습니다.



2024 싱가포르 국제셰프푸드챌린지 챔피언십 참가자 전원 금메달 획득

싱가포르 푸라마호텔에서 펼쳐진 '2024 싱가포르 국제셰프푸드챌린지 챔피언십'에 한국호텔관광실용전문학교(이하 한호전) 호텔베이커리·카페경영과 학생들이 참가하여 전원 금메달을 수상했다.

'2024 싱가포르 국제 셰프 푸드 챌린지' 대회는 아시아 최대 규모의 대회로써 10개국 약 700여 명이 참여하여 제과제빵, 초콜릿, 전통 음식 등 각 분야별로 경연이 이루어졌다. 10개국, 700여 명이라는 많은 셰프, 파티시에가 참가한 만큼 전시된 음식은 매우 다양했다. 음식마다 창의성과 작품성이 매우 높았다. 좋은 점수를 받기 위해 다양한 솜씨로 작품별 차별적 우수성을 강조하였다.

한호전 호텔베이커리&카페경영학과 박도훈, 이동우, 백다은, 김채린, 이서아 학생은 그동안 다양한 요리연구와 아이디어가 접목된 창의적인 작품을 완벽하게 재현하여 높은 점수를 받아 전원이 금메달을 수상했다.

학교 관계자는 "이번 대회에서 전원 금메달 수상 결과는 실무중심의 교육과 창의적 사고를 가질 수 있도록 한호전만의 전문교육인 '팀 프로젝트 학기제' 수업, 호텔현장 베이커리 경영실습, 다양한 요리연구&대회 동아리, 그리고 교수님들의 대회반 지도를 통해 국내외 메이저 대회를 준비 할 수 있도록 학교에서 적극 지원한 결과"라고 말했다.



MBC 놀면 뭐하니? / JTBC 냉장고를 부탁해

MBC에 간판 프로그램인 놀면 뭐하니와 JTBC에 대표적 예능 프로그램인 냉장고를 부탁해에 이연복 교수님과 정호영 교수님이 함께 출연하고 있습니다. 현재 이 두 분의 교수님은 한호전에서 호텔외식조리개별을 맡아 학생들을 지도하고 있습니다.



KBS2 사장님 귀는 당나귀 귀

매주 일요일 오후 5시부터 KBS2 TV에서 방영되고 있는 “사장님 귀는 당나귀 귀”를 한호전에서 촬영했습니다. 정호영 교수님 & 한호전 졸업 후 정호영 교수님 매장에서 근무를 하고 있는 한호전 졸업생이 함께 재학생들 강의를 하는 모습을 담았습니다.



ootb STUDIO YouTube 전과자 | Ep105 호텔식음료경영과편

세상의 모든 학과를 리뷰하는, 매일 전과하는 남자. 그가 무려 두 번이나 선택한 학교, 바로 한호전! 이번 에피소드에서는 EXO 카이와 ITZY 채령이 한호전에 전과해 호텔 식음료는 물론 서비스경영까지 한 번에 배울 수 있는 국내 유일의 학과, 한호전 호텔식음료경영과의 매력을 담았습니다.

전과자



ootb STUDIO YouTube 전과자 | Ep25 호텔조리과편

세상의 모든 학과를 리뷰한다. 매일 전과하는 남자, 전과자 이창섭 한호전 방문!
전과자 ep.25 호텔조리과는 대한민국 대표 요리학교 한호전에서 촬영이 진행되었습니다.

전과자



나의 해피엔드

장나라, 손호준 주연의 주말 드라마 나의 해피엔드에 촬영이 한호전 카지노 실습실에서 진행되었습니다. 호텔카지노딜러전공 재학생들이 직접 카지노딜러 연기를 하며 출연도 하게 되었는데, 국내에서 유일하게 호텔카지노딜러전공을 교육하고 있는 한호전에서 매번 드라마 및 영화 촬영 장소로 제작을 지원하고 있습니다.



SBS 모닝와이드- 탕수육편

탕수육은 부먹일까 찍먹일까 에 대한 끝없는 고민을 호텔외식조리계열 박병일 학부장 교수님이 확실하게 알려 드립니다! 방송에 나온 실습실은 창조관 2층 조리 전용 실습실인데요 학생들이 시연을 편하게 볼 수 있는 좌식형 실습실이랍니다.



KBS 추리의여왕 시즌2

KBS 추리의 여왕 시즌2 이다희 배우님은 드라마 에서 파티시에 사장역을 하기 위해서 한호전 창조관 제과제빵전용실습실에서 제과제빵의 기초 교육을 받으셨습니다. 극중에서 케이크를 만드는 모습을 보니 괜히 뿌듯하네요!



EBS 서장훈의 이웃집 백만장자 시즌2

EBS 인기 프로그램 '서장훈의 이웃집 백만장자 시즌2'에 한호전 육광심 이사장이 출연했습니다. 육광심 이사장은 한호전의 개교부터 현재까지 걸어온 성장 과정을 소개하며, 작은 시작에서 오늘날 글로벌 외식산업 인재 양성의 요람으로 자리잡기까지의 여정을 간술하게 들려주었습니다.



TVN 철인왕후

드라마 철인왕후의 1회의 시작하는 부분! 유명한 셰프로 출연하여 연회 요리를 만드는 장면을 한호전 창조관 지하1 층의 최신식 양식조리실습실에서 진행했습니다. 멀티 실습실의 장점 때문인지 영화, 드라마 등 다양한 분야에서 촬영 장소로도 인기가 많답니다.



MBC 호텔킹

MBC동시간대 시청률 1위를 기록했던 드라마인 호텔킹에 한호전 학생들이 출연했습니다. 한국을 대표하는 호텔학교로써 호텔 드라마에 제작지원과 촬영 지원이 진행되었으며 자문과 재학생 출연이 이루어졌습니다.





Part 2.

교육계열 안내

- 032 **호텔외식조리계열**
Hotel Culinary Arts Department
- 036 **호텔외식조리전공 (4년제)**
Hotel Food Service and Culinary Arts
- 040 **호텔조리전공 (2년제)**
Hotel Culinary Arts
- 046 **호텔일식조리전공 (2년제)**
Hotel Japanese Culinary Arts
- 050 **호텔제과제빵계열**
Hotel Baking & Pastry Department
- 054 **호텔베이커리&카페경영전공 (4년제)**
Hotel Bakery & Cafe Management
- 058 **호텔제과제빵전공 (2년제)**
Hotel Baking & Pastry Arts
- 062 **호텔베이커리&디저트공예전공 (2년제)**
Hotel Bakery & Dessert Craft
- 066 **호텔관광식음료계열**
Hotel & Tourism Food & Beverage Department
- 068 **국제호텔관광경영전공 (4년제)**
International Hotel Tourism Management
- 072 **호텔경영전공 (2년제)**
Hotel Business Management
- 076 **호텔식음료경영전공 (2년제)**
Hotel Beverage Management
- 080 **호텔카지노딜러전공 (2년제)**
Hotel Casino Dealer

호텔 외식조리 계열

Hotel Culinary Arts Department

글로벌 트렌드를 선도하는
호텔 실무 중심의 호텔 고급 레시피 교육을 통해
창의력과 서비스 마인드 그리고 글로벌 경쟁력을 갖춘
오리지널 정통 호텔 셰프를
양성합니다.



호텔외식조리 전공 (4년제)

호텔조리 전공 (2년제)

호텔일식조리 전공 (2년제)

중식요리의 대가, 이연복 석좌교수



〇〇 중식 요리의 대가라는 이름에 걸맞도록 조리사에 대한 자부심을 느끼고 이 자리에서 더욱더 중식을 많이 사랑해줄 수 있는 후계자를 양성하기 위해 열정적으로 학생들을 지도하고 있습니다.

안녕하세요. 이연복 셰프입니다. 벌써 한호전 호텔외식조리계열의 교수로 학생들을 가르치게 9년이 되었습니다. 저는 어릴 적부터 중식과 함께 자라며 지금까지 40년 넘게 다양한 중식 요리를 만들고 셰프로서 활동해 왔습니다. 지금까지 쌓아온 많은 중식에 대한 노하우를 학생들에게 지도하며 중식을 많이 사랑해 줄 수 있는 후계자를 양성하고 있습니다. 앞으로 한호전 학생들이 중식의 기본부터 호텔 셰프로 부족함이 없을 정도로 함께 노력하고 가르치겠습니다.



호텔외식조리 전공 (4년제)

Hotel Food Service and Culinary Arts

오리지널 정통 호텔 조리교육과 양식특성화로 호텔 셰프와 오너셰프를 동시에 양성

조리기술, 서비스 관리, 외식경영, 식품안전, 메뉴개발 등 외식 분야 전반을 학습하며, 특급호텔 셰프, 외식업체 운영자, 식품 관리 전문가, 메뉴 컨설턴트 등 다양한 진로로 취업이 가능합니다.

분자요리, 육류과학, 유통물관리 같은 최신 트렌드 과목과 호텔 현장과 동일한 실습 환경을 통해 실무 능력을 키우며, 저장발효, 한방약선, 세시풍속 음식 등 전통 조리 실습을 통해 현대적 기술과 전통 방식을 융합한 창의적 레시피를 개발합니다.



유러피안 컬리너리 특성화

European Culinary Specialized



1학기

European Basic

- 에피타이저
- 아메리칸 블랙퍼스트
- 브런치
- 스프&디저트



2학기

European Advanced Level 1

- 핀초스
- 감바스 알리오
- 카로짜&카사우
- 삼색 라비올리
- 빠에야&빠타타



3학기

European Advanced Level 2

- 닭고기 요리 디너
- 비프스테이크 디너
- 양고기 스테이크 디너
- 연어&와인 디너
- 포크&해산물 디너



4학기

European Advanced Level 3

- 테이블 세팅
- 유러피안 소스
- 리셉션 메뉴
- 파인다이닝 3코스
- 프로모션 및 방캣 기획



5학기

European Premium Level 1

- 수비드 요리 기법
- 캐비어&문어 요리
- 트러플 관자요리
- 트러플 스테이크&퓨레
- 오리가슴살 디너



6학기

European Premium Level 2

- 호텔연회 에피타이저
- 브런치&누들
- 레스토랑 창업실무
- 파인다이닝 5코스
- 요리외식경영 평가



7학기

European Premium Level 3

- 아뮤즈 부슈
- 샐러드&리조토
- 해산물&대구요리
- 닭고기 요리 디너
- 양고기 스테이크 디너

특급호텔 레시피를 통한 다양한 고급 조리기술 습득



양식

- 소스/스프/스톡
- 브런치/테린
- 에스카르고
- 분자요리
- 코스디저트
- 스테이크
- 부처샐/파스타
- 오르되브르
- 피자/샐러드
- 양식플레이팅



한식

- 발효음식
- 궁중요리
- 절기음식
- 사찰음식
- 약선요리
- 전통주
- 한정식
- 떡/한과
- 음청류



일식

- 가이세키 요리
- 이자카야 요리
- 오세치 요리
- 스시/사시미
- 덴푸라/우동/소바
- 야키모노/스이모노
- 가마보코/돈부리
- 스키야키
- 스케모노
- 창코나베



중식

- 산동요리
- 사천요리
- 관동요리
- 후난요리
- 안후이요리
- 저장요리
- 푸젠요리



창업&경영

- 메뉴개발
- 주방설비
- 원가분석
- 고객파악
- 인사관리
- 위생법규
- 창업실습
- 사업계획
- 공간디자인



1. 실습 중심의 호텔 커리큘럼과 경영 이론의 통합

약 1600시간의 실무 실습을 통해 다양한 동서양 호텔요리 및 고급요리 기술과 함께 전략적 경영, 재무관리, 마케팅, 인적 자원 관리 등 경영의 전반적인 분야를 다루고 엠블던 호텔을 활용한 특급호텔 레스토랑 경영 실습을 통해 전문성을 갖춘 호텔&오너셰프를 양성합니다.

2. 최상위 요리기술 분자요리를 통한 호텔셰프의 완성

식재료의 질감이나 조직, 조리 과정을 과학적으로 분석해 재료들을 조합시켜 새로운 맛을 창조하는 요리법으로, 음식을 분자 단위까지 분석하는 맛을 최대한 끌어내는 조리 기법입니다. 한호전 호텔외식조리전공에서는 국내에서 유일하게 분자요리 전문 수업을 정규수업으로 편성하여 호텔 셰프로서의 경쟁력을 향상 시킵니다.

3. 호텔셰프의 기준! 한호전이 만들어 갑니다.

호텔 레시피를 기준으로 실제 호텔 현장에서 호텔 기물을 활용해서 호텔 셰프 출신의 교수들에게 호텔에서 원하는 셰프가 되기 위한 전천후 교육이 진행됩니다.

호텔조리 전공 (2년제)

Hotel Culinary Arts

세계적인 수준의 호텔조리 교육으로 조리 스킬과 서비스 마인드를 겸비한
창의적인 글로벌 호텔 셰프 양성

유러피안 컬리너리 실무중심의 커리큘럼을 통해 단순한 요리사가 아닌 특 1급 호텔 셰프를 목표로 합니다. 2년간 기본교육, 전문교육, 팀프로젝트, 인턴십 과정을 통해 특급호텔 교수진에게 호텔 레시피로 진행되는 실습과 실제 호텔에서 사용하는 식재료 및 기물을 활용하여 다양한 파인다이닝 코스요리를 실습합니다.



실제 호텔 레시피를 기준으로 한 정통 유럽 요리 마스터 5대 모체 소스의 이해가 곧 유럽 요리의 시작!



에스파놀 소스

질고 깊은 풍미를 가진 갈색 소스로, 고미 요리에 잘 어울리며, 데미글라스 등의 파생 소스의 기본이 됩니다.



베사멜 소스

우유와 루로 만든 부드러운 흰색 소스로, 파스타나 그라탱 등 크림미한 요리에 자주 사용됩니다.



벨루테 소스

부드럽고 깔끔한 맛의 크림베이스 소스로, 육수에 따라 다양한 응용이 가능한 중성적인 소스입니다.



토마토 소스

진한 토마토 풍미와 산미가 어우러진 소스로, 파스타, 고기, 해산물 등 다양한 요리에 기본으로 사용됩니다.



홀랜다이즈 소스

달걀 노른자와 버터로 만든 따뜻한 유화 소스로, 상큼한 풍미가 아스파라거스나 에그 베네틱트에 잘 어울립니다.

유러피안 컬리너리 마스터

European Culinary Master

1학기	2학기	3학기	4학기
European Basic	European Advanced	European Premium	European Master
• 기초스톡 • 채소모양썰기 (Vegetable Cutting) • 잉글리쉬 브렉퍼스트 (English Breakfast) • 아메리칸 브렉퍼스트 (American Breakfast) • 컨티넨탈 브렉퍼스트 (Continental Breakfast) • 브런치&샌드위치	• 스톡 (Fish Stock, Beef Stock, Chicken Stock) • 퓨레&소스&페스토&드레싱&비네그렛 • 치킨롤라드/오리가슴살 요리 • 양갈비 메인디쉬/생선디쉬 (Fish) • 해산물 (Seafood)	• 스톡 (Fish Stock, Beef Stock, Chicken Stock) • 브렉퍼스트 창작요리 (English Breakfast) • 브런치 창작요리 • 3코스&5코스 창작요리 • 테이블 매너&테이블 셋팅 및 서비스 교육	• 이탈리아&스페인요리 • 라자냐/빠에야/파타타 • 감자 반죽으로 만든 뇨끼 • 라비올리/또르텔리니 • 홈메이드 호텔식 피자

호텔레시피 중점의 커리큘럼 구성

양식	한식	일식	중식	전공
• 소스/스프/스톡 • 브런치·파스타·피자·샐러드 • 스테이크·부처샐·양식 플레이팅 • 테린·창작요리·뷔페요리 • 파인다이닝 (코스요리)	• 발효음식 • 궁중요리 • 한정식 • 떡/한과 • 음청류	• 가이세키 요리 • 이자카야 요리 • 오세치 요리 • 스시/사시미	• 북경요리 • 상해요리 • 광둥요리 • 사천요리	• 조리과학 • 주방설비 • 위생법규 • 조리이론 • 메뉴관리 • 영양학 • 식품학 • 테이블 코디네이터



1. 특급호텔 셰프의 기준 글로벌 호텔 셰프 양성

해외 호텔 및 미슐랭 레스토랑 인턴십, 세계 각국의 유명 요리대회 참가, 해외 유명 셰프 초청을 통한 글로벌 요리 트렌드를 교육합니다.



2. 창의적인 메뉴개발

최신 외식 트렌드를 기반으로 퓨전요리, 친환경, 디지털 메뉴 등 트렌드를 반영한 메뉴 개발 워크숍을 진행합니다.



3. 호텔에서의 플코스 메뉴 구성 및 개발 고객서비스 제공

호텔조리전공은 호텔 레스토랑 파인다이닝 교육을 통해 메뉴 구성 및 신규 메뉴 개발, 시장 조사와 트렌드 분석, 코스 구성과 테마 설정, 시각적 디자인, 고객 서비스 제공 등 호텔 셰프가 되기 위한 전천후 교육을 진행합니다.

일식 마이스터, 정호영 특임교수



〇〇 2017년부터 한호전의 특임교수로 재직중인데,
한호전 학생들의 마음가짐과 실력이 뛰어나다는 생각을 하고 있어
한호전 졸업생들을 채용하는데 망설이지 않습니다.

안녕하세요. 저는 한호전에서 특임교수로 재직하고 있는 정호영입니다. 처음 한호전에 방문했을 때는 하루 특강을 위해 왔었고 강의를 하며 한호전 학생들의 자세나 태도와 열의가 가득하다는 생각이 들었습니다. 그래서 2017년부터 한호전에 특임교수로 재직중이고 한호전 학생들의 마음가짐과 실력이 뛰어나다는 생각을 하고 있어 한호전 졸업생들을 채용하는데 망설이지 않습니다. 실제 저희 카덴 매장에는 한호전 졸업생들이 근무하고 있습니다. 모두 성실하고 조리 실력도 수준급 이라서 가르칠게 더 없을정도입니다. 한호전에 입학하면 일식의 기본부터 고급 스킬까지 완벽하게 가르칠 수 있도록 노력 하겠습니다. 감사합니다.



호텔일식조리 전공 (2년제)

Hotel Japanese Culinary Arts

‘스시는 기본’ 호텔 일식셰프를 양성하는 정통 일식&트렌드 일식 교육

- 국내 유일의 스시카운터를 보유한 호텔 일식 조리 시설 완비
- 호텔과 동일한 참치, 방어, 연어, 도미, 광어, 장어 등 40여 개의 어패류 손질 방법 교육
- 호텔일본요리, 호텔가이세키요리, 호텔초밥요리, 호텔화과자, 지역별 일본요리, 창업 일본요리 등 체계적인 커리큘럼
- 매 학기 일식 교수진이 일본을 방문하여 수업자료 준비를 통해 호텔 일식과 트렌드를 겸비한 식문화 지식 습득



호텔 일식 조리 시설을 통해 호텔 식재료를 활용, 정통 일본요리 커리큘럼

고급 기술과 체계적인 교육을 제공하고 글로벌 역량을 강화합니다.

고급 호텔 기물과 일본 현지에서 공수한 조리도구를 통해 40여가지 이상의 신선한 생물 어패류를 직접 다루며 호텔 일식과 정통 일식을 실습 중심으로 교육합니다.

일식에서 식재료 관리는 신선도 유지, 위생관리, 적절한 온도 및 보관, 계절과 산지 고려, 식품 안전 준수, 조리과 보관의 일관성 유지가 중요하며, 이는 음식의 품질과 안전을 결정하는 핵심 요소로 식재료의 선별 및 관리 방법을 체계적으로 교육합니다.

특1급 호텔에서 서비스 되는 정통 일식 레시피를 기준으로, 가이세키, 오마카세 등 프리미엄 서비스 및 호텔 수준의 레시피를 기준으로 교육하고 있습니다.





정통 호텔 일식 레시피로 구성된 완벽한 커리큘럼

학생 주도의 실습 중심 수업을 통해 일본 지역 식문화를 바탕으로 정통 호텔 일식부터 초밥·스시·창업요리까지 국내 유일의 고급 일식 교육을 제공합니다.



기초 일본 요리

- 캘리포니아롤
- 타마고야키
- 모듬튀김
- 튀김우동
- 소고기 전골냄비
- 가쓰동



고급 호텔 일본 요리

- 갯장어 맑은 국
- 샤브샤브
- 고등어 초절임
- 야키모노
- 병우 무 조림
- 도미 머리 조림



호텔 가이세키 요리

- 은대구 된장구이
- 북어요리
- 민물 장어 덮밥
- 우나기
- 도미죽차 덮밥
- 사시미



호텔 초밥 요리

- 전어 초밥
- 교구 초밥
- 장어 초밥
- 조개 초밥
- 북어 초밥
- 참다랑어 초밥



창업 일본 요리

- 돈코츠 미소라멘
- 카츠동
- 스테이크 덮밥
- 치킨 난반
- 마제 소바
- 장어 덮밥



지역별 일본 요리

- 회다시마절임
- 튀김 덮밥
- 이시카리나베
- 아구간 찜
- 나가사키짬뽕
- 미소카츠

호텔 정통 일식레스토랑 경영&창업 실습 · 일본 현지 문화 학습

호텔 정통 레스토랑 경영 실습

정통 특급호텔 일식 레스토랑의 테마·메뉴 구성부터 마케팅·조리·서비스·수익·정산까지 학생들이 주체가 되어 호텔 레스토랑을 운영합니다.



일식당 스시야(寿司屋) 경영 실습

대한민국에서 유일한 스시카운터를 보유한 한호전 호텔일식조리전공은 스시카운터를 활용해 직접 일식 레스토랑을 경영하며 창업시 필요한 오너셰프 전문 교육을 진행하고 있습니다.



일본 현지의 전통 문화 학습

단순히 조리법만을 배우는 데 그치지 않고, 일본 현지 문화를 직접 체험하며 일식에 대한 이해도를 높이며, 특히 일본에서 공수한 전통 다도 기물을 활용해 차를 우리는 방법부터 마시는 예절까지 전통 다도문화를 자연스럽게 익힐 수 있습니다.



호텔 제과제빵 계열

Hotel Baking & Pastry Department

정통 호텔 제과·제빵 커리큘럼을 기반으로
탄탄한 기본기와 실무 역량을 갖춘
글로벌 호텔 파티시에&블랑제를
양성합니다.



호텔베이커리&카페경영 전공 (4년제)

호텔제과제빵 전공 (2년제)

호텔베이커리&디저트공예 전공 (2년제)

프랑스왕실블랑제, 시릴 고댕 특임교수



66 HANHOJEON Interview

Q. 자기소개를
해주세요.

저는 블랑제 시릴 고댕입니다.
저는 15살부터 빵을 만드는 일을
시작했습니다. 어느덧 이 일을 한지
20년이 넘었네요. 프랑스에서 일을
시작했지만 전 세계를 돌아다니며 프랑스
전통 빵과 천연 발효 빵을 만들면서
일하고 있습니다. 현재는 블랑제리에서
기술 상무직을 맡고 있습니다.

Q. 한호전 처음 강의해보신
기분이 어떤가요?

처음으로 이 학교에 방문했는데
생각보다 훨씬 많은 학생들과 전문적인
실습 시설이 갖춰져 있어서 매우 인상
깊었습니다. 또 학생들이 열정적으로
배우려고 하는 모습을 보고 제가 처음
빵을 배우던 시절이 기억났습니다.
앞으로도 한호전 학생들을 위해서 제가
알고 있는 많은 것을 알려주고 싶습니다.

Q. 한호전의 좋은 점은
무엇인 것 같나요?

한호전은 체계적인 교육을 받을 수
있는 실습 강의실이 많아서 한 번에
여러 학생이 좋은 교육을 받을 수 있을
것 같습니다. 그리고 뛰어난 실력을
갖춘 교수님들이 많이 계셔서 학생들이
원한다면 좋은 환경에서 교육 받으며
원하는 꿈을 이룰 수 있을 것 같습니다.

Q. 한호전 학생들에게
응원을 한다면?

우리는 단순히 빵을 만드는 것이 아니라
생각합니다. 우리가 만드는 빵을 통해서
사람들이 건강해 질 수도 있고 행복해질
수도 있습니다. 그러려면 우리는 우리가
하려는 일을 사랑해야 합니다. 우리가
하는 일을 사랑하고 열정을 갖는다면
우리는 꿈을 이룰 수 있습니다.



호텔베이커리& 카페경영 전공 (4년제)

Hotel Bakery & Cafe Management

호텔 베이커리와 호텔 F&B 경영을 겸비한 완성형 호텔 베이커리 셰프 양성

호텔 베이커리와 식음료, 경영까지 폭넓게 배우는 국내 유일의 4년제 전공으로, 실습과 이론을 겸비한 정통 베이커리 셰프와 호텔 F&B전문 경영인재를 양성합니다. 학생들은 제과·제빵과 카페 운영, 호텔 식음료 서비스 전반에 필요한 실무 역량을 체계적으로 배우며, 변화하는 외식 산업 환경에서도 유연하게 대응할 수 있는 전문성과 창의성을 키워 나갑니다. 이를 통해 독립적인 비즈니스 리더이자 글로벌 경쟁력을 갖춘 인재로 성장할 수 있습니다.



한호전의 모든 교육은 호텔을 기준으로 합니다

1. 실제 호텔 레시피 실무 Real Hotel Recipes

대학에서 이뤄지는 자격증 취득 중심의 강의가 아닌, 실제 호텔에서 제공되는 제품을 기준으로 한 고급레시피 중심의 실습이 진행됩니다.



2. 호텔 경력 교수진 Hotel Career Faculty

풍부한 호텔 경력 교수진의 실무 중심 교육을 통해 현장 감각과 전문성을 키웁니다.



Be the Bakery Chefs. Be the Hotel F&B Management Professionals.

호텔 베이커리 셰프, 호텔 F&B 전문 경영인재 양성



핵심 교육 방향

정통 제과·제빵 기술과 트렌디한 호텔 디저트 감각을 함께 익히는 실무 중심 교육. 카페 창업과 브랜드 경영까지 아우르는 폭넓은 커리큘럼으로 호텔 F&B 비즈니스 감각을 키웁니다.



1 호텔 제과 Hotel Patisserie



케이크데코레이션 프렌치Patisserie 트렌디디저트 디저트플레이팅

2 호텔 제빵 Hotel Boulangerie



브리오쉬 브런치 천연발효종 바게트

3 디저트&공예 Dessert&Craft



호텔디저트 설탕공예 초콜릿공예 빵공예

4 호텔 음료 Hotel Beverage



커피바리스타 믹솔로지스트 와인소믈리에 주시스트

5 창업&경영 Management



브랜드 호텔 창작 메뉴 개발 호텔 베이커리 경영 마케팅

호텔제과제빵 전공 (2년제)

Hotel Baking & Pastry Arts

호텔 제과제빵의 기초부터 프리미엄의 정점까지. 정통 호텔 블랑제&파티시에 양성

호텔 현장 기술과 감각을 갖춘 정통 호텔 블랑제&파티시에를 양성하며 제과제빵 기술과 호텔 경영 감각을 겸비한 융합형 인재를 육성합니다. 자격증 위주의 교육이 아닌, 호텔 현장을 반영한 실습 중심의 커리큘럼과 특급 호텔 출신 교수진을 통해 호텔 현장에 최적화된 전문가를 양성합니다.



정통 호텔 교육

특급 호텔 출신 교수진에게 호텔 고급 레시피 중심의 제과제빵 기술을 호텔 기물을 활용하여 교육받습니다.



Be the Authentic Hotel Pastry Chef & Artisan Baker

호텔 현장에 최적화된 정통 블랑제 & 파티시에 양성



핵심 교육 방향

기본기부터 고급기술까지 체계적인 전문 교육을 제공하며, 호텔 레시피에 기반한 실습 중심의 커리큘럼을 통해 학생들이 호텔·외식 현장에 즉시 적응할 수 있는 실무 역량을 키웁니다.

호텔 레시피 커리큘럼

제빵 Boulangerie



발효빵



냉동생지



샌드위치 & 브런치



데니쉬 페이스트리



마리또조



크루아상



베이글

제과 Patisserie



무스케이크



마카롱



케이크데코레이션



호텔디저트



호텔디저트



화과자



디저트 플레이팅

호텔서비스제품 Hotel Service



델리치아 알 리모네



크러핀



특수빵



티그레



진저 하우스



슈틀렌



호텔 레스토랑 가르시니

호텔베이커리& 디저트공예 전공 (2년제)

Hotel Bakery & Dessert Craft

호텔 제과제빵을 기본으로, 프리미엄 디저트와 공예의 전문성을 더하다

호텔 현장 중심의 커리큘럼을 통해 정통 제과 제빵 기술부터 트렌디한 프리미엄 호텔 디저트까지 폭넓게 익힙니다. 세계 무대가 인정한 국가대표 디저트 공예 교수진의 지도 아래 학생들은 국제대회 출전을 지원받으며, 실무 감각과 글로벌 감성을 함께 키워갑니다. 이를 통해 호텔·파티시에 분야에서 차별화된 경쟁력을 갖춘 전문 인재로 성장합니다.



제과제빵의 기본기는 더욱 탄탄하게! 프리미엄 디저트&공예로 실력은 더욱 특별하게!

Learn Premium. Create Special

정통 베이커리 커리큘럼에 프리미엄 디저트와 공예 수업을 더해, 타 대학과 차별화된 한호전만의 특별한 교육 과정을 제공합니다.



트렌드와 계절이 녹아든 호텔 레시피 디저트 실습

Hotel Desserts Infused with Trends & Seasons

현장 트렌드와 계절에 맞춘 유동적이고 창의적인 호텔 디저트 레시피 기반 실습을 통해 현장 감각과 전문성을 함께 키워갑니다.



Start with Classics, Finish with Premium

정통 베이커리의 기본 위에, 프리미엄을 완성하다.



핵심 교육 방향

탄탄한 제과·제빵 기본기를 바탕으로, 고급 호텔 제과제빵과 디저트 아트 기술을 실습 중심으로 교육하여 세계가 인정하는 호텔 디저트 전문가를 양성합니다.

1학기 (Semester1)

- 호텔 제과 디저트
- 호텔 디저트 메뉴 관리



카페 디저트 I



빵 공예



케이크 데코레이션

2학기 (Semester2)

- 호텔 디저트 재료학
- 호텔 디저트 카페 경영론



카페 디저트 II



호텔 디저트



쇼콜라티에

3학기 (Semester3)

- 카페 디저트 마케팅
- 푸드 코디론



카페 브런치



한국 디저트



슈가크래프트 I

4학기 (Semester4)

- 식품 조리 원리
- 고객서비스론



트렌드 디저트



일본 디저트



슈가크래프트 II

Start up



호텔 디저트 메뉴 구성



브랜딩



디저트 카페 경영

호텔 관광식음료 계열

Hotel & Tourism Food & Beverage Department

국내를 넘어 글로벌 호텔관광산업을 이끌어갈
핵심 인재 양성을 목표로 하며
호텔관광분야 국내 최다 재학생들이
미래의 꿈을 이뤄가고 있습니다.



국제호텔관광경영 전공 (4년제)

호텔경영 전공 (2년제)

호텔식음료경영 전공 (2년제)

호텔카지노딜러 전공 (2년제)

국제호텔 관광경영 전공 (4년제)

International Hotel Tourism Management

글로벌 호텔 전문 경영자 양성

국제호텔관광경영학과는 “호텔은 사람으로 운영되는 복합 서비스 산업”이라는 철학을 바탕으로, 세계 어디서나 경쟁력있는 글로벌 호텔 전문 경영자를 양성합니다. 본 학과는 호텔 경영의 핵심 가치인 리더십, 서비스 마인드, 경영 감각을 체계적으로 교육하며, 현장 실무와 경영 역량을 겸비한 차세대 호텔리어를 키워냅니다.



경영 감각과 서비스 마인드를 바탕으로 인사·조직 관리 능력과 문제 해결 역량을 체계적으로 함양하고 급변하는 호텔 산업 트렌드에 능동적으로 대응할 수 있는 혁신적 사고력과 기획력을 갖춘 창의적 실무형 경영 인재를 양성합니다.

특급 호텔 운영 조직 및 직급별 필요한 역량

직급(Level)	주요 역할 및 요구되는 역량 (Key Competencies)
CEO (최고 경영자)	호텔 전체 운영 책임, 브랜드 전략 수립, 조직 비전 제시
Director / General Manager (고위 경영자)	- 재무적 리터시(Financial Literacy) : 손익 계산, 투자 의사결정, KPI/ROI 분석 - 국제 감각 및 외국어 능력 : 글로벌 파트너십, 해외 지사 운영, 문화 이해 - 혁신적 사고 : 새로운 서비스 모델 도입, 시를 활용한 디지털 서비스 개발
Assistant Manager / Department Manager (중간~고위 관리자)	- 부서 운영 & 예산 관리, 전략 및 정책 실행 - 경영 감각 : 예산/수익성 분석, 비용 관리, 원가 구조 이해 - 전략적 사고 & 트렌드 파악력 & 혁신적 사고 - 국제 감각 및 외국어 능력 : 외국인 고객 응대, 다문화 이해
Supervisor / Team Leader (중간 실무감독)	- 팀 관리, 서비스 품질 유지, 리더 역할 일부 - 리더십(소규모 팀 리더) 및 문제 해결력 : 고객 불만 처리, 돌발 상황 대처 - 커뮤니케이션 + 외국어 능력 중급 수준 - 서비스 프로세스 이해 : 부서 간 흐름, 운영 절차 숙지
Staff / Associate (일반 사원)	- 고객 응대, 일상 서비스 제공, 기본 업무 수행 - 서비스 마인드 & 고객 중심 : 친절함, 고객의 요구 경청, 기대 이상 응대 - 커뮤니케이션 능력 : 언어(한국어, 영어 기본) - 유연성 & 멀티태스킹 능력 : 급한 요청, 변화 상황 대응

글로벌 호텔 전문 경영자 양성을 위한 단계별 교육 로드맵

호텔 직급 기반 학기 구분 (Level)	핵심 역할 (Role)	한호전 교육 방향 (Education Focus)	교과 및 실습 (Curriculum)
1단계 Foundation(1학기) 호텔리어 기초 기반 확립기	- 호텔관광 기초 이해 - 호텔리어로서의 기초 소양 형성	- 엠블던호텔 현장 파운데이션 교육 - 호텔 산업 이해 및 기초 태도 형성 - 서비스 직업관 확립 - 글로벌 매너 및 기초 외국어 습득	- 호텔 서비스 입문 - 호텔 매너 & 이미지 메이킹 - 고객 응대 서비스
2단계 Operational Staff(2~3학기) 현장 실무 중심 서비스 역량기	- 호텔 각 부서 시스템 이해 - 고객 응대 실무 수행	- 엠블던호텔 트레이닝 Lv1 실습 - 객실·식음료·프론트 3대 부문 순환 실습 - 고객 응대 절차 및 매뉴얼 학습	- 객실 운영 실습(Room Operation) - 식음료 서비스 실습(F&B) - 프론트 오피스 실무 - 호텔 실무 영어회화 (외국 고객 응대 실습) - 각 부서 운영 프로세스 (팀 프로젝트)
3단계 Supervisor(4~5학기) 리더십 및 조직관리 역량기	- 호텔 경영 분석 - 소규모 팀 리더 서비스 품질 유지 및 문제 대응	- 엠블던호텔 트레이닝 Lv2 실습 - 호텔에서 실무 조장 역할 수행 - 고객 불만 처리 및 리스크 대응 트레이닝	- 호텔 조직 이해 및 운영 관리 - 불만 고객 응대 시뮬레이션 - 부서 리더 역할 체험(팀 프로젝트)
4단계 Assistant Manager(6학기) 호텔운영 및 경영 감각 강화기	- 호텔 마케팅 기획 전략 - 부서 운영, 예산 및 매출 관리 전략 실행	- 엠블던호텔 트레이닝 Lv3 실습 - 부서별 매출 관리 및 운영 시뮬레이션 - 재무 구조 이해 및 데이터 기반 마케팅 전략	- 호텔 경영 분석 및 회계 실습 - 호텔 마케팅 & 세일즈 전략 - 비즈니스 영어 실무
5단계 Senior Manager/GM(7학기) 글로벌 호텔 전문 경영자 완성기	- 호텔 창업 및 경영 시뮬레이션 - 호텔 전체 운영, 전략 수립, 리더 육성	- 특급 호텔 인턴십 프로그램(40시간 이상) - 호텔 통합 경영 프로젝트 - 호텔 인턴십 프로그램 - 글로벌 마케팅 & 럭셔리 경영	- 호텔/호스피탈리티 럭셔리 브랜드 분석 - 호텔 경영 기획 전략 수립 - 특급 호텔 인턴십(필수)

스위스 정통 호텔리어 교육 시스템 도입

대한민국 정통 호텔학교 한호전에서는 스위스 정통 호텔리어 교육 시스템을 도입하여, 글로벌 감각을 지닌 호텔 전문 경영자로 성장할 수 있도록 체계적으로 지도합니다.



한호전 교육 시스템 진단



호텔 실무 교육 참관 및 피드백



로잔스쿨 학술 교류 및 경영 진단



QS 세계 대학 랭킹 1위 로잔스쿨(EHL)



QS 세계 대학 랭킹 2위 SHMS



QS 세계 대학 랭킹 5위 세자르 리츠



엠블던호텔을 활용한
현장 중심의 실무 교육으로
실제 호텔 운영 구조와 서비스를
직접 체득합니다.

국내 유일 호텔 현장 트레이닝 및 인턴십 프로그램 운영

호텔을 활용한 현장 중심의 트레이닝 실무교육으로 실제 호텔 구조와 서비스를 직접 체득하고 글로벌 호텔 네트워크를 활용한 특급 호텔 인턴십 프로그램을 통해 실질적 경영 감각을 습득합니다.

Embledon Hotel Training Lv.1



프론트 오피스



컨시어지



하우스키핑



커피&음료



연회, 케이터링



바&라운지

Embledon Hotel Training Lv.2



프론트 데스크



예약 관리



게스트 리커버리

세일즈·마케팅·레베뉴 (경영 부문 심화 과정) / 파트별 현장 투입 및 부문별 분석 과정 진행

Embledon Hotel Training Lv.3



미니 리드



KPI 프로젝트



백오브하우스 라운드

호텔 슈퍼바이저 역할 & 크로스 부서 프로젝트

Internship Program 40Hour + 이상

GRAND
HYATT

그랜드 하얏트

THE SHILLA

신라 호텔

FOUR SEASONS

포시즌스 호텔

CONRAD
SEOUL

콘래드 서울

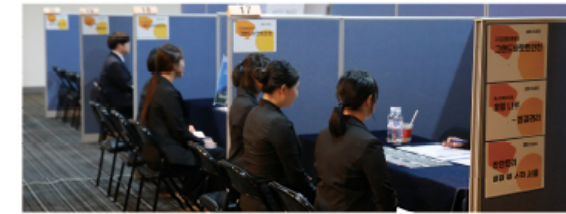
Fairmont

페어몬트 호텔

JW MARRIOTT

JW 메리어트

국내 최대 규모의 호텔·관광 기업 산학협력 취업 네트워크



국내외 호텔, 관광기업, 여행사, 리조트 등 1,000여 개의 기업과 산학협력을 통해
학생들에게 폭넓은 진로와 양질의 취업을 연결하고 있습니다.
확실한 진로와 취업의 길, 한호전이 함께합니다!

호텔경영 전공 (2년제)

Hotel Business Management

즉시 호텔 현장에 투입 가능한 프로페셔널 호텔리어 양성

글로벌 수준의 완벽한 호텔리어를 완성하기 위한 프런트오피스, 식음료(F&B), 하우스키핑, 컨시어지 등 호텔 각 파트별 롤플레이팅 현장 실무 교육을 통해 실제적인 경험과 전문성을 갖추며, 호텔 산업 환경에 즉각적으로 적응할 수 있습니다.



핵심 교육 방향

대한민국 유일의 오리지널 정통 호텔학교 교육 시스템을 통하여, 즉시 호텔 현장에 투입 가능한 프로페셔널 호텔리어 양성을 목표로 하며, 최신 트렌드와 기술을 반영한 실습 중심의 교육 과정을 통해 학생들은 현장에서의 경쟁력을 갖춘 호텔리어로 성장할 수 있습니다.

핵심 교육 프로그램

1

실제 운영되는 호텔에서 이뤄지는 실무 교육



- 재단에서 운영하는 호텔 트레이닝존을 이용해, 학생들은 호텔 현장에서 이뤄지는 실습과 실무 중심 커리큘럼을 통해 현장에서 요구 하는 최고의 호텔리어 전문가로 성장합니다.
- 학생들이 주체가 되어 직접 고객 응대, 객실 관리, 식음료 서비스 (F&B), 매출 관리, 컨시어지 등 호텔의 현장 경험을 극대화합니다.

2

국내 학교 중 유일한 OPERA SYSTEM 교육



- 전 세계 브랜드 특급호텔에서 사용하고 있는 오페라 시스템(객실 예약 시스템)은 호텔을 찾는 고객이 제일 먼저 방문하는 프론트데스크에서 가장 중요한 시스템입니다.
- 한호전에서는 특급 호텔 엠베서더 호텔그룹과 함께 공동 교육을 진행하여, 유일하게 오페라 시스템을 배울 수 있는 교육 환경을 구축하고 있습니다.

3

글로벌 표준 스위스 호텔 교육



QS 세계1위 로잔스쿨, 세계 3위 SHMS 등 세계의 유명 호텔학교와의 교류를 통한 연계 교육 및 디플로마 프로그램이 이뤄지며, 스위스 호텔 교육 시스템을 기반으로 한 오리지널 정통 호텔 교육이 이뤄집니다.



호텔경영전공 이벤트 및 프로그램



연구 개발 기반 심화 학습

단순 실무 교육을 넘어, 서비스 디자인, 호텔 경영 및 운영 전략, 지속 가능 경영(ESG), 스마트 호텔 기술 등 미래 호텔 산업을 선도할 수 있는 연구 및 개발 중심의 전문가 과정을 운영합니다.

현장에서 요구되는 전문 호텔리어 양성 교육

매 학기, 현직 호텔리어 자문위원단을 통해 호텔, 관광 산업의 최신 트렌드와 기업 요구를 반영하여, 특급 호텔에서 원하는 최적화된 인재를 양성 교육합니다.





특급 호텔 인턴십과 폭 넓은 취업 기회 제공

국내 외 우수 호텔 기업과의 긴밀한 협력을 통해 학생들에게 국내·해외 인턴십, 기업 매칭, 채용 연계 등 체계적인 현장경험과 취업 기회를 제공합니다.

글로벌 역량 강화를 위한 외국어 교육

국내 외 특급 호텔 취업의 필수 요건인 외국어 공인 어학 성적과 영어 회화 평가의 기준이 되는 토익과 토익스피킹을 준비하기 위한 교육입니다. 영어 화상 통화와 외국어 능력을 강화 할 수 있는 특강을 진행합니다.



호텔식음료경영 전공 (2년제)

Hotel Beverage Management

호텔·식음료 산업을 선도할 호텔식음료전문경영인 양성

호텔 F&B 교육을 기반으로 한 커피, 와인, 칵테일, 각종 음료제조 전문 교육과 호텔경영 및 창업까지 가능한 호텔식음료 전문가를 양성합니다.



호텔학교 교육 시스템

Hotel School Education System

실제 호텔을 활용한 트레이닝 프로그램을 통해 호텔 현장에서도 즉시 근무 가능한 수준의 호텔 바리스타, 호텔 소믈리에, 호텔 미솔로지스트, 호텔 주시스트로 성장하게 됩니다.



핵심 교육 프로그램

1. 실제 운영되는 호텔에서 이뤄지는 호텔라운지경영실습

호텔식음료경영전공 학생들이 재단에서 운영하는 엠블던 호텔 식음료 업장을 통해 고객에게 직접 식음료 서비스를 제공하여 다양한 실무를 익힐 수 있으며 실무능력을 완성할 수 있습니다.

2. 학생주도로 진행되는 팀프로젝트 학기제 (호텔식음료 비즈니스 컨설턴트)

학기제 팀프로젝트 교육은 팀을 구성하여 다양한 주제로 프로젝트를 진행하면서 결과발표를 통해 각 팀 미션의 다양한 정보를 함께 공유합니다. 이러한 팀프로젝트 교육은 협업능력·기획력·창의력·소통능력·지식적 미션해결능력을 가진 인재로 성장해 갑니다.

3. 식음료분야 전문가로 도약하기 위한 자격증 취득

국내 식음료 자격증인 커피바리스타(KCBM), 소믈리에, 조주기능사, 주시스트 자격증 등이 있으며, 국제 식음료 자격증으로는 커피바리스타(SCA, IBS, GCS)와 미솔로지스트 자격증 등이 있습니다. 이러한 자격증을 통해 전문성을 갖추고 식음료 산업에서 경쟁력을 높일 수 있습니다.

4. 국가 전문교육 프로그램을 통하여 호텔리어로 성장

특급호텔 식음료 취업전문과정, 행사기획 프로젝트 매니저 과정 등 국가에서 진행하는 프로그램을 통한 호텔리어로 성장합니다.

호텔카지노딜러 전공 (2년제)

Hotel Casino Dealer

글로벌 스탠다드 카지노딜러 프로그램교육을 통한 호텔카지노딜러 인재 양성

실제 현장에서 운영되고 있는 세계 주요 카지노 게임 실무를 전문적으로 교육하고 실제 현장에서 사용되는 규격 시설과 기자재를 통해 전문성을 갖춘 실습 환경을 제공합니다. 'BBR Lab'과 'Casino Festival'를 통해 실제 카지노 환경과 동일하게 고객을 응대할 수 있고 호텔리어와 카지노 딜러 핵심 역량을 모두 갖춘 융복합형 호스피탈리티 전문가로 성장합니다.



핵심 교육 방향

호텔카지노딜러과는 2년 전문학사 과정으로, 세계적인 카지노산업의 최신 트렌드를 반영한 수준 높은 글로벌 스탠다드 카지노 딜러 프로그램을 통해 전문적인 지식과 기술을 습득하며, 글로벌 환경에서 소통 가능한 수준의 외국어 능력, 국내외 유명 카지노·호텔·복합 리조트와의 협력을 통해 실무 실습과 인턴십 기회를 제공하여 졸업과 동시에 국내외 호텔카지노 산업에 진출 가능한 글로벌 카지노딜러를 배출합니다.

핵심 교육 프로그램

1

카지노 게임 실무 실습



호텔카지노딜러과는 블랙잭, 바카라, 포커, 룰렛을 중점으로, 실제 현장에서 운영되고 있는 세계 주요 카지노 게임 실무를 전문적으로 교육합니다.

2

실제 현장과 동일한 시설에서 실습



재단에서 운영하는 엠블던호텔에서 실제로 현장에 사용되는 규격 시설과 기자재를 통해 학생들에게 최고의 몰입감과 전문성을 갖춘 실습 환경을 제공합니다.

3

글로벌 카지노 딜러로 성장 할 수 있는 외국어 특화 교육



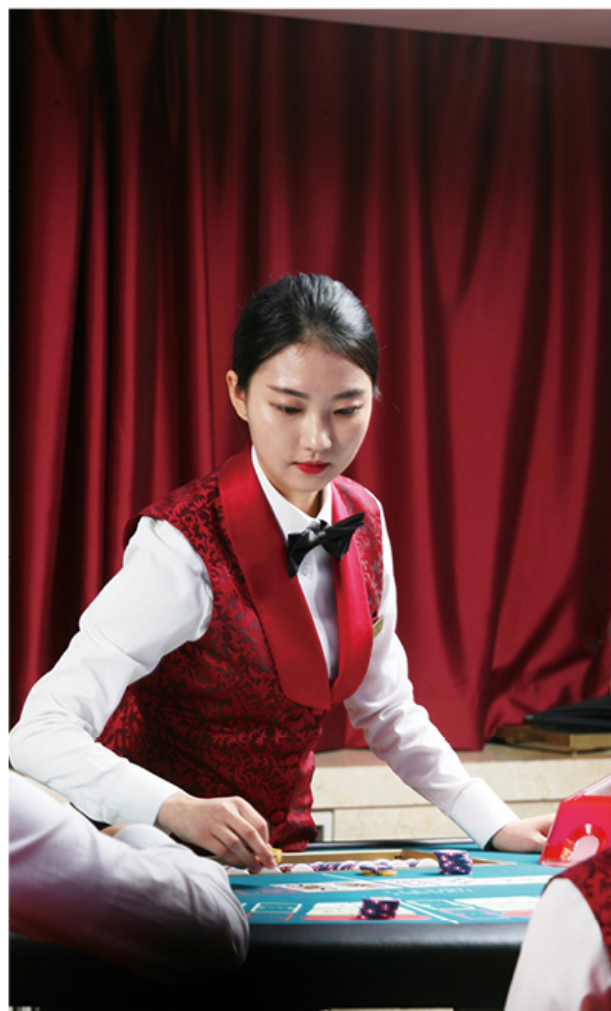
호텔 카지노 취업에 필요한 기본 요소를 갖추기 위해, 자체 어학당 프로그램을 통해, 영어, 일본어, 중국어 등 외국어 특화 강의를 운영 하고 있습니다.

4

호텔 & 카지노 융합교육



오리지널 정통 호텔학교의 호텔 교육과 카지노 딜러 교육을 동시에 이수하여 호텔리어와 카지노 딜러 핵심 역량을 모두 갖춘 융복합형 호스피탈리티 전문가로 성장 합니다.



호텔카지노딜러전공 이벤트 및 프로그램



'BBR Lab' 카지노 딜링 기술 지원 프로그램

BBR Lab은 호텔카지노딜러전공 재학생들이 실전 카지노 딜링 기술과 게임 운영 기획 능력 향상을 위해 실무 중심의 카지노 테이블 운영을 실습하고 새로운 게임 콘텐츠도 개발하는 실전형 학술 프로그램입니다.

'Casino Festival' 카지노 딜링 실전 시뮬레이션

Casino Festival이란?

매학기에 실전형 이벤트 프로그램인 '카지노 페스티벌'을 개최합니다. 학생들이 실제 카지노 환경과 동일하게 고객 응대를 직접 하면서 전문 딜러로서의 실전 감각을 익히는 실습형 이벤트입니다.



카지노 기업 현장 견학 프로그램

호텔카지노딜러전공에서는 학생들의 실무 역량 강화를 위해 다양한 카지노 기업과 연계한 현장 견학 프로그램을 운영합니다. 국내 외 유명 카지노 기업을 직접 방문해 딜링 실습, 시설 투어, 업계 전문가 특강 등을 경험할 수 있습니다. 이를 통해 학생들은 현장의 분위기와 카지노 직무에 대한 내용을 생생하게 이해하며 진로 설정에 도움을 받을 수 있습니다.

카지노 기업 현장 인턴십 제공

세계적 수준의 전문 카지노 딜러 양성을 목표로, 딜링 심화교과목에서 학습한 내용을 BBR Lab을 통해 반복 실습하고 이를 통해 한호전과 산학협력 되어지는 카지노 기업에서 현장 인턴십을 진행합니다. 이를 통해 학생들은 학기 및 방학 기간에 현장 경험을 쌓을 수 있고, 또한 취업 연계까지 제공합니다.



Part 3.

특성화 교육 및 교수진·실습실 안내

- 086 한호전만에 특성화 교육
Hanhojeon's Specialized Education Programs
- 087 팀프로젝트 학기제 교육
Team Project Semester System
- 088 호텔현장 실무교육
Hotel On-Site Practical Training
- 092 교수진 안내
Introduction to the Professors
- 098 실습실 안내
Introduction to the Practice room



한호전만에 특성화 교육

일반 대학과는 차별화된 교육 시스템으로 운영됩니다

기본교육

Foundation Education



기본 대학교육과정으로 전공필수, 전공선택, 교양과목 등 전공과 관련된 이론 및 실습수업을 진행하며, 2년제전문학사 (80학점), 4년제학사학위(140학점) 취득이 가능합니다.

전문교육

Professional Education



"팀 프로젝트 학기제교육"은 교수가 학생들에게 팀 미션을 주고 이를 해결하는 교육으로 협업능력, 기획력, 창의력, 소통능력, 지식적 미션해결능력을 가진 인재로 성장해 나갑니다.

인턴십

Internship



한호전 학생들은 졸업하기 전, 방학 및 학기 중 인턴십과정을 거치며 현장경험을 할 수 있고 국내 특급호텔 혹은 본교에서 운영중인 엠블던 특급호텔 현장경험을 토대로 졸업 후 경력직으로 선발되어 별도의 적응기간 없이 현장에서 근무할 수 있습니다.

팀프로젝트 학기제 교육

한호전 학생이라면 누구나 전문가가 되어 졸업한다

"팀 프로젝트 학기제 교육"은 학생들이 팀 구성 후 주어진 미션을 각 팀들이 상호 발전적인 경연을 통해 미션을 완수하는 프로그램으로 각 팀 구성원간의 협업 및 소통능력, 기획·창의력을 가진 인재로 성장할 수 있도록 도와줍니다



① 프로젝트 미션 선정



⑥ 프로젝트 과제 수료



② 프로젝트 미션 분석 및 조사



⑤ 프로젝트 평가



③ 프로젝트 미션 롤플레잉



④ 프로젝트 미션 팀경연

엠블던 호텔

호텔학교 학생만이 누릴 수 있는 특별한 호텔캠퍼스 생활!



PH ZONE

- 루프탑 라운지
- 오프닝 리셉션
- 가든 파티
- 캐주얼 다이닝



S ZONE

- 하우스 키팅
- 커스텀 서비스
- 룸서비스
- 리셉션
- 오더데이커



H5 ZONE

- 이벤트 스튜디오1
- 이벤트 스튜디오2
- 뷔페
- 이벤트 스튜디오3
- 이벤트 스튜디오4
- 다이닝



H3 ZONE

- 그랜드 볼룸
- 컨벤션
- 웨이팅룸
- VIP 라운지
- 안내데스크



H2 ZONE

- 카지노 딜러 실습실
- 이미지메이킹 룸
- 트레이닝 스튜디오
- 물품 보관소
- 이그제큐티브 라운지
- 어드바이스 존



H1 ZONE

- 도어데스크
- 컨시어지
- 프런트데스크
- 로비
- 브띠프 레스토랑
- 비즈니스 센터
- 베이커리



호텔현장 실무교육

특급호텔 엠블던호텔에서 체계적인 현장 실무실습까지!



현장 실무교육

호텔교육의 완성도를 높이고자 한호전에서 운영하는 호텔에서 현장실무교육이 진행됩니다.



호텔 전문 교수진

현직 호텔리어와 1:1 맞춤교육을 통해 다양한 노하우와 스킬을 향상시킬 수 있습니다.



수준높은 교육시설

현재 운영되고 있는 최고의 시설을 가진 특급호텔에서 생동감 넘치는 교육을 받습니다.



최상의 시설 호텔 기숙사

호텔학교 한호전 학생들은 최상의 시설을 갖춘 특급호텔을 기숙사로 이용하고 있습니다.

| 호텔조리 실무



호텔뷔페 실무



Hotel Buffet Practice

특급호텔 뷔페실무를 통해 파트별 근무를 완성한다.



호텔레스토랑 경영실무



Hotel Restaurant Practice

특급호텔에서 풀코스요리로 레스토랑 실무를 완성한다.

| 호텔식음료제빵 실무



호텔식음료 경영실무



Hotel Beverage

호텔에서 다루는 다양한 음료와 주류에 대한 모든 것을 배운다.



호텔베이커리 경영실무



Hotel Bakery Dessert

호텔에서 판매되는 다양한 베이커리&디저트 메뉴를 마스터한다.

호텔의 모든 것을 현장에서 배운다!

| 호텔리어 실무



호텔프론트 실무



Hotel Front Desk

호텔리어하면 가장 먼저 떠오르는 특급호텔프론트 서비스 교육



호텔도어 실무



Hotel Door Desk

고객을 가장 먼저 맞이하는 특급호텔 도어맨의 완벽한 교육



호텔웨딩 실무



Hotel Wedding

고객에서 감동을 선사하는 특급호텔웨딩 서비스



호텔연회 실무



Hotel Banquet

특급호텔의 모든 행사를 총괄 완벽한 연회교육



호텔객실기획 실무



Hotel Room Division

호텔의 가장 기본적인 객실 기획, 차별화된 호텔객실 교육



호텔 카지노 실무



Hotel CASINO

국제규격에 맞춘 호텔카지노 실습실에서 하는 호텔카지노교육

한호전 교수진

Hanhojeon Professors



한호전은 20년 이상의
현장 전문가로 구성된 최고의 교수진으로
여러분의 교육을 책임집니다.

학장

이원영 | 학장

- 외식산업 이학박사, 관광경영학 석사
- 서울 플라자호텔 셰프, 대명 엠블호텔 제과장
- (주)신라명과 근무
- 세계음식문화연구원 부회장, 서울국제요리올림픽 심사위원장
- 한국조리학회 운영위원, 한국유통학회 이사
- 국제조리제과제빵 심사위원(프랑스, 미국 일본)
- 산업인력관리공단 제과 제빵 기능사 출제위원 및 시험감독
- 한국호텔관광교육재단 민간자격검정 총괄운영
- 향토신문대전 디지털 전문가 환경부장관상, 교육부 장관상, 서울시장상
- 아시아요리경연대회 전문가단체부문 금상
- 대한민국요리경연대회 개인부문 농촌진흥청장상 수상
- 제 14회 서울 국제 빵, 과자 경진대회 식품의약품안전청장상
- 제 13회 서울 국제 빵, 과자 경진대회 프타카토부문 기술상 수상
- 미국 유제품 경연대회 파이부문 우수상
- 전국크림치즈경연대회 케이크부문 입상
- 한국관광호텔제과사협의회 표창상, 대한제과협회 모범상, 한국제과기능장협회장상 등 다수 수상
- MBC 드라마 '내 이름은 김삼순' 배우 김선아 케이크 디자인 담당, 케이크 합찬 및 출연
- MBC '생방송 화제집중, 채널A 먹거리 X파일' 등 다수 출연

석좌 | 특임교수

이연복 | 호텔외식조리계열

- 사보이호텔 근무
- 주한 타이완 대사관 주방장
- 주한 타이완 대사관 총주방장
- 육탄 오너 셰프
- JTBC <냉장고를 부탁해 시즌1, 시즌2>
- KBS <신상출시 편스토랑>
- KBS <사장님 귀는 당나귀 귀>
- tvN <수미네 반찬>
- tvN <현장에서 먹힐까? 미국편>
- JTBC <룩가대표>
- SBS Plus <강호대결 중화대만점>

정호영 | 호텔외식조리계열

- 오사카 초지조리전문학교 졸업
- 이자카야 카엔 오너셰프
- 로바다야 카엔 오너셰프
- 우동 카엔 오너셰프
- JTBC <냉장고를 부탁해 시즌1, 시즌2>
- KBS <사장님 귀는 당나귀 귀>
- SBS Plus <돈까스의 왕, 호영>
- JTBC <죽림: 요리왕의 탄생>
- KBS <대식가들>
- JTBC <룩가대표>

시릴 고댕 Cyril Xavier Paul Gaudin | 호텔제과제빵계열

- 이랜드 한국 / Executive Chief Baker
- 연예 (주) 조지아 및 아제르바이잔 / Executive Chief Baker
- 메종 Wolkonsky 러시아 / Executive Baker
- 에릭 메종 카이저 International / Executive Baker
- 아시아 본사 / 홍콩 프로젝트
- 세네갈 프로젝트
- 한국 프로젝트
- 에릭 메종 카이저 프랑스 / Chief Baker
- 체즈 프레드 | 일드 르, 프랑스 / Chief Baker
- 에릭 메종 카이저 프랑스 / Chief Baker
- Apprentice

박준서 | 호텔제과제빵계열

- 대한민국 제과명장 11호
- 일본 동경제과학교, 미국 CIA요리학교 연수
- 앙토남 카렐 생산총괄
- 엠마 기술부장
- 가또마들렌 기술상무
- 대한제과기능장협회 이사
- 캘리포니아 호두제품콘테스트 금상
- 미국 크림치즈 경연대회 빵부문 우승
- 현 '폴 인 브레드'대표

저드리만 Judd Lehmann | 호텔관광식음료계열

- Diploma at Ah&MA, United
- 호텔 총지배인 역임
- 아프리카지역 운영 총괄 책임
- 17개 호텔그룹 관리 및 운영 총괄 이사
- 탄자니아 힐튼호텔 지사장
- 루브르호텔그룹 한국지사 총괄 부사장

주임교수 | 호텔제과제빵계열

정민수 교수

- 플라자호텔 Part Chef
- 에릭 케제르 한국 런칭
- 브레드필 R&D 총괄 기술이사
- 프랑스 에릭 카이저 연수
- 제과제빵 자격증 심사위원

최덕규 교수

- 호남대학교 외식조리관리학 석사
- 대한민국 제과기능장
- 프랑세즈 총괄 책임자
- 한국제과기능장협회
- 서울강서지회 회장

장우혁 교수

- 한경대학교 식품생물공학 석사
- 대한민국 제과기능장
- 한화호텔 리조트(주) 63베이커리 책임제과장
- 노보텔엠베서더강남 제과 책임과장
- 해피푸드데이 R&D, HACCP 총괄 기술이사
- (주)아미펠리스리조트 베이커리카페 컨설팅 및 총괄 기술이사

주임교수 | 호텔관광식음료계열

김기원 교수

- 대통령비서실 총무비서관리 본관관리
- 청와대 대통령비서실 서비스 운영 및 관리감독
- 세종대학교대학원호텔관광경영학과 박사 수료
- 부산롯데호텔F&B
- 부산롯데호텔 10년 근속 우수사원 표창

이소영 교수

- 순천향대학원 관광경영학 석사
- 한국진로개발원 강의
- 아시아나항공 캐빈메니저 근무

서화진 교수

- 세종대학교 산업대학원 호텔관광외식경영학과 석사
- (사)한국커피협회 G-ACP Professor
- (사)한국커피협회 G-ACP Coffee Roasting Director 연구원
- (사)한국커피협회 바리스타 2급, 1급 선임 실기평가위원
- WCKC 국가대표선발전 KBC (Korea Brewers Cup) 운영팀

황영만 교수

- 세종대학교 호텔경영학 석사
- 루츠컴퍼니 커피 교육 및 매장관리, 컨설팅 팀장
- (사)한국바텐더협회 부위원장
- 글로벌커피바리스타 한국위원회 커피교육, 창업컨설팅 팀장

주임교수 | 호텔외식조리계열

**박병일** 교수

- 세종대학교 대학원 호텔외식경영 석사
- 르네상스 호텔 중식당 총괄셰프
- 사)한국조리협회 상임이사
- 사)국제요리 & 제과대회 심사위원
- 조리학회가 선정한 이달의 인물 선정

**임정희** 교수

- 세종대학교 석사/박사
- 대한민국 조리기능장
- 대한민국 조리기능장협회 금상 수상
- 교육부 최우수 장관상 수상

**임상은** 교수

- 파라다이스시티 연화주방파트 주방장
- 그랜드 하얏트 호텔 인천 양식 셰프
- IHG HOLLIDAY INN HOTEL(USA)
- 대한민국 국제요리경연대회 금상 및 최우수상
- 한국음식조리문화협회 상임이사

**김경호** 교수

- 서울 르네상스호텔 셰프
- 임페리얼 팰리스호텔 조리장
- 한국산업인력공단 조리실기감독
- 대한민국요리경연대회 금상 수상
- 분자요리전문가

**이상훈** 교수

- 리즈칼튼 호텔 조리장
- 대한민국 조리기능장
- 경희대 조리외식경영학 박사
- 조리기능사(한식 일식, 북어, 제과, 제빵) 보유
- 직업훈련교사 음식조리2급
- 한국산업인력공단 실기 심사위원
- 한국조리협회 상임이사

전체 교수

**조재덕** 호텔식음료

- 경기대학교 일반대학원 호텔경영학 석사
- (주)한화호텔&리조트 식품사업부 지배인
- (주)한화호텔&리조트 CS Leader 임명
- 한국외식음료협회 와인소믈리에 2급 심사위원

**김자련** 영어회화

- Graduate diploma in TELF - University of Sydney
- Med in TESOL - University of Sydney

**강다현** 세계음식문화

- 경기대학교 관광경영학 석사
- 대한민국 조리 기능장
- 사)한국음식관광협회 부회장
- 사)한국조리기능장협회 이사

**이혜정** 항공실무영어·서비스매너

- 카타르항공 국제선 승무원
- 아시아나항공 국제선 승무원
- 단국대학교 취업지원관
- 강동대학교 겸임교수

**구본호** 일식조리실습

- 원주대학교 관광학 박사
- 대한민국 조리 기능장
- 연성대학교 강의
- 르네상스서울호텔 근무

**김선** 조리과학

- 세종대학원 외식경영학 박사
- 혜전대학교 강의
- 한국외식산업경영학회 이사
- 한국호텔리조트학회 부회장

**류지혜** 에스프레소추출, 카페메뉴

- 호서대학교 첨단식품 및 커피전문점 박사
- WCCK 국가대표선발전 KCGSC 심사위원
- IAC Experience
- 사)한국커피협회 교육개발 위원회 팀장
- 바리스타 트레이닝 스텝 - 커피조리사 시험 트레이너

**김경미** 한식조리실습

- 세종대학교 가정학 박사
- 한식연구소 맛과 멋 대표
- 한국의 맛 연구회 회장
- 올리브 <한식대첩 시즌> 서울대표

**박영주** 객실구조조력, 식음료관리

- 대한항공 사무장
- 대한항공 공항서비스의전담
- 에듀스카이 스튜어디스 아카데미 원장
- 서울시 경찰청 서비스 매뉴얼 제작

**강유이** 실용영어회화

- 건국대학교 산업대학원 미생물관학 석사
- 삼성전자 임직원 비즈니스 영어 강의
- 하이애어 객실 사무장, 객실승무원 훈련 교관
- 제주관광공사 J-아카데미 호텔 실무영어 강의
- 말레이시아 항공 객실 승무원

**김수용** 컨벤션연회기획

- 한양대학교 국제관광대학원 국제관광학 석사
- 일본오쿠라호텔 지배인
- 신한대학교 강의
- 한화호텔&리조트 지배인

**임현진** 카지노경영론

- 세종대학교 석사
- 워커힐 파라다이스 딜러
- 제주 탐정 신화월드 카지노 Table Supervisor
- 파라다이스 세가사미 Floor person

**허연정** 심화과정

- 워커힐 파라다이스 딜러
- 강원랜드 과장 신입사원 교육책임
- GKL 세븐백 카지노 핏보스

**엄수영** 카페메뉴

- 세종대학원 조리외식경영 과정 석사
- 일산바리스타스쿨 강사 역임

**김지은** 중국어

- 한국외국어대학교 국제회의 통역학 석사
- 한국외국어대학교 통번역학 박사
- 대한항공 화물 및 여객파트 근무
- 식품안전정보원 식품정보팀 연구원

**강준** 영어회화

- 명지대학교 영문학 박사
- 한세대학교 강의
- 명지대학교 강의
- 용인대학교 강의

**염명하** 여행업 실무

- 경기대학교 대학원 관광학 박사
- 동남보건대 강의
- 대전과학기술대 강의
- 오케이투어 국외여행인솔자

**김창호** 양식조리실습

- 경희대학교 조리학 전공
- 대림대학교 서양요리 강의
- 아시아유형정상회의 만찬 경력
- 밀레니엄 서울힐튼호텔 연화부 과장

**고미애** 음식문화의 이해

- 경기대학원 외식조리학 박사
- 사단법인 우리음식문화연구원 학술팀 팀장

**오지연** 사무자동화실습

- 순천향대학교 관광경영학 석사
- 순천향대학교 교양계열 외래교수
- 오산대학 관광경영계열
- 관광외식사업과 외래교수

**김현정** 외식고객관리론

- 세종대학교 일반대학원 호텔 경영경영학 박사
- (주)롯데 T.G.I.FRIDAYS 지역본부장
- (주)딘다이빙 코리아
- (주)풀알레 차장

**김슬기나** 생활중국어

- 성신여자대학교 중어중문학 전공
- 동국대학교 강의
- 상명대학교 강의

**왕효세** 양식조리실습

- 세종대학원 조리외식경영 석사
- 세경대학교 강의
- 서울 임페리얼팰리스 호텔 재직

**김혜경** 디저트공예

- 한성대학교 대학원 외식경영 석사
- 대한민국 제과기능장
- 노무현대통령상 수상
- 생활공예 금상 수상
- 2014 Culinary World Cup 디저트 부문 은상수상

**김애동** 생활일본어

- 예하매대학 대학원 법문학 연구과 석사
- 히로시마대학 대학원 교육학 연구과 박사

**유영진** 와인실무와 서비스

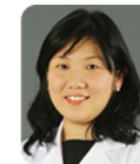
- 경기대학원 호텔경영학 석사
- 셰라톤그랜드 워커힐 호텔 재직
- 한국외국어대학교 강의

**노민경** 칵테일 실습

- 경기대학원 관광학 박사
- 부천대학교 강의
- (주)히지노 CS 교육실장 역임
- OK Tour 국외여행인솔자

**김일도** 일본어

- 한국외국어대학교 일어일본학 석사
- 한국외국어대학교 일어일본학 박사
- 동남보건대학 일어, 백석예술대학, 한국외국어대학교 강의

**유주연** 주방설비론

- 경기대학교 일반대학원 외식조리관리 과정 / 박사과정
- 사)한국음식관광협회 한식메뉴개발사
- 사)한국외식경영학회 외식경영지도사

**김정훈** 칵테일 실습

- 세종대학교 대학원 호텔경영학 석사
- 불백연구소 스테이크하우스 근무
- 아웃백 스테이크하우스 근무
- 엘리프키 Bar 바텐더 근무

**반종삼** 국제관광론

- 연세대학교 정경대학원 석사
- 한화호텔&리조트 본부장
- Korall 연구원장

**김상문** 관광영어

- 순천향대학교 교육대학원 영어교육학 석사
- 가천대학교 관광경영학 박사
- 경기대학교 강의
- 송의여자대학교 강의

**김중기** 양식조리실습

- 롯데호텔 서울 조리 과장
- 대한민국 조리기능장
- 한국기능경기대회 실기시험 검토위원
- 조리기능사 실기시험 심사위원

**박향숙** 한방약선 음식실습

- 호남대학교 호텔경영학 박사
- 교육관광 석사
- 신홍대학교 강의
- 연평바리 조리실습팀 팀장

**김지영** 관광중국어

- 경기교육대학원 중국어 교육학 석사
- 경기관광교육대학원 여가관광 마케팅학 박사
- 한국문화교육협회 전임교수
- 부천대학교 강의

**김종완** 기초일어

- 일본외세대학 일본어 교육전공 석사
- 중앙대학교 일어일본학 박사
- 강원대학교 일본어 강의
- 중앙대학교 일본어 강의

**김숙향** 관광중국어

- 고려대학교 대학원 석사
- 고려대학교 대학원 중어중문과정 박사과정 수료
- 中國 崔氏大學校 古代文學研究 中 박사과정 졸업(문학박사)
- 고려대학교 중어중문과정 강의

**이동재** 연회실무실습

- 극동대학교 경영과정 호텔관광 경영학석사
- 극동대학교 겸임교수
- 서울 팔레트 호텔 식음료 지배인
- 대전 레전드·이천 미란다 호텔 총지배인

**이한호** 생활영어

- 연세대학교 영어교육과정 석사
- 대한항공 객실승무원
- 티웨이항공 교육과장



복진호 | 제과제빵실습
 • 경기대학교 외식조리관리 박사
 • 원광대학교 강의
 • 원광대학교 강의
 • 서울 힐튼호텔 재직



이동혁 | 일식조리실습
 • 세종대학교 외식경영학 석사
 • 경주대학교 강의, 조선호텔 근무
 • 서울대내상스 호텔 근무



이현정 | 식생활과건강
 • 세종대학교 대학원 조리학박사
 • 문경대학교 강의
 • 배화여자대학교 강의
 • 서울국제요리대회 금상



서수영 | 한국병과실습
 • 세종대학교 호텔경영학 석사
 • 신한대학교 강의
 • 농림수산부 영장 대상
 • 세계조리사대회 은상



이명희 | 호텔현관객실실무
 • 경희대학교 대학원
 호텔경영학 석사
 • 대림대학교 강의
 • 소공동 롯데호텔 근무



이영지 | 영어회화
 • 서강대학교 영어영문학 박사
 • 광운대학교 강의
 • 장안대학교 강의
 • 매일경제 신문사 국제부



송헌주 | 식품위생법규
 • 세종대학교 외식경영학 박사
 • 세종대학교 강의, 오산대학교 강의
 • 한국보건산업진흥원
 위촉연구원 역임
 • 라온식품과 식품산업연구소
 연구소장 재직



이선희 | 시사영어
 • 숙명여자대학교 영문학 석사
 • 숙명여자대학교 영문학 박사수료
 • 상공회대 영작문 강의
 • 경희대학교 영어2 강의



이은영 | 생활영어
 • 한양대학교 관광경영학 박사
 • 한서대학교 강의
 • 그랜드 하얏트 서울 근무
 • 케세이퍼시픽 항공사
 객실승무원 근무



스티브 | 관광영어
 • 영국 버밍엄 대학교 대학원 졸업
 (TESOL/TEFL 석사)
 • 미국 델라웨어 대학 졸업
 (관광지리학 학사)
 • 수원대학교 실용영어회화 강의
 • 기업 토익-실용영어회화 출강강의



이성일 | 양식조리실습
 • 경기대학교 일반대학원
 외식서비스경영학 석사
 • 서울국제요리 경연대회
 금상, 동상 수상
 • (한)리베라호텔 양식조리부 조리사



이인숙 | 제과제빵재료학
 • 경희대학교 대학원
 조리외식경영학 박사
 • 경희대학교 강의
 • 한국연구재단 연구원
 • 나무그늘퍼크 이사 역임



노황희 | 일본어
 • 상명대학교 대학원 일어학 박사
 • 유한대학교 강의
 • 경인여자대학교 강의
 • 엔테스코리아 번역감수



이태형 | 생활중국어
 • 서울대학교 중어중문학 석사
 • 한국외국어대학교
 중어중문학 박사
 • 한국고전번역원 연구원
 • 중앙대학교 외국학연구소



이정근 | 외식안전지원관리
 • 경원대학교 일반 대학원
 호텔외식관광학 박사
 • 하이비스호텔 CEO



류지현 | 색채학
 • 경기대학교원 실공간연출학 전공
 (TESOL/TEFL 석사)
 • 신홍대학교 강의
 • 푸드앤스타일 팀장 역임



이정은 | 식품학
 • 중앙대학교 대학원 식품영양과정
 이학박사, 가정학석사



정덕영 | 일식조리실습
 • 초당대학교 대학원
 조리과학 석사
 • 장안대학교 강의
 • 한화호텔앤드리조트
 조리장 재직



박지용 | 중식조리 실습
 • 대림대학교 강의
 • 노보텔 엠베서더 강남
 중식파트 근무
 • 한화호텔앤드리조트 외식사업부
 티원 중식 셰프 역임



이종미 | 생활중국어
 • 대만 東吳大學 중국문학 석사
 • 중국 北京大學 중국언어문학 박사
 • 전남대학교 전임연구원
 • 동국대학교 강의



이호진 | 영어회화
 • 청주대학교 영어학 박사
 • 청주대학교 일반대학원
 언어학 석사



신현봉 | 에스프레소추출실습
 • 한국커피교육협회 바리스타
 2급실기 평가위원
 • 한국커피교육협회 1급 지도사



이진경 | 관광영어
 • 영국 Oxford Brookes
 University 졸업
 • EBS 라디오 토익 구성작가
 • 감성사 포이에아 편집부



이혜은 | 식음료개론관리
 • 경기대학교 일반대학원 박사
 • 수원과학대학교 강의
 • 청주대학교 강의
 • 경북지구 관광고등학교
 교과서 집필위원



안미령 | 음식문화의이해
 • 숙명여자대학교 대학원
 전통식생활문화 석사
 • (사) 궁중음식연구원 병과
 전문가 과정 수료
 • KCA Color 전문가 과정 수료
 • (사) 한국푸드코디네이터협회 이사



장정선 | 영어회화
 • 숭실대학교 대학원 영어학 박사
 • 한양대학교 강의
 • 수원과학대학교 강의
 • 풀리텍대학교 강의



진혜란 | 식품구매론
 • 세종대학교 대학원
 외식경영학 박사
 • 세종대학교 강의
 • Le Cordon Bleu
 프랑스 요리 연수
 • FOOD FACTORY 대표



안상란 | 중식조리실습
 • 공주대학교 대학원
 식품경영학 박사
 • 김포대학교 강의
 • 백석문화대학교 강의
 • (사) 한국음식문화원 연구원



전지영 | 외식상품개발론
 • 세종대학교 외식경영학 박사
 • Total Food Fashion Design
 Company "PAPIKA" 대표
 • (사)세종대총음식연구소
 책임연구원
 • AT 센터 식품분야 전문위원



최병길 | 관광법규
 • 경기대학교 일반대학원
 관광경영학 석사
 • 순천향대학교 일반대학원
 관광경영학 박사



안형찬 | 양식조리실습
 • 순천향대학교 대학원
 관광경영학 박사
 • 남서울대학교 강의
 • 인터컨티넨탈 호텔
 조리과장 역임



전현모 | 와인테이스팅
 • 세종대학교 외식경영학 박사
 • 세종대학교, 경주대학교 강의
 • 그랜드하얏트 서울 호텔 근무
 • (주)에프엔에프 외식사업부
 본부장 역임



조정란 | 외식산업론
 • 초당대학교 대학원
 조리과학 석사
 • 김포대학교, 신한대학교
 • (주)아워홈 지배인 역임
 • (주)푸드런 이사 재직



최상미 | 와인실무와서비스
 • 경희대학교 대학원
 호텔관광학 석사 졸업
 • 경희대학교 대학원 박사과정
 수료 (외식경영전공)
 • (사)한국국제소믈리에협회
 교육/자격검정 부회장



백남덕 | 생활일본어
 • 경희대학교 대학원
 호텔관광학 석사 졸업
 • 경희대학교 대학원
 박사과정 수료 (외식경영전공)
 • (사)한국국제소믈리에협회
 교육/자격검정 부회장



한명애 | 식생활관리
 • 세종대학교 대학원
 외식경영학 박사
 • 우송대학교 강의
 • 세종대학교 강의
 • 예진FS 前대표



최성임 | 외식창업론
 • 세종대학교 대학원
 식품영양과정 (식품가공조리)
 박사
 • 커피지도사 1급 인증서
 • 세종대학교 관광대학원
 관광정보연구 강의



강현주 | 한국병과실습
 • 성신여자대학교 대학원
 식품영양과정 (식품가공조리)
 박사



한장호 | 제과실습
 • 건국대학교 일반대학원
 응용식품과학 박사과정 수료
 • 건국대학교 농축대학원
 식품공과정 석사



최수남 | 한식조리실습
 • 세종대학교 조리외식과정
 졸업(석사)



강재현 | 식품위생법규
 • 세종대학교
 조리외식경영과정 수료
 • 세종호텔 팀장 역임



한준섭 | 에스프레소추출실습
 • 커피유통&바리스타 저자
 • 현 로스타이제이 대표
 • 한국평생교육원 커피로스팅/
 블렌딩 커밍 전문강사
 • 한국평생교육원 주관
 바리스타 대회 입상



최윤서 | 생활중국어
 • 성균관대학교
 중국어교육학 석사
 • CJ올리브네트웍스 강의
 • 삼성디스플레이 강의
 • KBS 방송통역



정용권 | 시사영어
 • 한국외국어대학교 영어과
 박사과정 졸업
 • 2002년도 고시 국가고시
 1차 시험대비 영어 모의문제 출제
 • 한국외국어대학교 영어센터
 영어상담 교문



표경아 | 객실업무개론,
항공기내방송영어
 • 대한항공 수석사무장
 (25년 비행)
 • 대한항공 기내방송 교관
 • 대한항공 객실승무원 팀장
 • 대한항공 1차연전 심사위원



하수옥 | 관광마케팅
 • 극동대학교 대학원 호텔관광
 경영학 박사과정 수료
 • TNU 서비스 컨설팅 대표
 커피지도사 1, 2급 취득
 • 한국커피협회 로스트 마스터 팀장
 • Espressamente Illy Barista
 Championship of Korea 심사위원



정지현 | 설탕공예실습
 • 한성대학교 대학원
 외식경영학과 졸업
 • 대한민국 제과기능장
 • 제과기능장협회 기술분과 위원
 • 라베이크 대표



정종성 | 케이크데코레이션
 실습
 • 한성대학교 대학원
 외식경영학 석사
 • 임페리얼호텔 조리팀 근무
 • 씨엘드프랑스 과자점 부장

대한민국 호텔학교 Since 1989
HANHOJEON

정통을 교육하는 최고의 교육기관, 최고의 교수진

01 호텔조리 실습실



양식조리 실습실



멀티조리 실습실



유러피안 실습실



발효 숙성실



K-소스 숙성실



한식조리 실습실



중식조리 실습실



일식조리 실습실



분자요리 실습실



일식 스시카운터

국내 최대 규모로 구성된 최첨단 실습시설!

02 제과제빵 실습실



제빵 실습실



제과 실습실



바리스타 실습실



로스팅 실습실



디저트 실습실



칵테일 실습실



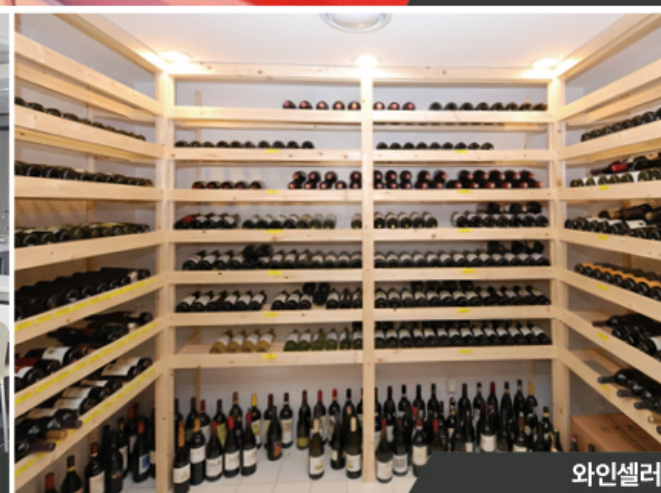
제과제빵 멀티 실습실



베이커리 카페 실습실



와인 실습실



와인셀러

국내 최대 규모로 구성된 최첨단 실습시설!

03 호텔식음료 실습실

제과제빵 실습실

호텔식음료 실습실

호텔식음료 실습실

호텔식음료 실습실

호텔식음료 실습실

호텔식음료 실습실

호텔식음료 실습실



어학실



컨벤션홀



도서관



항공기내 실습실



데몬스트레이션 홀



카지노 실습실



호텔연회 실습실



호텔 카페라운지 실습실



호텔 베이커리 실습실



호텔 프론트 데스크 실습실



호텔 헤리티지홀



호텔 컨벤션홀

국내 최대 규모로 구성된 최첨단 실습시설!



Part 4.

학교생활 및 졸업생 인터뷰

- 106 명예의 전당
The Hall of Fame
- 107 졸업생 인터뷰
Interview with a Graduate
- 111 취업대세 한호전
Hanhojeon is an employment trend
- 115 대회 수상경력
Awards and Achievements
- 121 캠퍼스 라이프
Campus Life

명예의 전당

2025 자랑스러운 한호인 명예의 전당

조 대 희

호텔외식조리계열 / 호텔외식조리학과 14학번

- 한국호텔관광전문학교 호텔외식조리전공 졸업
- 세종대학교 대학원 프랜차이즈 경영학과 졸업
- 2025년 프랜차이즈 본사 대표
- 2024년 한라면옥 오픈
직영매장 3개, 가맹점 20개 관리
- 2021년 파스타 빌런 오픈



윤 지 연

호텔제과제빵계열 / 호텔제과제빵과 11학번

- 한국호텔관광전문학교 호텔제과제빵전공 졸업
- 2025년 대전 성심당 브랑제리 총괄 셰프
- 2020년 대한민국 제과기능장 취득
- 2013년 대전 성심당 입사



최 낙 경

호텔관광식음료계열 / 호텔경영과 11학번

- 한국호텔관광전문학교 호텔경영전공 졸업
- 2022~2025년 콘래드호텔서울 이벤트 세일즈 매니저
- 2019~2022년 콘래드호텔서울 이벤트 코디네이터
- 2018~2019년 JW메리어트서울 식음료팀 근무
- 2017~2019년
 - SHMS International Hospitality and Events Management 학사취득
 - 공동학위 (England Bachelor of International Hospitality and Events Management)
- 2014~2017년 콘래드호텔서울 이벤트팀 근무



졸업생 인터뷰

Interview with a Graduate

호텔외식조리계열

오 진 성 | 웨스틴 조선 서울호텔
호텔외식조리전공 20학번



근무지 소개

현재 저는 웨스틴 조선 서울 호텔의 나인스게이트라는 프랜차이즈 코스 다이닝에서 쿨드파트에서 근무하고 있습니다. 쿨드파트에서 에피타이저와 샐러드 디저트를 조리하고 있습니다.

한호전에서 가장 기억에 남는 순간

학교 생활중 가장 기억에 남는것은 졸업을 앞두고 받았던 대중소상생 행사기획 교육이 가장 기억에 남는것 같습니다. 특히 취업과 관련하여 자기소개서와 이력서 쓰는 방법을 집중적으로 교육을 받았었는데 취업을 앞두고 있는 저로서는 많은 도움을 받았고 때문에 현재 직장에 취업할 수 있었던것 같습니다.

후배들에게 해주고 싶은 말

가장 먼저 해주고 싶은 말은 조리 자격증을 취득하라고 말해주고 싶습니다. 자격증은 후에 어떤 요리를 전공하든지 가장 기초가 되는것이라고 생각하기 때문입니다. 학교 생활을 즐겁고 재밌게 즐기는것도 중요하지만 매 순간에 충실하며 학생회 활동, 동아리 활동, 대회 등 학교에서 주어진 기회들을 적극적으로 활용해 보는것도 좋은 경험이 되는것 같습니다. 현재의 시간을 활용해 많은 것을 배우고 경험했으면 좋겠습니다.

구 기 서 | 포시즌스 아키라백
호텔조리전공 20학번



근무지 소개

저는 포시즌스호텔 서울에서 모던 일식의 새로운 흐름을 제시하는 '아키라백'에서 조리 파트를 담당하고 있으며, 호텔 내에는 이탈리아·광동식·한식 등 세계 각국의 미식을 아우르는 F&B 업장이 조화를 이루고 있습니다.

한호전에서 가장 기억에 남는 순간

실습 중심의 커리큘럼은 단순한 기술 습득을 넘어 '현장 적응력'이라는 실질적인 경쟁력을 키워주었습니다. 수업 외의 활동을 통해 사회성과 팀워크 또한 자연스럽게 익힐 수 있었습니다. 한호전의 교육은 단지 조리인을 양성하는 데 그치지 않고, '현장을 이끄는 인재'로 성장시켜 준 시간이었다고 생각합니다.

후배들에게 해주고 싶은 말

학교에서 제공하는 수업과 실습, 자격증 과정, 대회, 인턴십 등 모든 기회는 여러분이 어떤 현장에 서더라도 중심을 잃지 않게 해 줄 기반입니다. 조리는 손기술 이상의 철학이며, 책임감을 갖춘 조리인은 어디에서든 인정받습니다. 주어진 시간 안에서 자신을 믿고 최선을 다해 준비해 보세요. 어느 순간, 그 노력이 큰 기회로 이어지는 순간을 마주하게 될 것입니다. 여러분의 멋진 성장을 진심으로 응원합니다.

고재민 | 신라호텔 일식당 아리아게

호텔일식조리전공 22학번



근무지 소개

저는 지금 서울 신라호텔 일식당 아리아게에서 근무하고 있습니다.

한호전에서 가장 기억에 남는 순간

제가 졸업한 호텔일식조리전공은 한국에서는 찾아볼수 없는 유일한 일식을 전문적으로 배울 수 있는 전공으로 특히 전임교수님인 이상훈교수님의 가르침덕에 호텔에서 적응하는데 많은 도움이 되었고 기본적인 일식용어와 일식스킬들을 연습하고 들어가니 더 도움이 되었습니다.

앞으로의 목표

저는 스시카운터에 서서 초밥을 쥘 수 있는 날이 올 수 있게 기본기를 잘 닦는 것이 목표입니다.

후배들에게 해주고 싶은 말

일식을 목표로 하시는 후배분들은 기본 용어와 가츠라무끼 스시 쥐는 연습을 많이하고 들어가면 큰 도움이 될 것 입니다.

호텔관광식음료개별

고수진 | 포시즌스 호텔 서울

호텔경영전공 17학번



근무지 소개

현재는 포시즌스 호텔 서울의 인재문화부에서 근무하고 있습니다.

한호전에서 가장 기억에 남는 순간

대학 시절을 되돌아보면, 가장 기억에 남는 경험은 다양한 호텔 견학과 인턴십 기회였습니다. 이론적인 지식뿐 아니라 현장을 직접 보고 체험할 수 있었던 시간들이, 졸업 후 진로를 구체화하는 데 큰 도움이 되었습니다. 특히 실제 호텔에서의 인턴십 경험은 실무에 대한 이해를 높이고, 호텔리어로서의 자세와 마인드를 갖추는 데 중요한 역할을 했습니다.

후배들에게 해주고 싶은 말

마지막으로, 후배 여러분께 꼭 전하고 싶은 말은 '경험은 가장 큰 자산'이라는 점입니다. 학업도 중요하지만, 다양한 현장 경험을 통해 자신만의 강점을 쌓아가시길 바랍니다. 견학, 인턴십, 아르바이트 등 모든 경험이 결국에는 여러분을 더욱 단단하고 유연한 호텔리어로 만들어 줄 것입니다.

황성훈 | JW메리어트 호텔 서울 · 플레이어즈

호텔식음료경영전공 20학번



근무지 소개

저는 지금 고속터미널역(반포)에 위치해 있는 JW 메리어트 호텔 서울, F&B 파트에서 근무를 하고 있습니다.

한호전에서 가장 기억에 남는 순간

학교 생활 2학년 마지막때 호텔리어 양성 교육을 듣게 되었는데 그때가 기억에 많이 남는 것 같습니다. 그 교육이 저에게 있어 현재 근무하고 있는 호텔에 입사를 도와준 것이고, 여러 친구들을 만나 즐겁기도 하였습니다. 또 다른 기억으로는 학기 중에 여러 칵테일 대회를 참가한 것이 제일 기억에 남습니다. 상을 타서 기억에 남는 것도 있겠지만, 그 대회에 참가하는 과정에서 친구들과 같이 서로 창작 칵테일을 도와주면서 서로 으쌰으쌰하는 과정이 매우 즐거웠기 때문이 아닐까 싶습니다. 그 대회 경력 또한 저의 취업과정과 취업 후 저를 인정해주는 경력이 되어주었기 때문입니다.

후배들에게 해주고 싶은 말

저희 호텔에 실습으로 한호전 학생들이 몇번 온적이 있어 그 친구들에게도 했던 말이지만, 호텔리어를 꿈꾸고 있다면 학교에서 해주는 여러 교육이나 실습 등을 이용하고 교수님들과 친해지라고 말을 하고 싶습니다. 저 또한 학교에서 주최하는 대회나 취업 박람회등에 참가를 하였고 학생회 또한 소속을 하였어서 교수님들과 잦은 접점이 있어 여러 좋은 소식들을 들었기 때문에 지금 이 자리에 있는게 아닐까 싶습니다. 또 다른 해드리고 싶은 말은 다들 꿈을 꼭 이루었으면 좋겠습니다.

김한결 | 파라다이스시티 호텔

호텔카지노딜러전공 21학번



근무지 소개

저희 글로벌 프리미엄팀은 고객님들의 문의사항이나 행사 안내 및 컴플레인 등을 처리하고 있고 여러가지 행사 진행 및 객실 체크인 및 체크아웃들도 담당하고 있습니다.

한호전에서 가장 기억에 남는 순간

학교 생활 중에 가장 기억에 남는 것은 아무래도 카지노 동호회에서 모르는 사람들 앞에서 딜링을 했던것이가장 인상 깊었습니다. 아는 사람들 끼리 매일 보면서 연습하는 것 보다는 모르는 사람 앞에서 딜링을 해 보는 것이 영업장에서 손님 앞에서 딜링 하는 것과 유사하기 때문에 도움이 많이 되었던 것 같습니다.

후배들에게 해주고 싶은 말

제가 가장 중요하게 생각하는 것은 '외국어'입니다. 외국어는 한가지의 언어를 정말 잘 하게 되면 딜러를 할 때 뿐만 아니라 다른 부서에서도 도움이 될 것이고 자신이 자신을 알릴 수 있는 장점이 크게 있지 않다면 외국어를 장점으로 삼기에도 좋기 때문에 열심히 했으면 좋겠습니다.

취업대세 한호전

취업으로 증명하는 한호전, 그 결과 또한 결이 다릅니다



호텔제과제빵개업

박 소 영 | 한호전 외래교수 · VOCO명동

호텔베이커리&카페경영전공 13학번



근무지 소개

현재 InterContinental Hotels Group(IHG)의 신생 브랜드인 VOCO명동에서 근무 중입니다.

한호전에서 가장 기억에 남는 순간

현장판매실습 프로젝트가 가장 기억에 오래 남아있습니다. 당시에는 메뉴선정부터 판매, 수익계산까지 직접 하는 과정이 어렵고 부담스러웠지만 현장에서 근무하는 현재, 꼭 필요한 과정이었음을 느끼며 재학당시 경험했던 프로젝트가 실제로도 도움이 많이 되었습니다.

후배들에게 해주고 싶은 말

현장은 생각보다 훨씬 빠르게 돌아가고, 매 순간이 긴장의 연속입니다. 그래서 기본기와 마음가짐이 무엇보다 중요하다고 생각합니다. 지금의 작은 준비와 태도가 미래의 여러분들에게 길을 만들어줄 거라 믿으며, 호텔리어를 꿈꾸는 여러분의 성장을 진심으로 기대하고 응원하겠습니다.

이 기 원 | 서울 그랜드 인터컨티넨탈 호텔

호텔제과제빵전공 10학번



근무지 소개

주식회사 파르나스 호텔 산하 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 호텔 패이스트리 부서의 파티준비 및 디저트 파트에서 근무하게 되었습니다. 한호전에서 배운 실무 위주의 수업들을 이용하여 근무한 결과 현재는 디저트 파트에서 중간 관리자로서 성실히 근무하고 있습니다.

앞으로의 목표

무언가를 축하하기 위해 행해지는 파티. 고객들의 기쁜 날을 저의 디저트로 한 층 더 행복하게 만들겠다는 마음으로 근무하고 있습니다. 아직 한 참 부족하고 배울 점도 많지만 향후에 지금 보다 훨씬 더 성숙해진 모습으로 베이커리계의 후배들을 가르치고 싶습니다. 많은 후배들이 겪고 있을 어려움을 해결 할 수 있도록 조언자 역할도 하며, 제 기술 또한 그들에게 아낌없이 가르쳐 제가 졸업한 한호전에서 세 계적으로 인정받는 인재들이 탄생하길 바랍니다.

후배들에게 해주고 싶은 말

20대 초반, 인생에서 가장 빛날 시기인 만큼 배울 수 있는 기회가 있을 때, 많이 배웠으면 좋겠습니다. 꿈을 이루기 위해 한호전에 입학한 만큼 그 꿈을 잊지 마시고 항상 가슴에 품고 생활하면서 그 꿈이 실현 되기까지 얼마 남지 않았다는 것을 알아뒀으면 좋겠습니다. 2년이란 시간이 표면적으로는 길게 보일 수도 있습니다. 하지만 그 2년 동안 학교에서 배우는 과정은 후에 취업하였을 때 자신의 가장 강력한 무기이자 기술이 되어 있을 테니까요. 후배 여러분들은 부디 2년 동안 배움에 있어 성실하고 부지런한 학생들이 되었으면 좋겠습니다.



호텔 관광·외식분야에서 1,000여 개의 호텔 취업 네트워크를 통해
학생들에게 폭넓은 취업처를 제공하는 동시에
학생들이 선호하고 만족할 수 있는 취업을 이뤄내고 있습니다.

CJ 남우성 외 14명	현대 그린푸드 김경수 외 27명	이랜드 이츠 한동주 외 11명	오크우드 리조트 최재원 외 2명	오클라우드 강남 이승재 외 1명
뚜레주르 윤진명 외 17명	투썸플레이스 지민석 외 9명	삼성 웰스토리 정승환 외 8명	동원 홈푸드 홍창현 외 2명	성심당 방선운 외 21명
스타벅스 홍서현 외 16명	탐 앤 탐스 권민성 외 7명	그름 메가 한상원 외 3명	카텐 김은석 외 6명	티엔미미 허웅 외 8명
할리스 커피 박나희 외 12명	이디야 커피랩 이한별 외 5인	커피빈 코리아 김민수 외 10명	프리퍼 커피 황동훈 외 4명	베스킨라빈스 송예찬 외 2명
어로프 슬라이스 권유환 외 6명	일산 명장텐 유호빈 외 8명	명장시대 박수환 외 3명	나폴레옹 과자점 박유정 외 18명	온 더 보드 이은혁 외 1명
홍종흔 베이커리 정기성 외 5명	말화당 성소연 외 2명	좋은아침 페스츄리 이현탁 외 3명	김영모 과자점 김동욱 외 6명	안스 베이커리 송우영 외 7명
미슐랭 진진 김범수 외 3명	W가나 이윤서 외 1명	아웃백 스테이크하우스 이재영 외 4명	아나키아 오유림	뽕오르방 박용균 외 1명
하레 하레 김민지 외 2명	스시우토 엄용진	진가와 박주영	킴스 베이커리 이소윤 외 1명	잭니클라우스골프클럽 김수연
밀도 베이커리 안선영	노티드 윤예진 외 7명	리틀넥 김효은 외 2명	위벨로먼트 이광	루시카토 이혜영 외 1명
청수당 공명 구서연	현대 베즐리 이슬	엘타워 박인범 외 1명	미첼레 커피 여재혁 외 2명	디노체 컨벤션 백지후 외 1명
더피어 바 정철우	러스틱 오븐 이재연 외 3명	모도우 장윤석	르블랑제 신경준	델리 커리 반성준

호텔 (Hotel)

- IRENE 호텔: 김우진 외 6명
- 경주 현대 호텔(경주): 권형철 외 3명
- 라마다 호텔: 최효은 외 19명
- 라마다 호텔(수원): 박한솔
- 로얄 호텔: 이민혁 외 5명
- 르네상스 호텔: 손성민 외 17명
- 리버사이드 호텔: 양다혜 외 22명
- 미란다 호텔: 최인규 외 8명
- 베스트웨스턴 호텔: 김재한·이형길 외 17명
- 벨아미라 호텔(카라쉬호텔): 조시영 외 3명
- 삼성 호텔: 최우영 외 6명
- 세종 호텔: 박준형 외 4명
- 센터파크 호텔: 최다슬 외 6명
- 인터불고 호텔: 김수정 외 14명
- 캐피탈 호텔: 김찬호 외 3명
- 프리마 호텔: 김도연
- 하얏트 호텔(제주): 양유진
- 해비치 호텔(제주): 강성규 외 17명
- 해비치 호텔: 강성현 외 8명

해외호텔 (International Hotel)

- 더 카탈라 호텔 호놀룰루: 홍은비
- 바진 호텔 뉴욕 시티: 전수은 외 1명
- LA메이페어 호텔: 최아영 외 4명
- 힐튼 호텔 퀘벡: 차우홍 외 1명
- 웨러튼 미야코 호텔 오사카: 송용수
- 더 리츠칼튼 후쿠오카: 박흥기
- 허버나 나트랑 호텔: 윤예진 외 3명
- 아미아나 리조트 나트랑: 주성민 외 2명
- JW메리어트 호텔 마카오: 구승민
- 유로스타 토레 세비아 호텔: 전상기
- 인터컨티넨탈 로마 호텔: 이만평
- 르네상스 상하이 유 가든 호텔: 김별 외 2명
- 그랜드 하얏트 타이베이: 아다빈 외 1명

리조트 (Resort)

- CJ 리조트: 강보영 외 8명
- 곤지암 리조트: 홍지혜 외 1명
- 대영리조트(홍천): 김용찬 외 4명
- 아일랜드 리조트: 유한나 외 1명
- 컨설팅리조트 서귀포: 이정수 외 2명
- 힐튼 경주 리조트: 정원경
- 정선 메이힐스 리조트: 김해숙 외 2명
- 한화 리조트: 이해경 외 3명
- 컨설팅 리조트: 허동혁 외 8명
- 강화씨사이드리조트: 유재현 외 3명
- 양지파인리조트: 황성민 외 2명
- 대영솔비치리조트: 박준환 외 5명

카지노 (Casino)

- 세븐럭 카지노: 박수민 외 17명
- 알펜시아 카지노: 서지윤 외 3명
- 워커힐 카지노: 김만영 외 2명
- 파라다이스 워커힐 카지노: 김성아 외 5명
- 파라다이스 호텔 카지노 (안천): 이슬비 외 6명
- 제주 신화월드 카지노: 김은범 외 8명
- 세븐럭 카지노: 박수민 외 17명
- 알펜시아 카지노: 서지윤 외 3명
- 워커힐 카지노: 김만영 외 2명
- 파라다이스 워커힐 카지노: 김성아 외 5명
- 파라다이스 호텔 카지노 (안천): 이슬비 외 6명
- 제주 신화월드 카지노: 김은범 외 8명

백화점&MICE (Department Store)

- (주)대영레저산업: 박현진 외 1명
- AK몰 K-스트리트: 오우리
- AK프라자: 나혜원 외 7명
- CJ오쇼핑: 박지영

- NC백화점: 최원형
- SK네트웍스: 유일현
- SK워커힐 sky72: 박하늘 외 1명
- 갤러리아 백화점: 성준호
- 롯데백화점: 최령영
- 블루헤런 CC: 이예슬 외 2명
- 삼성 에버랜드: 고은영
- 아난티 서울: 김나은 외 1명
- 아모리스코엑스: 송경호
- 코스트코: 김보미
- 패션파인브: 김지수

레스토랑 (Restaurant)

- (주)가산진진바라: 신승호 외 3명
- (주)배엔엔: 박윤규
- (주)바람플러스·나인카친: 유재영
- (주)수블: 백주열 외 1명
- (주)아원 아날로그맛: 김기환
- (주)아반그룹: 김보미
- (주)에스지다인힐: 오항석
- (주)제원OS: 박한울
- 63베이커리: 권은광
- BBQ: 김선호 외 2명
- CJ 더플레이스: 이창훈
- CJ 계절밥상(수원점): 최보름
- CJ 프레시안: 권민지 외 1명
- July 레스토랑: 황규범
- Lejin(르자유): 송영규 외 1명
- PFChang: 전상윤 외 7명
- SPC 외식사업부: 길가영 외 2명
- SPC 연킨: 권안영
- 공화춘: 김주현
- 국순당: 강수민
- 그란하우스(목포): 이재은
- 뉴욕치즈팩토리: 최윤지
- 더 가든카친: 최환
- 더 믹스드원: 황원경
- 더 파티하우스: 김성은 외 5명
- 더 플레이스: 김형진
- 드레스가든: 노해숙
- 드마리스: 김혜진 외 4명
- 단앤엘루카: 이자영 외 1명
- 단타이왕: 이승협 외 3명
- 따순기미: 김혜인
- 라플로병: 김소림
- 라플리에: 송미연 외 2명
- 라플리에(대구): 이경주
- 르자유: 김상수
- 마라진: 이상준 외 1명
- 메드 포칼릭: 윤정인 외 5명
- 메다렘코리아: 김현준
- 메드시엘: 김종국
- 무스쿠스: 허소현 외 1명
- 바이킹스위프: 박찬바
- 토스: 김다혜 외 1명
- 바폴: 고승환
- 바셋사브사브: 강우석
- 본보스트: 김형섭
- 블랙스미스: 김유빈
- 블루밍가든: 정병주
- 빌라오피오: 신승민
- 빔스: 송민경 외 4명
- 산푸투어: 김영아
- 서가엔庫: 유성화
- 스치마토모토: 김혜성
- 신세계: 김성은 외 2명
- 쌀자: 이다빈
- 아라지CC: 김유경
- 아이엘리: 정다솜
- 아워홈 캘리스코: 정재준 외 1명
- 예술리: 안윤찬 외 1명
- 아반팟: 김용희
- 예비뉴루즈: 차동열
- 에스지다인힐: 한규덕
- 엘레나가든: 산은주
- 엠플레이트: 조가영 외 1명
- 오리옥스: 안지범 외 1명
- 오비아: 송상민
- 올리버스윗: 이자나
- 용수산: 모내형

- 와인원: 김동규
- 유다: 김부준
- 이랜드: 김다은 외 2명
- 이태원부자피자: 김혜지
- 일도씨패밀리: 조성호 외 3명
- 일식당: 박다영
- 자연드림: 장현서
- 제이브라운: 김슬기 외 1명
- 차이나레스토랑: 이은주 외 1명
- 쿡라이프: 양누리
- 토다이: 김소희 외 3명
- 파비아니: 고영주
- 파파드 쿨진: 이세종
- 펜아시아: 김태현 외 1명
- 프랑상: 가민성 외 1명
- 팔경재: 조해정
- 풀잎채: 박연희
- 헬로우스시: 산준호

베이커리 (Bakery)

- (주)브라우니웍스: 우미옥 외 1명
- (주)후양과자점: 이보라 외 1명
- 곤트라세라에: 김효일 외 1명
- 레스브와: 이지현
- 류재은베이커리: 고유미 외 1명
- 마벨리에: 정지원
- 마텔: 유은주 외 1명
- 베이커스필드: 이효진
- 본누벨: 류수지 외 4명
- 분당도마리식: 김하늘
- 브랑제리프와: 이승언
- 브레드필: 전진주 외 3명
- 브레드05: 박은영 외 4명
- 아타제: 조영연 외 2명
- 좋은아침: 엄지혜 외 3명
- 케이크모아: 조미례 외 2명
- 크라운제과: 최인규 외 1명
- 테극당: 이윤수
- 파라바게트: 이애니
- 파리크라상: 김슬기 외 3명
- 풍류크로와상: 양지훈
- 프랑세즈: 우주호
- 호모이야기: 안아라

커피&카페 (Coffee, Cafe)

- Cafe Jele: 이한철
- with: 이영은 외 1명
- 구스토 로스팅: 강석경
- 까르뱅매일: 김영배
- 나라셀라: 김도훈
- 나라셀라(수원 AK): 주다은
- 네스카페 세초점: 최경진
- 더 그린테이블: 최재혁 외 1명
- 돈텔마바 Bar: 이아성
- 드롭탑(대전점): 추소희 외 2명
- 디원즈(코엑스점): 이혜진
- 두르도카페: 민세진·윤나희
- 라그릴리아 광화문점: 황인석
- 로스팅하우스: 김동현·김성호
- 롯데주류비지: 김화성 외 2명
- 루니에스프레소: 백지옥
- 바르바커피: 박종현 외 1명
- 뱅가: 문석현
- 박배베르: 황정환
- ZOO Caf: 하나투어: 정명진 외 2명
- TWG Ta Salon & Boutique: 문송이 외 2명
- 서송주객익광방: 김재린
- 아이스빈: 이승미
- 아타제: 권혁만
- 엠즈씨드(주) 풀바셋: 정현우 외 2명
- 엘엔디: 주한진
- 카페탈로(분당): 서혜진 외 1명
- 커피애플라렛: 황주희
- 코나빈스: 강수경
- 클라시코: 정다혜 외 2명
- 클라바커피: 서미현

- 파스쿠치: 김한명·박혜미 외 2명
- 투더디퍼런트: 박경도 외 4명
- 풀바셋: 김유빈 외 2명
- 현대소속카페: 장소정
- 홀리오: 김태현
- 병원 JK성형외과: 임경희
- JW성형외과: 한지호
- K-메디칼 컨사이어: 배성희
- 강남성모병원: 노은희
- 강남연세 성치과: 이예원 외 2명
- 서울대병원 강남센터: 이수민
- 상애병원: 김효정 외 1명
- 에스안과: 강미진·조혜윤 외 3명
- 일산병원: 명지원 외 3명
- 포헤어의원: 김보영

여행사 (Travel agency)

- KRT 여행사: 심보라
- 보물섬 투어: 소동훈
- 온라인 투어: 강소현·윤소원
- 일본 클럽메드: 방소연
- 풍경 여행사: 김미선
- 하나 투어: 정명진 외 2명

항공사 (Airline)

- 싱가포르 항공: 김경민
- 이스타 항공: 백수정
- 인천 공항: 김유미 외 12명
- 제주 항공사: 김선미 외 4명
- 타이항공: 여지희 외 2명

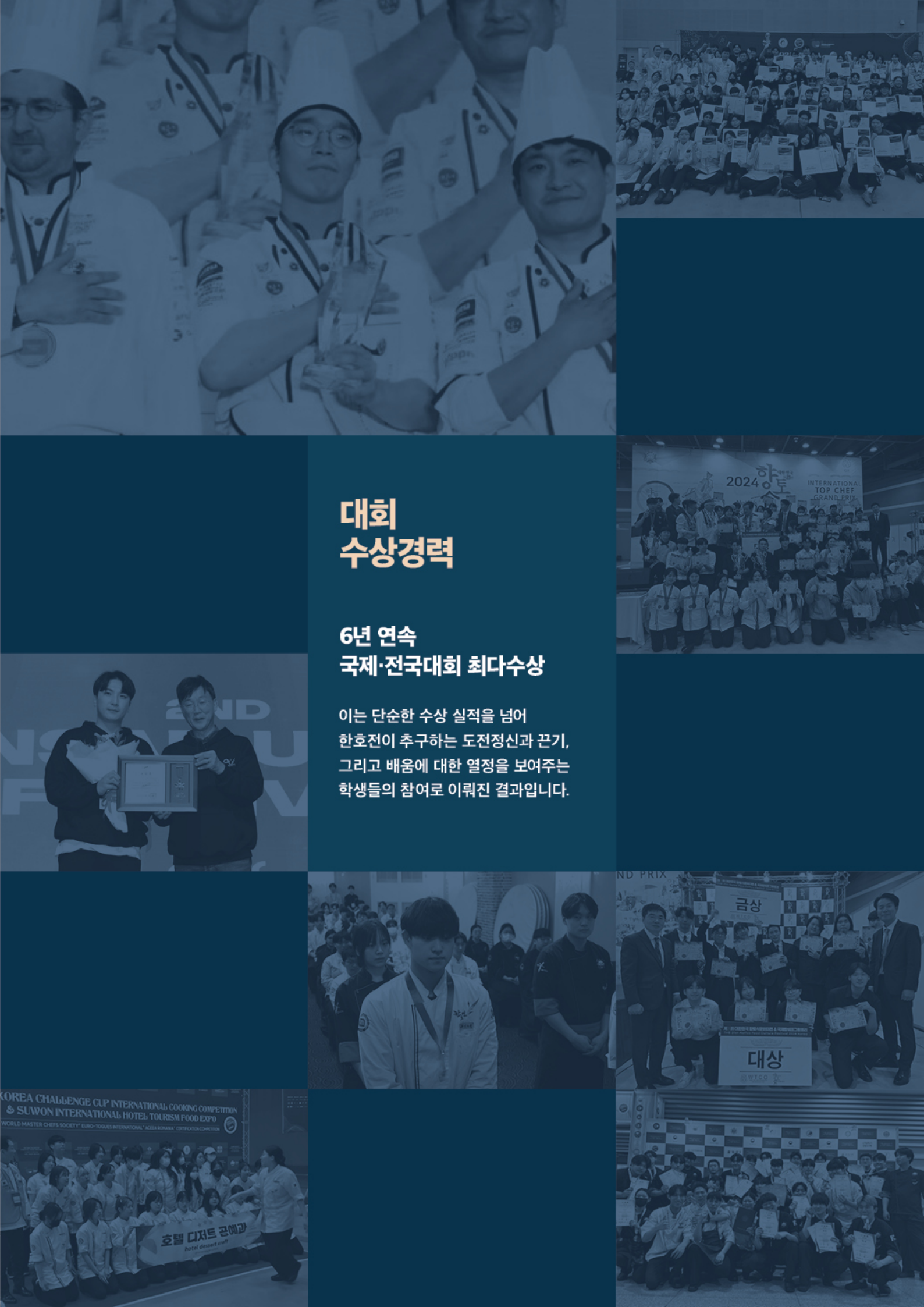
기타 (Besides that)

- (주)JRW: 유정원 외 1명
- (주)승라인터네셔널: 우형섭
- (주)신앙엔터프라이즈: 김성록
- (주)에스엔토리: 변재훈
- (주)유다: 여진광
- F&C: 정춘희 외 1명
- INTER HSP: 박미미
- JTN 미디어: 이교선
- LG U+: 박준일 외 1명
- K.one(푸드스튜디오): 윤지영
- 네오티스: 박아름
- 노동부: 정지원 외 2명
- 다이어리얼(푸드스튜디오): 강은진
- 돌세이수아베(Dulcey Suave): 양종호
- 롯데빌라드샬롯: 박관호 외 2명
- 베네통: 안효빈 외 2명
- 서울식품: 김은정 외 1명
- 스위스유학: 박준규
- 올리버스위트: 이세리
- 우체국: 박경열
- 위너미디어 마케팅: 고민서
- 조선(뱅크스클럽): 김지수
- 쿠산코리아: 지대호
- 한국전방 웨딩플래너: 최하린

대회 수상경력

6년 연속 국제·전국대회 최다수상

이는 단순한 수상 실적을 넘어
한호전이 추구하는 도전정신과 끈기,
그리고 배움에 대한 열정을 보여주는
학생들의 참여로 이뤄진 결과입니다.



2025

2025 돈디알 뒤 팜 세계대회

1위
정지현, 사립 고등, 박상현

2025 WACS 싱가포르 국제 요리 대회

Pastry Showpiece Part
은상
유혜진

2025 대한민국 국제요리&제과 경연대회

대상 (해양수산부장관상)
강민석, 이재홍, 이지형, 정성범, 최경환

금상 (안호영국회의원상)
박정원, 이서아, 윤성진, 김수민, 민성근

장려상 (한국외식경영학회장상)
정도현, 하지원, 오지현, 이영직, 방주영

금상
강민석, 이재홍, 이지형, 정성범, 최경환, 정도현, 하지원, 오지현, 이영직, 방주영, 박세훈, 박지환, 강형성, 심호준, 백서영, 도승원, 김예담, 천세진, 신승주, 박상균, 권도훈, 전태현, 최우진, 한지혜, 강대원, 박정원, 이서아, 윤성진, 김수민, 민성근

금상
강민석, 이재홍, 이지형, 정성범, 최경환, 정도현, 하지원, 오지현, 이영직, 방주영, 박세훈, 박지환, 강형성, 심호준, 백서영, 도승원, 김예담, 천세진, 신승주, 박상균, 권도훈, 전태현, 최우진, 한지혜, 강대원, 박정원, 이서아, 윤성진, 김수민, 민성근

은상
정세희, 이성재, 장민수, 황알립, 김도는, 이상준, 박경수, 기태욱, 이호현, 이 술, 김혜수, 박부건, 정대한, 신인수, 주세훈, 김수연, 성해인, 육언수, 황재연, 전보민

대상
김준영, 현대원, 이종원, 장근서, 김재민, 송이슬, 신상현, 박가영, 임하린, 박채현

금상
유소희, 정다빈, 이선영, 이민혁

2025 한국국제요리제과경연대회

대상 (문화체육부장관상)
이수빈, 윤재림

대상 (서울시장상)
박예림, 표예림

금상
유소희, 정다빈, 이선영, 이민혁

2025 대한민국챌린지컵 국제요리경연대회 & 수권국제호텔관광음식 박람회

조리계열수상자

대상 (외교부장관상)
박세훈, 강형성, 박지환, 심호준, 백서영, 오세민

대상 (해양수산부장관상)
박규덕, 김창민, 박훈희, 유보영, 김민준

대상 (교육부장관상)
황승민, 곽동건, 이현준, 김진서, 김혜수

대상 (수원시의회장상)
김아림, 박세진, 박승현, 이대열, 이승철

대상 (국회의원상)
정세희, 이성재, 장민수, 김도는, 황알립, 권도훈, 김보련, 전태현, 최우진, 한지혜

금상 (강원도의회장상)
도승원, 김예담, 천세진, 신승주, 채다예

금상
김준영, 현대원, 이종원, 방준경, 강주완, 안예희, 김양현, 권승욱, 김현준, 손승우, 고영준, 김현우, 이은재, 고다원, 박준서, 연민성, 김시은, 나인권, 방소윤, 김준원, 김예빈, 진현동, 양만철, 권도훈, 최 윤

은상
이안재, 황윤석,윤성환, 김현준, 이우혁

제병계열수상자

대상 (교육부장관상)
정태경, 이수인, 오경희, 소아현

대상 (농림부장관상)
송이슬, 신상현

대상 (수원시의회장상)
김사원, 김미래, 이진희, 이태빈

대상 (춘천시의회장상)
정해아, 이다연, 손미나, 이연우

대상 (국회의원상)
이재은, 기수아, 배수민, 정다빈, 이선영, 이민혁, 서보영, 유연희, 조민서, 한소연, 윤다은, 정다빈, 유소희, 이정연, 이다정

금상
김예림, 신지혜, 이재민, 정민석, 민소정, 임하린, 최현희, 윤재림, 이수빈, 장세진, 차현경, 유예빈, 백민교, 김경빈, 전하람, 표예림, 류승연, 옥서아, 박예원, 김소을, 정다빈, 이지혜, 채다혜, 장효주, 사해은, 우민지, 김서연, 박가영, 홍유찬

2025 제22회 서울국제푸드앤레이들웨어 박람회 서울 월드푸드올림픽

조리계열수상자

대상 (외교부장관상)
김진오, 정유빈, 김정우, 홍진혁, 공상준, 서민규, 이강산, 정채윤, 김재민

대상 (한국환경공단이사장상)
정세희, 이성재, 장민수, 김도는, 황알립

금상 (한국농어촌공사장상)
박세훈, 박지환, 강형성, 백서영, 심호준

금상 (소상공인시장진흥공단상)
김정원, 현대원, 이종원, 방준경, 강주완, 안예희, 김양현, 권승욱, 김현준, 최 윤, 김준원, 김예빈, 진현동, 양만철, 권도훈

은상
김준영, 현대원, 이종원, 방준경, 강주완, 안예희, 김양현, 권승욱, 김현준, 최 윤, 김준원, 김예빈, 진현동, 양만철, 권도훈

금상
김준영, 현대원, 이종원, 방준경, 강주완, 안예희, 김양현, 권승욱, 김현준, 최 윤, 김준원, 김예빈, 진현동, 양만철, 권도훈

은상
김준영, 현대원, 이종원, 방준경, 강주완, 안예희, 김양현, 권승욱, 김현준, 최 윤, 김준원, 김예빈, 진현동, 양만철, 권도훈

대상 (환경부장관상)
김수민, 박정원, 윤성진, 민성근, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

대상 (수자원공사장상)
김경빈, 전하람

대상 (한국농어촌공사장상)
박재영, 신민정, 이다연, 이선영, 이서아

2024 제22회 대구음식산업박람회 경연대회

각테일 부문

금상
김건희

2024 대구커피챌피어쉽

로스윙 내츄럴 부문

대상
임승찬

2024 Korea 우리드 푸드 챌피어쉽

라이브 경연 부문

대상 (서울시장상 / 한국농수산식품유통공사장상)
서지호, 권현빈, 김정원, 김승환, 유도연

최우수상 (수산업협동조합중앙회장상)
황알립, 임규빈, 김민지, 박지환

금상
엄영준, 이흥준, 한승현, 장준석, 양시은, 서지호, 권현빈, 김정원, 김승환, 유도연, 황알립, 임규빈, 김민지, 박지환

은상
도승원, 김정우, 강광석

제과/디저트 전시 부문

금상
신상현, 송이슬, 유예빈, 최소윤

은상
우소현, 백민교

동상
장세진, 차현경

2024 월드 셰프 컬러니리컵 코리아

금상 (국회의원상)
이선영, 이재은, 김다영, 유소희, 이가인, 손민성, 정해아, 손민아, 한소연, 조민선, 유연희, 김준원, 김시원, 박예원, 가영, 윤다은

2024 베이커리 페어

대형 설방 공예 부문

은상
김재민

건강빵 샌드위치 부문

은상
김성관

2024 코리아 푸드엔베버리지 컨트리발

각테일 부문

금상
신수용

은상
김수진, 이시현

와인 부문

은상
신수용

2024 할토식문화대전

커피 부문

대상 (서울시장상)
손현재

대상 (서울특별시시장상)
김보련, 김수연, 김은석, 이통윤, 이민수

2024 대한민국 소상공인&마스터셰프 요리 기능경진대회

대상 (주소벤처기업부 장관상)
전호윤, 전민정, 권순향

2024 제1회 전국 떡 디저트 콘테스트

퓨전떡 부문

은상
김보련, 김재형

2024 제1회 전국 떡 디저트 콘테스트

퓨전떡 부문

은상
김보련, 김재형

2024 제1회 전국 떡 디저트 콘테스트

퓨전떡 부문

은상
김보련, 김재형

2024 제1회 전국 떡 디저트 콘테스트

퓨전떡 부문

은상
김보련, 김재형

2024 제1회 전국 떡 디저트 콘테스트

퓨전떡 부문

은상
김보련, 김재형

2024 제1회 전국 떡 디저트 콘테스트

퓨전떡 부문

은상
김보련, 김재형

2024 제1회 전국 떡 디저트 콘테스트

퓨전떡 부문

은상
김보련, 김재형

2024 제1회 전국 떡 디저트 콘테스트

퓨전떡 부문

은상
김보련, 김재형

설방공예 부문

대상
백다은, 이서아

병공예 부문

대상
김경빈, 표예림

대상
김준원, 강지혜

디저트 부문

대상 (교육부장관상)
이서아, 김성관, 김명조, 김주진, 박정원, 유혜진, 이수인, 이선영, 이다연

대상 (서울시장상)
김재민, 나민준, 조성우, 정가인, 이연우

대상 (한국농어촌공사장상)
옥지혜, 박수빈

대상
명윤슬, 한진경

금상 (소상공인시장진흥공단상)
문주희, 이수영, 윤재림, 이수빈, 오경희

금상
신하연, 이하늘, 조은비, 김동욱, 임성민, 김성욱, 조민선, 한소연

은상
안현주, 정유진, 송유나, 손민성, 윤동원, 이가인, 이다연

동상
성해인, 이소원

2024 서울국제푸드&레이들웨어박람회 월드푸드올림픽경연대회

조리 라이브 부문

대상 (해양수산부 장관상)
정채윤, 유단아, 하규현, 강명주, 이흥준

대상
김기범, 공지웅, 김수연, 김석원, 조원영

금상
백설하, 오성민, 김가람, 왕혜준, 김경빈, 심호준, 김동화, 김윤재, 정용진, 김진오, 송창선, 박지환, 최문석, 김승혁, 송유정, 정채윤, 유단아, 하규현, 강명주, 이흥준

제과제빵 라이브 부문

대상
김명조, 이서아, 김혜진, 임세희, 정찬영

대상
김기범, 공지웅, 김수연, 김석원, 조원영

금상
백지은, 송유나, 손민성, 조민선, 한소연

은상
이수빈, 조재용, 오경희, 이하영, 강성희

제과제빵 전시 부문

대상 (통일부 장관상)
김명조, 이서아, 김혜진, 임세희, 정찬영

대상 (한국농수산식품유통공사장상)
문주희, 정창아

대상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
김백범, 방선운, 박정원, 유혜진, 송이슬, 우소현, 김대용, 김지현, 문소은, 박수빈, 옥지혜

은상
이하은, 정채윤

금상
문주희, 정창아, 김수아, 신상현, 우소현, 백민교, 황인호, 김상호, 박경우, 윤태원, 에테

은상
오세빈, 김장미, 김준원, 강지혜, 김명조, 정찬영, 김혜진, 김동욱, 임세희

동상
송이슬, 송수빈

KCT1 team - 최용준, 나환성, 전성빈, 정성원, 정호태
ECC1 - 한다연, 정승규, 임근희, 김건우, 주현성
물러날 수 없조 - 정빛나, 김윤재, 김진오, 송찬선, 전성민
우리가 다 이기조 - 김동화, 강재훈, 이동준, 정웅진, 최수민
ECC7 - 최동하, 현지희, 인기연, 김채린, 신준섭
엄백의 성장(KCT) - 엄다영, 백설하
KCT - 최용준, 나환성
KCT 흥광반점 - 윤도경, 이민수
ECC2 - 김범석, 이수호

은상
답다8 - 정인석, 류도하, 양수빈, 주오성, 차민규
kcrd - 김경우, 박진형, 김태훈, 최장윤, 김강서
ECC5 - 김진재, 박석현, 박형진, 심성준, 한태희
ECC3 - 이승진, 서은미
ECC4 - 정승원, 이재호
답다C - 김주병, 육태진

베이커리 부문
안산시장상
박도훈, 박상현
국회의원상
김영조, 김영민, 김태현, 이동호, 이윤재, 심다인, 방선윤,
문주희, 김민희, 이재연, 김민서

시의원장상
김성곤, 백다은, 옥지혜, 천재연, 최현아

제과기능장상
박진경, 조귀정, 김혜진, 이서아, 박지원, 윤상근, 오세빈,
문시혜, 김경민, 김채린, 조민규, 이승윤, 심시현, 최연우,
강보은, 김민혁, 백진주, 최용현, 이가을, 최민수

금상
송유나, 홍희정, 성유리, 성혜민

은상
강주현, 김성주, 김근록, 김용욱, 강은지, 정인수, 임세희,
양혜원, 지효현, 이예진, 강지민, 고혜진, 김지희, 유지현,
한석우, 최재호

식음료 부문
국회의원상
노태원, 김건희, 조민혜, 노은서

안산시장상
홍성문
시의원상
나성현, 민서준
학장상
조정환

호텔경영인상
김태환, 고승아, 김시는 김종혁, 노은서

금상
김건희, 강주현, 홍성문, 김주희, 김태환, 이한별, 박종유,
김성윤, 박경민, 김민수, 조정환, 박나희, 노은서, 민서준,
고승아, 조민혜, 노태원, 나성현, 김시는, 최홍훈, 김동혁

은상
강영규, 지하은, 김규리, 손동현, 전형진

서비스 부문
그랑프리 이사장상
2조 - 홍승일, 이성연, 이주상, 박건우, 이은학
안산시장상
김임박김 - 박기태, 김상훈, 임지홍, 김찬영
금상
2조 - 홍승일, 이성연, 이주상, 박건우, 이은학
김임박김 - 박기태, 김상훈, 임지홍, 김찬영
궁연 - 남궁연, 이은학, 최태주, 정상윤, 이승중

은상
경원아와 아이들 - 이경원, 이지유, 김지후
애국아조 - 최정원, 윤승주, 한태광, 황정모
너 때문에 좋아깨져버렸으니까 해임조 - 안우현, 신소영, 차유정, 신주영
프리덤 - 김민정, 민태홍, 이지선, 소현정
3조 - 이주백, 박준홍, 이나연, 유진
1조 - 박주영, 권다연, 오서정, 유현미, 박재준, 최현서

2023 서울국제식품제조·식품소재대회

조리부문
서울시장상 박솔기 양식
음식서비스·식품가공·ISC 김진오 중식
한국외식업중앙회장상 옥수현 양식
한국조리협회중앙회장상 심호준 양식
한국조리교육학회장상 김윤재 양식
한국조리학회장상 김민재 양식

제과제빵부문
국회교육위원장상 송이슬 제과
서울시의회장상 정다빈 제과

서울시의회장상 이선영 커피
음식서비스·식품가공·ISC 송예은 제과
한국조리교육학회장상 신은별 제과
식음료부문
경기도지사상 박민기 커피

2022

2022 World Masters Challenge Cup

베이커리 부문
그랑프리
박상현

대상
곽지은, 명지영, 박세희, 한예진, 오세빈, 이윤정, 이가을,
권민성, 정지유, 신지원, 황우영, 공자선, 송재은, 진다혜
최우수상
김하늘, 김가현, 남보람, 이예인, 이재연, 김하영, 유지혜,
박소영, 서유진, 조하은, 정민희, 김선주, 성소은, 김소영,
홍석권, 노현하, 김은세, 박신영, 김태일, 최민수, 김세영,
최세연, 정지유, 신지원, 황창민, 박성희, 황한하, 서혜은
이화진, 윤이석, 신동호, 손다솔, 양채원, 박진희, 윤미선,
김하은, 한수연, 송이현

금상
이 술, 김성경, 박정인, 이소연, 정세영, 한다연, 황예지,
조민서, 윤종규, 김형준, 박지현, 김지란, 안세빈, 이슬민,
이재연, 한혜진, 오유림, 이유빈, 김태은, 정지원, 윤진솔,
김리연, 강선우, 유민영

은상
장희진, 심다인, 안남형, 김범혜, 권원호, 강현준, 조혜진,
조민지, 김재영, 박준영, 박유진, 김도희, 국승현, 이태용,
정연지, 박지원, 정현서, 김다준, 정원기, 박새미, 이지혜,
최연지, 김채린, 이재연, 김병진, 송영재, 정인수, 정현서,
박이현, 이예주, 성예진

서비스 부문
대상
테이블 세팅 부문 - 최아연, 박경동, 신지수, 유원호
외국어 커뮤니케이션 부문 - 강승우, 박하은, 박선영,
이재영, 김의진, 박상현

최우수상
테이블 세팅 부문 - 권구진, 심정윤, 이준성, 최현서,
서수진, 김서연, 최원호, 곽민준, 최홍준, 이주백, 박재준,
강이슬, 김영하
외국어 커뮤니케이션 부문 - 이지아, 김한결, 박희정,
양예은

은상
테이블 세팅 부문 - 오서정, 유현미, 권다연, 원채원,
유 진, 곽효영, 이나연, 박준홍, 진수빈, 안태형, 강석민,
이성연, 최재원

식음료 부문
대상
김동혁, 설준우, 이준혁, 조민혜

최우수상
우지원, 박경민, 서현민, 홍서현, 김승혁, 임무환, 이동호,
김진우, 이지연, 이한별, 우준서, 장민지, 박치영, 홍지호,
윤문영, 천소연, 전은표

금상
김주희, 이승민, 이현정, 강동우, 김시는, 이지은, 이상준,
김세진, 이요한, 소림, 정현석, 이영준

은상
한다빈, 나성현, 나예빈, 박경연, 이상현, 여재혁, 안동근,
이지혜, 최우현, 나현용

조리 부문
그랑프리
배병진, 김현우, 박세영, 김윤서, 현지희
대상
윤이수, 권미린, 김승준, 김장현, 조형준, 안태형, 박지민,
최한윤, 신준섭, 강성권, 송성현, 박세은 인기연, 엄용원

최우수상
김윤성, 이용진, 김경규, 이승철, 이소진, 배성준, 김상원,
하규현, 강태욱, 목진우, 김재호, 유재혁, 이승환, 정승규,
구지연, 황승우, 박민규, 전재민, 정성범, 안소혜

금상
황수경, 김장호, 서민철, 심현식, 정진호, 류호영, 김건우,
박세영, 김윤서, 현지희, 정혜빈, 송봉규, 김세현, 박준범,
정민영, 강민구, 김경연, 최태경, 송주환, 박주영, 허상윤,
박상필, 임재훈, 박예담, 조대민

은상
정다교, 이호민, 김봉곤, 오광은, 이명주, 남태원, 이승훈,

원태연, 김동석, 소민섭, 고종인, 김시우, 정우영, 오정혁,
김은식, 남윤서, 최준서, 라도운, 강준서

2021

2021 대한민국 국제요리경연대회

조리부문
대상(교육위원장상)
이현우, 이수빈, 심규민, 박세용, 남궁다영
우수상(국회의원상)
강민지, 김준수, 아찬, 강수빈, 최서영
최우수상
찬태준, 김세현, 윤태환, 이재훈, 차원석
금상
목진우, 박병규, 정원용, 박서령, 양희준, 김경환, 김민우,
정다민, 김경호, 김성진, 김민영, 이지인, 신지훈, 김찬우

은상
임요셉, 장현준, 김태민, 김유민, 박다솔, 안기범, 이다솔,
문순종, 정가람, 송영현, 안승진, 이상경, 정상준, 김효은,
손주성, 이은솔, 박광택, 김민기, 황시혁, 최홍준, 이분의,
김동희, 강유진, 권미린, 오수빈, 박설민, 장현수, 소 민,
박승민, 김경수

동상
김수진, 박사윤, 임태호, 장재욱, 김범수, 송봉규, 양다현,
장예나, 정혜빈, 김홍기, 장우진, 김기현, 정승규, 박성현

2021 World Masters Challenge Cup

조리부문
특별상(이사장상)
정승규
대상(조리기능장상)
강민지, 임요셉, 목진우, 김민성, 이수빈, 윤가을, 김민영,
최재윤, 소 민, 김선주

대상(안산시장상)
송봉규
최우수상(시의회의장상)
이예진
최우수상(국회의원상)
안선영, 유재혁, 황호현

금상
윤가을, 이예진, 김민영, 최재윤, 소 민, 정승규, 김선주,
황호현, 김민성, 이수빈, 안선영, 강민지, 송봉규, 임요셉,
목진우, 유재혁

은상
서동욱, 이광원, 임소은, 권강현, 이분의, 원유만, 김유진,
김동휘, 김경환, 이영호, 김혜빈, 유성민, 염창민, 김지원

제과제빵 부문

특별상
이가을, 김가을
대상
이루다, 김민규, 한예진, 박세희, 임미연, 이수빈, 문혜정,
박다이, 김재희, 조효진, 한영준, 김주리, 이다희, 김하영,
박재홍, 한준용, 류재은, 김하늘, 박정민, 소효원, 최현빈,
최유영, 김지연, 박하빈, 신민지, 우민주

안산시장상
박소현, 박상현

최우수상
김세영, 최세영, 장익현, 정희찬, 최정민, 김서정, 조시현,
문승주, 박효정, 라하영

금상
김세영, 최세영, 엄혜진, 박지혜, 이가을, 김하늘, 이루다,
김민구, 장익현, 정희찬, 한예진, 박세희, 김규영, 황우영,
최정민, 김서정, 임미연, 이수빈, 조시현, 문승주, 문혜정,
박다이, 김재희, 조효진, 한영준, 김주리, 이다희, 김하영,
박소현, 박상현, 박재홍, 한준용, 박효정, 라하영, 류재은,
김하늘, 박정민, 소효원, 최현빈, 최유영, 김지연, 박하빈,
신민지, 우민주

은상
나지연, 구서연, 홍나경, 김세아, 우지원, 오성록, 김예준,
명지영, 황규성, 정찬민, 이선화, 채희원, 권원호, 윤진솔,
이진희, 김소영, 신동호, 김수정, 문준희, 황현하, 이수현,
양화정, 이가영, 권용환, 박현민, 김채영, 윤미선, 최준혁,
김수지, 전휘재, 강유리

커피부문
한국호텔전문 경영인 협회장상
이수빈, 안채린, 이환희
국회의원상
문희원

안산시의회장상
정유진
금상
이수빈, 안채린, 이환희, 문화원, 정유진, 김소현, 석민경,
박경건, 김현교, 김성우, 강주연

은상
함현찬, 김덕현, 김희환, 윤태일, 허지원, 전성민, 최예선,
엄태영, 이주빈, 김소현, 임재효, 박세용

악타일 부문
특별상 (한국호텔관광실용전문학교 학장상)
윤문영

대상 (한국호텔전문경영인협회장상)
이근영, 이윤석

대상 (안산시장 상)
이환희

금상
이환희, 이근영, 이윤석, 한지민, 홍지호, 조지혜, 김명준,
윤문영, 박찬원, 구지연, 천소연, 김영상, 정현석, 이원준
은상
배준일, 황동훈, 이승재, 한민솔, 조민지, 박승아, 지성환,
임재빈, 김동현, 윤종혁, 황민혁, 박혜주, 엄태영, 김한나

관광서비스부문

대상
호텔경영인상
장현준, 이예영, 조항민, 김준형, 장익현, 강원재,
김혜솔, 박민성, 최종찬

안산시장상
우길선, 이상민, 류진아, 임태라, 김우빈, 박원준

국회의원상
송지훈, 이기현, 박태영, 박하영, 박소현

최우수상
국회의원상
김사랑, 이현수, 정다인, 김지현, 허준영, 김 민
시의회의장상
윤지영, 홍세희, 신승석, 김민, 정재영, 변형준, 김건휘

특별상
이사장상
황혜빈, 김세희, 이경민, 박수민

금상
황혜빈, 김세희, 이경민, 박수민, 장현준, 이재영, 조항민,
김준형, 장익현, 강원재, 김혜솔, 박민성, 최종찬, 우길선,
이상민, 류진아, 임태라, 김우빈, 박원준, 송지훈, 이기현,
박태영, 박하영, 박소현, 김사랑, 이현수, 정다인, 김지현,
허준영, 김 민, 윤지영, 홍세희, 신승석, 김 민, 정재영,
변형준, 김건휘

은상
윤지영, 홍세희, 김현결, 허재혁, 서준범, 김명윤, 신승석,
김건휘, 서민정, 박희영, 유경선, 신민경, 최유정, 윤재석,
조수향, 김도산, 노하영, 이시연, 황동우, 이서하, 주영훈,
채 진, 남기문, 김진영, 김영재, 김동진, 김의진, 박하은,
박선영, 심재광

은상
윤지영, 홍세희, 김현결, 허재혁, 서준범, 김명윤, 신승석,
김건휘, 서민정, 박희영, 유경선, 신민경, 최유정, 윤재석,
조수향, 김도산, 노하영, 이시연, 황동우, 이서하, 주영훈,
채 진, 남기문, 김진영, 김영재, 김동진, 김의진, 박하은,
박선영, 심재광

2021 대한민국 국제요리경연대회

제과제빵부문
보건복지부 장관상
고수민, 김보형, 서주희, 정수연, 유지혜, 최이슬, 양은별,
박재현, 김함초름
한국외식경영학회회장상
문혜정, 박다이

금상
김재희, 조효진, 박상현, 이동우, 류재은, 박효정, 라하영,
이승용, 이정상, 조시현, 문 승주, 김다인, 김효은, 송민아,
김동영, 김선정, 정유진, 한정민, 변준영

은상
최정민, 김서정, 우지원, 오성록, 장 익현, 정희찬, 채희원,
이선화, 방무진, 위예은

동상
김예준, 명지영, 곽지은, 최승훈, 이가영, 권용환, 김하영,
이다희, 최지영, 강현준, 박현민, 김채영, 조혜진, 김예진,
남이안, 김영미, 권혜빈, 김은미

2020

2020 KOREA 월드푸드 챔피언십

조리부문
환경부장관상
장안선, 이은빈, 신동준, 이지은, 강수빈
금상
김수진, 장현수, 박예진, 김나현, 서우교, 김한결, 이태원,
이승현, 이은솔, 윤지환, 채건귀, 이호석, 김성수, 신화수,
윤아수, 심아름, 김동희, 이분의, 이형종, 양다희, 국연재,
서태웅, 이 찬, 조예진, 김도원, 객찬규, 김동현, 김승일,
고영현, 김성민, 김윤찬, 김민경, 김예은, 백나예, 김지희,
김수지, 이민형, 한다은, 정건일, 안선영, 한승호, 김지원,
이다희, 이예진, 이수빈, 구기서, 김준성, 이정진, 김대민,
최강현, 윤재훈, 장예솔, 강준석, 진영현, 이예진, 박세진,
이도현, 안소현, 이정훈, 박찬일, 장우진, 이현우, 심규민,
이수빈, 송봉규, 백유지, 장예나, 김가을, 나세령

은상
안승현, 소 민, 유재혁, 오진성, 유수민, 임요셉, 김태민,
김민기, 장우혁, 김재호, 정승주, 강유진, 황정아, 김상곤,
김채연, 김도현, 정다민, 박기범, 박라파엘, 백채원, 이상인,
강경홍, 정훈, 박재영, 김범희, 송수연, 박효민
제과제빵부문
국회외교통일위원장상
김보형, 서주희
국회의원대회장상
박상현, 정지현

금상
류재은, 소효원, 김용욱, 이가영, 김강민, 강민혜, 양수연,
오예은, 유채린, 오서연, 김나은, 김미지, 김민규, 김수연,
신혜영, 성소정, 송민지, 이은영, 강지혜, 김민결, 박다아,
차승주, 강예인, 노 화수, 김재현, 남이안, 권나혜, 박수연,
박경무, 최시훈, 김예준, 오성록, 김보형, 서주희, 박상현,
정지현, 장익현, 김민규, 문종혁, 김연석, 이승빈, 이예솔,
강찬휘, 이루다, 하진호, 구남 학, 박지애, 김태영, 박효정,
김동미

은상
김세아, 최민영, 강민정, 이상희, 강진아, 김다은, 권영준,
이경석, 박 하은, 박세빈, 박나영, 박정민, 김서현, 이다희,
김하나, 김현준, 이승윤, 조시현, 명지영, 우지원, 이혜원,
정수연, 류예은, 권다영, 이동우, 한예진, 김근호, 이정상,
강초현, 최세현

와인부문
집단급식조리협회장상
임종찬, 이재영, 최윤주, 이환희

금상
임종찬, 이재영, 최윤주, 이환희, 박종유, 이보람, 엄태영,
전성민, 이수빈, 안채린

은상
이근영, 김소현, 김승현, 강유정, 김철규, 정현석, 방소라,
박찬원

바리스타부문
식품의약품안전처장상
윤태일, 최예선
금상
윤태일, 최예선, 한정훈, 이동윤, 육동현, 이수빈, 안채린,
강유정, 김소현, 전성민, 정현주, 박승호, 장익영

은상
이근영, 김소현, 김승현, 강유정, 김철규, 정현석, 방소라,
박찬원

2020 대한민국 국제요리·제과경연대회
조리부문
외교통일위원장상
배동훈, 고대현, 안정찬, 심규진, 신세계
보건복지부 장관상
김주영, 민국희, 김현교, 김용준, 김승준
최우수상
서동원, 이한결, 조승현, 김민철, 장윤범

은상
이환희, 한동호, 문화원, 이혁주, 엄태영, 이근영, 김태환,
박유빈, 김동주

2020 대한민국 국제요리·제과경연대회

조리부문
외교통일위원장상
배동훈, 고대현, 안정찬, 심규진, 신세계
보건복지부 장관상
김주영, 민국희, 김현교, 김용준, 김승준
최우수상
서동원, 이한결, 조승현, 김민철, 장윤범

금상
이승현, 장안선, 이지은, 이현우, 이수근, 유우람, 이수민,
신재진, 이윤지, 정희윤, 손석현, 박하연, 송다솔, 배은서,
안서영, 박지은, 변지원, 박수민, 이주영, 이효산, 최누리,
정택용, 현종원, 박영은, 최다인, 김도연, 윤초원, 이유나,
김유빈, 장준혁, 김지희, 김경규, 박상욱, 김지환, 김윤성,
채 빈, 황선지, 황성근, 최민경, 이소미, 양원준, 심재준,
서정인, 이유영, 오무영, 이승민, 이신영, 이예찬, 한소훈,
하승하, 조경원, 최재건, 정성모, 김시환, 김준욱, 김홍철,
김현준, 김은진

은상
한수홍, 하승하, 조경원, 최재건, 정성모, 김시환, 김준욱,
김홍일, 김현준, 김은진, 양현준, 심재준, 서정인, 이유영,
오무영, 이승민, 이신영, 이예찬, 이강산, 전민재, 홍미예,
이준성, 전예인, 임동재, 장기용, 김유진, 김주연, 허경태,
김승일, 진현희, 강진우, 김유빈, 장준혁, 채 빈, 황선지,

황성근, 최민경, 이소미, 정유호, 전병준, 박기량, 최영준,
김진호, 김근완, 김동환, 김백기, 김상래, 구영혜, 김병수,
권순찬, 김규리, 김경진, 강승현, 정재우, 장윤석, 이지영,
김동규, 김동욱, 김지희, 김정규, 박상욱, 김지환, 김윤성
동상
최화연, 이예준, 김예은, 방성준, 이장원, 이동진, 김지경,
박경섭, 박지은, 남태원, 정영채, 허관형, 최서영, 진영원,
박건민, 구관우, 김두원, 김경민, 김승욱, 김예지, 송고은,
신화정, 이재강, 안수정, 홍준표

제과제빵부문
금상(국회의원상)
박상현, 정지현
금상(한국조리학회장상)
서주희, 김보형
금상
최지용, 정찬빈, 오한빛, 안은수, 양수연, 오예은, 김윤진,
나예지, 차승주, 권나혜

은상
박상현, 정지현, 김민성, 최은서, 김나은, 김미지, 이혜원,
정수연

동상
박정민, 박나영, 김민경, 강자혜, 이지은, 김윤아, 이시연,
노하영, 함동우, 권바람, 서민정

2019

2019대한민국 국제요리·제과경연대회

조리부문
외교통일위원장상
배동훈, 고대현, 안정찬, 심규진, 신세계
보건복지부장관상
김주영, 민국희, 김현교, 김용준, 김승준
최우수상
서동원, 이한결, 조승현, 김민철, 장윤범

금상
이승현, 장안선, 이지은, 이현우, 이수근, 유우람, 이수민,
신재진, 이윤지, 정희윤, 손석현, 박하연, 송다솔, 배은서,
안서영, 박지은, 변지원, 박수민, 이주영, 이효산, 최누리,
정택용, 현종원, 박영은, 최다인, 김도연, 윤초원, 이유나,
홍가은, 이소진, 송해분, 배준호, 박성혜, 박채영, 서재욱,
최성우, 최예나, 함로재, 조성민, 전민정, 김성민, 김윤찬

은상
임도현, 김태준, 정유호, 전병준, 박기량, 최영준, 김진호,
김근완, 김동환, 김백기, 김상래, 구영혜, 김병수, 권순찬,
김규리, 김경진, 강승현, 정재우, 장윤석, 이지영, 김동규,
김동욱, 이강산, 전민재, 홍미예, 이준성, 전예인, 임동재,
장기용, 김유진, 김주연, 허경태, 김승일, 진현희, 강진우,
김유빈, 장준혁, 김지희, 김경규, 박상욱, 김지환, 김윤성,
채 빈, 황선지, 황성근, 최민경, 이소미, 양원준, 심재준,
서정인, 이유영, 오무영, 이승민, 이신영, 이예찬, 한소훈,
하승하, 조경원, 최재건, 정성모, 김시환, 김준욱, 김홍철,
김현준, 김은진

동상
최화연, 이예준, 김예은, 방성준, 이장원, 이동진, 김지경,
박경섭, 박지은, 남태원, 정영채, 허관형, 최서영, 진영원,
박건민, 구관우, 김두원, 김경민, 김승욱, 김예지, 송고은,
신화정, 이재강, 안수정, 홍준표, 송고은, 유광혜

제과제빵 라이브부문
최우수상(농림식품교육문화정보위원장상)
최유진, 오지아, 반 화연, 손준하, 배기훈

금상
김유진, 김태하, 구남학, 김경연, 한예지, 김민경, 강서희,
김다영, 김민협, 김현우, 김보형, 고수민, 폭세인, 권효진,
김유림
은상
김성현, 나예지, 최은서, 김윤진, 김선정, 배승윤, 성수연,
김보원, 배경희, 김 민

제과제빵 전시부문

금상
김주연, 이수아, 박재은, 이기우, 정연주, 윤예인, 이혜창,
김경란
은상
김성현, 나예지, 최은서, 김윤진, 김선정, 배승윤, 성수연,
김보원, 배경희, 김 민
동상
이정민, 임채림
바리스타부문 - 개인전
금상 정우혁, 문승혁

은상 여재혁, 김지원
바리스타부문 - 팀전
대상 이지윤, 장유진, 조병국
우수상 우지연, 유나연, 이재술
금상 이재림, 최지원, 조수빈, 이우석, 이정배, 임동규
은상 한세빈, 정효안, 이성민, 장민석, 이정우, 정철우, 김찬홍, 김혜선, 김나현, 주일룡, 주진호, 황근휘

2019 서울국제푸드앤레이아웃웨어박람회

제과제빵 전시부문
환경부장관상 장동훈, 김한길
농촌진흥청장상 구남학, 한예지
대상 안은정, 오 윤, 서예진, 이해창, 이자나, 양정문, 정현지, 이현경, 강대학, 김영환
금상 이유빈, 이재빈, 정택용, 천영하, 김민겸, 김현우, 강서희, 김민협, 김다영, 김준성, 김채림, 김재연, 김현아, 김체가
은상 김지윤, 김주연
동상 김유진, 박채은

제과제빵 라이브부문
금상 김민겸, 강서희, 김다영, 김민협, 김현우, 김준성, 김체가, 김채림, 김재연, 김현아

조리부문
농림축산식품부장관상
 서가영, 권소진, 박세진, 부영혜, 신동주
서울특별시장상
 이동진, 김지경, 박경설, 박지은, 남태현
식품의약품안전처장상
 김주영, 민국희, 김현국, 김용준, 김승준
대상
 나 민, 배준호, 서재욱, 박성혜, 박채영, 이현우, 이수근, 이지은, 장안선, 이승현, 안정찬, 신세계, 배동훈, 삼규진, 신정욱, 장동훈, 김한길, 이강산, 홍미애, 이준성, 전예인, 전민재, 안정찬, 신세계, 배동훈, 삼규진, 신정욱
금상
 이강산, 홍미애, 이준성, 전예인, 전민재, 유우람, 신재진, 이수민, 이윤지, 정희윤, 한수종, 최재건, 하승하, 조경원, 정성모, 구남학, 한예지, 이현우, 이수근, 이지은, 장안선, 이승현, 유우람, 신재진, 이수민, 이윤지, 정희윤, 나 민, 배준호, 서재욱, 박성혜, 박채영, 한수종, 최재건, 하승하, 조경원, 정성모

2019 KFBA Contival

커피부문
금상 이지윤, 장유진, 조수빈, 김나현, 김혜선, 김찬홍
은상 한세빈, 한종현, 임다희, 장민석, 정효안, 이성민, 문병철, 신수빈, 문승혁, 석명훈, 전현우, 정인수
동상 지인선, 전현우, 정인수, 이재연, 임미연, 송영채
컵테일 부문
금상 조병국 (추가)
와인부문
대상 최수빈
금상 박재진, 이재림, 이정우, 최유진, 정지혜, 이예지, 최수빈
은상 김동훈, 박은진, 이재윤, 최지원, 이윤정, 조병국, 이승주, 이재술, 정철우, 한수빈, 송민아
동상 노태원, 민병도, 박현우, 양승혁, 박지영, 김윤섭, 이승민, 이예빈, 이수빈, 손예원

컵테일부문
금상 이재영, 김나현, 이재술, 정철우, 조병국
은상 신명섭, 안지훈, 안경은, 이병현, 박재진, 유재현
동상 최 별, 조민정, 석상환, 조재영
호텔F&B서비스부문
금상 임성우, 정세호, 김호식
동상 박요한, 박하늘, 안우현

2019 제 9회 한국 학생 소믈리에 대회

은상 이윤정
동상 이승주, 이재술

2019 대한민국 카지노딜링 대회

블랙잭부문
대상 유태욱
국회의원상 고윤진, 조승근, 김서영, 박서희
은상 왕희선, 진다은, 허승빈, 김기준, 김기철, 김도영, 오유림
동상 이민지, 조혜원, 김은진, 김주현

바카라부문
시의회 의장상 김한솔
국회의원상 최수연, 김정훈
은상 권진용, 박하나, 이연희, 정은수
동상 차민석, 유태현
플렛부문
시의회 의장상 김은영
국회의원상 김자훈, 홍진영
은상 김소희, 이용빈
동상 서산하, 이동걸, 이수빈

2019 월드푸드챔피언쉽

조리부문
보건복지부장관상
 홍가은, 이유나, 이소진, 삼규진, 조성민
최우수상
 김윤성, 송기근, 박예솔, 한정훈, 김동현
금상
 조용현, 정지호, 진현익, 전정현, 정유진, 채 빈, 이소미, 한태환, 홍준표, 허민지, 김민규, 장윤일, 주성규, 정종하, 최하영, 김시훈, 진정빈, 정원준, 윤서영, 김민석, 최재건, 조경원, 정이든, 주진원, 서민수, 장준서, 정보현, 장민찬, 전현진, 정대성, 이주영, 이호산, 이현빈, 임옥호, 장대관, 박시은, 안소현, 김민룡, 이도현, 김영민
은상
 반성준, 조서현, 박희수, 심준영, 심재은, 김지희, 안수정, 안선영, 박영은, 정택용, 김진호, 장윤석, 이윤석, 최용민, 이지영, 박진경, 송다솔, 송 찬, 김은서, 손석현, 정민찬, 정현우, 오승환, 이지현, 최영서, 김성수, 김혜진, 노원준, 전승욱, 정희경, 오은우, 채주희, 한규미, 정예진, 임호경, 최용민, 박기량, 문희성, 김범수, 이지영, 이윤석, 이동건, 전병준, 윤희성, 양희정, 오승민, 양희준, 윤정훈, 신 힌

동상
 김은진, 김현준, 김영제, 한수빈, 김홍일, 이장원, 이준성, 서승교, 김화성, 이예림, 최성우, 한수종, 최승용, 이승철, 조용식

2019 와도식문화대전

조리-단품 3코스부문
교육부장관상
 김지희, 신희정, 안수정, 안선영, 한승호
보건복지부장관상
 조미수, 장현나, 조상규, 정보현, 정지호
대상
 홍가은, 조성민, 이유나, 이소진, 삼규진, 오은우, 한규미, 채주희, 정예진, 임호경

금상
 채 빈, 이소미, 한태환, 홍준표, 허민지, 최재건, 조경원, 정이든, 주진원, 서민수, 김시훈, 진정빈, 윤서영, 김민석, 정원준, 안소현, 박시은, 이도현, 김민룡, 김영민, 조예지, 김한빈, 박찬희, 김지훈, 서우교, 홍태규, 조완희, 한호경, 최용준, 홍성오, 이승철, 이태윤, 유자윤, 최광혁, 암달빈, 박영민, 박혜성, 김승욱, 손관서, 도영훈, 김은진, 김영제, 김홍일, 김현준, 하성은
은상
 양희정, 양희준, 신 힌, 윤정훈, 오승민, 박진경, 송다솔, 김은서, 송 찬, 손석현, 박영은, 김태훈, 김태근, 김지윤, 남경윤

조리-칭작요리부문
대상
 박예솔, 김윤성, 한정훈, 정희경, 김동현, 김승일, 김동현, 고정현, 김민재, 고상빈

금상
 김동현, 곽찬규, 김예은, 권상진, 최인혁, 최성우, 한수종, 최승용, 이승철, 조용식, 박상재, 안성준, 신동훈, 윤여운, 서술빈

조리-여성식생활개선팀부문
글로벌 금상 정성안, 안은수, 백주희, 임성현
조리-한식부문
글로벌 금상 황동준, 최광진, 최진서, 황진환, 한동주
글로벌 은상 박 희수, 반성준, 심준영, 심재은, 오진혁

제과제빵부문

대상
 백나예, 서유미, 문혜정, 김태영, 구남학, 박기범, 차승주, 권나혜, 전현우, 임미연
금상
 안서희, 오수현, 전수향, 최유진, 김다은, 김규민, 구남학, 김효진, 김경연, 김동미, 백송아, 최수경, 최은서, 최은지, 지민경, 홍윤하, 조 민, 정은채, 조수민, 조혜빈, 최민경, 강경민, 김규리, 김민영, 배수빈, 김윤진, 이유빈, 이재빈, 김준성, 김채림, 고정서, 서주희, 이나경, 최 별, 임미연
은상 최효승, 최지용
동상 김재희, 김예진, 정연주, 정현지

커피부문
대상 주시현, 주일룡, 박은진
금상 이수빈, 여재혁, 전해정, 박현준, 석상환, 안민균
은상 배민석, 허민연, 이진규

와인부문
대상(한국환경공단상) 박성우
금상 한수빈, 이재영, 박유빈
은상 이재림, 김동훈, 노태원, 이우석, 민병도, 김주영
동상 이예빈, 정지혜, 문진원, 박지영

2019 대한민국 외식푸드 경연대회

대상 이지윤, 장유진, 조병국
금상
 우지연, 유나연, 이재술, 이우석, 이정배, 임동규, 이재림, 최진원, 조수빈, 정우혁, 문승혁
은상
 한세빈, 정효안, 이성민, 장민석, 이정우, 정철우, 김찬홍, 김혜선, 김나현, 주일룡, 주진호, 황근휘, 김지원, 여재혁

캠퍼스 라이프

한호전에서의 입학에서 졸업까지

사회생활의 축소판인 대학생활은 미래의 세계로 진출하기 위한 교두보 역할로 매우 중요합니다. 한호전의 대학생활을 스케치 해 보았습니다.

CAMPUS LIFE

1 입학식

입학식은 새로운 출발을 알리는 뜻깊은 자리로, 꿈을 향해 나아가는 첫걸음을 함께 축하하는 순간입니다. 학교 공동체의 일원으로 맞이하는 따뜻한 환영과 격려 속에서, 학생들은 설레는 마음으로 학창생활을 시작하게 됩니다. 이 날은 단순한 의식이 아니라, 미래를 향한 다짐과 희망을 나누는 소중한 의미를 지니고 있습니다. 호텔학교 한호전에 모든 신입생이 빛나는 가능성을 마음껏 펼칠 수 있도록 든든히 함께하겠습니다.



2 유니온 페스티벌

안산 지역에 5개의 학교(한호전, 한양대, 서울예대, 안산대, 신안산대)와 여러 단체 등이 함께 모여 다양성과 창의성을 축하하는 대규모 문화예술 축제입니다. 학교 대항전, 인기가수 공연, 전시&체험부스, 거리 퍼포먼스 등이 어우러져 학생들과 가족 단위 방문객까지 참가해서 모두 즐길 수 있는 축제입니다.



3 불새축제

한호전에서 매년 열리는 불새축제는 학생들과 교직원, 지역사회가 함께하는 축제의 장으로, 열정과 창의성이 불꽃처럼 타오르는 시간입니다. 다채로운 공연 무대에서 음악과 댄스, 연극 등이 어우러져 학생들의 재능과 끼를 마음껏 발휘하며 체험부스, 먹거리장, 플리마켓 등의 부대행사도 마련되어 축제를 즐기며 소통할 수 있는 기회를 제공합니다. 이 축제는 학생들 간의 유대감을 돈독히 하고 한호전만의 활기찬 문화를 만끽하며 학교 공동체의 자긍심을 높이는 뜻깊은 축제입니다.



4 동아리 활동

한호전에는 학생들의 열정과 관심을 함께 나누는 다양한 동아리가 활발히 운영되고 있습니다. 동아리는 단순한 취미 활동을 넘어, 전공 역량을 키우고 인맥을 넓히며 서로의 성장을 이끄는 의미 있는 공간입니다. 조리, 제과제빵, 식음료, 봉사, 학술 등 여러 분야에서 활약하는 동아리들이 학생들의 학교생활을 더욱 풍성하게 만들어 줍니다. 이처럼 한호전의 동아리 활동은 즐거움과 배움을 동시에 경험할 수 있는 소중한 기회가 되고 있습니다.



BBR 카지노 딜링 동아리



ECC 양식 동아리



KCRD 요리 연구 동아리



KCT 양식 동아리



RCY 연합 봉사 동아리



고메 제과제빵 동아리



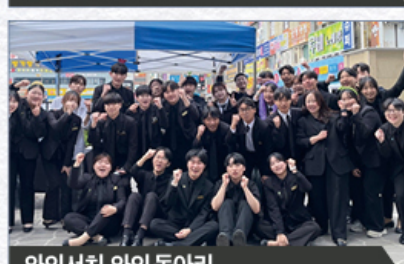
에이로마 제과제빵 동아리



담다 한식 동아리



오븐 브레이크 제과제빵 동아리



와인서치 와인 동아리



유스 밴드 동아리



이타마에 일식 동아리



커피나무 커피 동아리



한 요리 및 봉사 동아리

5 학위 수여식

한호전의 학위수여식은 학생들의 값진 노력과 성취를 공식적으로 기념하는 뜻깊은 행사입니다. 학창 시절의 열정과 도전의 결실을 맺는 자리로, 졸업생들의 미래를 향한 새로운 출발을 축복합니다. 학교와 가족, 그리고 동문이 함께 모여 축하와 격려를 나누며, 학문적 성취와 전문성을 사회에 펼쳐 나갈 것을 다짐합니다. 이날의 학위수여식은 한호전의 자부심을 드높이고, 졸업생들에게 평생 잊지 못할 의미 있는 추억으로 남습니다.





Part 5.

모집요강 및 기숙·유학 안내

- 130 M-STAY
M-Stay
- 132 유학 연계
Study Abroad Linkage
- 136 장학제도
Scholarship System
- 138 모집요강
Admission Guide
- 139 오시는 길
Location

M-STAY

한호전 학생만이 누릴 수 있는 특별한 호텔캠퍼스 생활!

대한민국 호텔학교는
호텔에서 생활하고 호텔에서 공부한다!

한호전이 운영하는 엠블던 특급호텔은
학생들이 직접 생활하며, 다양한 실무실습을 통해
호텔의 모든 것을 현장에서 배우고 있습니다.



| M-STAY 조식 및 시설안내



호텔 주방장 직접 조리



북카페



세탁기 및 건조기



피트니스 클럽



편안하고 다양한 조식뷔페



학생전용 식당 및 휴게공간



24시간 편의점

* 한호전은 통학이 어려운 학생들을 위해 학교에서 운영되는 엠블던호텔 "M-STAY"를 이용하여 2인 1실 또는 3인 1실을 선택하여 장기숙박으로 생활이 가능하며 호텔조식을 단 돈 2천원에 제공 받을 수 있습니다.

시설안내

- 방내부 : 침대, 개인 수납장, 냉장고, TV, wifi, 에어컨, 화장실
- 부대시설 : 세탁기, 건조기, 정수기, 도서관, 카페, 전자레인지

주요일정

- 선발기준 : 신입생 및 재학생 (희망자 전원 입실 가능)
- 신청방법 : 한국호텔관광전문학교 홈페이지 접수 (www.kht.or.kr)
- 입실신청 : 매년 1월 중
- 사용기간 : 1학기 6개월 (3월~8월), 2학기 5개월 (9월~1월)
- 입실일정 : 매년 2월 말 입실 가능일 추후 안내

입실정원

HOTEL Embledon 정원 약 600명 / 200개실

기타안내

- 최초 입실 이후 1년간 M-STAY 이용 보장 (단, 벌점을 통한 퇴실자 제외)
- M-STAY 입실자 학기 중 일 2,000원 조식 제공 (지하 1층, 방학·휴무 미제공)
- 입실 시 개인택배는 엠블던호텔 지하 1층 M-STAY 관리실

유의사항

- 1년 종료 후 재입실 여부는 학점 및 벌점, 교수 추천을 통한 심사 결정
- 입실대상자는 M-STAY 입실과 동시에 생활수칙 등 관련규정을 준수하고, 관계직원의 지시에 따라야 합니다.
- M-STAY 개관일 이후 중간퇴실하게 되면 환불규정에 의해 진행되오니 M-STAY 신청 시 이용계약서 및 환불규정을 명확히 숙지하시고 신청해 주시기 바랍니다.
- M-STAY 출입 제한 (시간 23:30 ~ 익일 6:00까지)과 재실 확인 및 생활 지도가 있으니 이를 명확히 숙지하여 주시기 바랍니다.



스위스 호텔 매니지먼트 학교 SHMS

Culinary Arts Academy (CAA)

스위스 호텔학교 SHMS(Swiss Hotel Management School)와 한국호텔관광실용전문학교가 지난 2020년 6월 30일 MOU를 체결하여 한호전 학생들은 해외에 가지 않아도 호텔학교 한호전 졸업 시 국내 학위 취득은 물론, 스위스 호텔학교 SHMS 디플로마 과정을 취득할 수 있다. 이 과정은 국내에서 유일하게 한호전 재학생들에게 독점적으로 제공하기로 하였다. 또한 SHMS 호텔교육 특징은 자체 호텔을 이용한 실무교육으로 학생들을 지도하는 시스템을 갖추고 있다. 한호전에서 스위스 호텔 교육시스템을 도입하여 자체 소유한 엠블던 특급호텔을 운영하여 학생들을 지도하고 최상의 호텔리어 인재를 배출하고 있다.

SHMS 호텔학교 특징

Global Reputation	SHMS 호텔경영대학을 비롯하여 SEG 산하 5개 대학 모두 '스위스 내 Top 10'에 랭크되어 국제적인 명성을 지님
Swiss Hospitality Touch - Traditions & Values	철저한 스위스 전통의 실무교육을 기반으로, 즉시 산업현장에 투입될 수 있는 실무형 인재를 양성
Academic Quality Assurance	스위스 정부 및 공인된 기관(AESH: 스위스 호텔학교협회)의 인증을 받아 스위스 학사 및 석사학위를 수여함과 동시에 영국 University of Derby 대학들과 공동 커리큘럼 운영 및 학위 수여
State-of-the-art Facilities, Services & Professional Faculty	5성급 호텔을 개조한 캠퍼스내의 기숙사 생활 및 최첨단의 IT 교육시설 및 최상의 학습 환경, 관련 현장에서의 풍부한 경력과 지식을 겸비한 막강한 교수진들의 포진
Low Investment & Early Career Start	순수한 스위스 자본으로 운영하여 상대적으로 적은 비용으로 학위를 취득할 수 있도록 마련하고 있으며, "3년 만에 학사학위"를 마침으로써 조기에 경력을 시작할 수 있는 장점
Global Industry Network & Alumni Network	연중 정기적인 국제취업박람회 IRF 국제적인 행사와 GCC(Graduate Career Center)를 가동하여 110여 개의 글로벌 기업체들의 인턴십 및 졸업 후 취업 연계 및 연간 개최되는 동문회를 통한 상호 교류 확장

SHMS 교육 특징

선진화된 호텔교육 도입	
선진화된 스위스 SHMS 호텔교육 세계 최초 도입하여 국내에서 유일하게 한호전 재학생들에게만 교육 제공	
디플로마 취득	스위스를 가지 않아도 한호전 교육과정으로 SHMS 디플로마 취득가능
특급호텔 현장 실무교육	스위스 우수한 호텔교육시스템(자체 호텔운영 교육)을 도입하여 한호전 학생들은 재단에서 운영중인 엠블던호텔에서 실무교육을 진행하며, 학생들의 기숙사로 사용
취업박람회 진행	한호전과 산학협력이 체결되어 있는 400여개의 특급호텔 및 관광기업 인사담당자들이 매년 11월에 한호전에 방문하여 취업박람회를 실시해 취업기회 제공
해외 공동학위 취득	스위스 호텔학교 SHMS와 영국 더비대학교 복수학사 학위 취득가능
특급호텔 실습&인턴십	한호전과 연계되어 있는 특급호텔 및 관광/레저기업 등에서 급여를 받으며 실습&인턴십 실시
취업 어드밴티지	한호전과 연계되어 있는 특급호텔 및 관광/레저기업 등에서 급여를 받으며 실습&인턴십 실시



중국 제남대학교

제남대학교는 중국 산둥지방의 종합대학교로 학사, 석사학위 수여권을 가지고 있는 중국 최고의 요리명문학교이다. 한국 최고의 요리명문학교인 한호전과 중국 최고의 요리명문학교인 제남대학교가 합작하여 MOU를 체결하였다. 한호전에서 2년간 조리실무를 마스터한 후 중국 제남대학교 캠퍼스에서 2년간 다양한 중식요리와 함께 중국 문화를 직접 경험하고 배우게 된다. 현재 약 100명 가량의 학생들이 중국 글로벌 캠퍼스에서 교육을 받았으며, 졸업생들은 국내 뿐 아니라 마카오, 유럽 등 세계 각국에서 세프로 활동하고 있다.



국제 자격증 취득 및 현지취업	중국 국립대 4년제 학사학위
중국 자격증뿐만 아니라 현지 협약된 호텔로 취업연계가 이뤄집니다	제남대학교 학사학위가 수여되며, 학력이 국내에서도 인정됩니다.
중국 4대요리 특성화 교육	중국어 회화 마스터
중국을 대표하는 지역별 4대요리를 전문적으로 교육 받습니다.	기초 중국어부터 회화까지 중국어 마스터를 통해 현지 경쟁력을 갖추실 수 있습니다.

스위스 CAA 요리학교

Culinary Arts Academy (CAA)



Culinary Arts Academy(CAA)는 스위스 루체른 캠퍼스와 르부뢰 캠퍼스로 나누어져 있으며 1학년 때는 독어권인 루체른 캠퍼스에서, 2학년 때는 불어권인 르부뢰 캠퍼스에서 교육이 이뤄진다. CAA는 스위스 학사 학위 과정과 영국 내 호스피탈리티(Hospitality) 학부 교육에서 상위 TOP10에 속해있는 영국 더비대학교(University of Derby)와 공동 커리큘럼제를 운영하고 있어 졸업 후 스위스 학사학위와 영국 우등학사학위를 취득하게 된다. 수업은 One Class 당 20명 미만으로 구성되어 이론과 실습 모두 소규모 클래스를 통해 이뤄지며 스위스 또는 제 3국에서의 유급 인턴십을 통해 자신이 배운 경험과 커리어를 보다 빠르게 쌓아갈 수 있다. 입학 지원 요건으로는 고등학교 졸업(예정)자 여야 하며 토플 55점 / IELTS 5.5 / OOPT 50점 이상이어야 한다.

뉴질랜드 웰링턴국립대학교

Wellington Institute of Technology



Wellington Institute of Technology (WelTec)은 수도 Wellington에서 북쪽으로 약 15분 거리인 Lower Hutt에 위치한 폴리텍으로 CIT (Central Institute of Technology)를 흡수하여 "Hutt Valley Polytechnic"에서 WelTec로 새롭게 태어났다. 뉴질랜드의 항구도시인 wellington 중심가에서 멀리 않은 Petone에 위치하고 있으며, 아름답게 새롭게 조정 된 Petone 산책로에서 한 블록 거리에 있다. 자동차나 대중 교통수단을 이용하면 웰링턴 도심지까지 불과 몇 분 걸리며, Hutt 시(Wellington의 주요 인구 밀집 지역)의 각종 편의 시설과 공공 시설을 이용할 수 있다. WelTec에서는 모든 학위 프로그램들은 학생들이 입학 가능한 수준의 영어 능력을 증명해 보이도록 요구하고 있다.

미국 TUI 대학

Travel University International



1983년 낸시 사파박사에 의해 개교한 TUI대학은 미 캘리포니아주 교육부에 의해 정식 승인 받은 30년 전통의 서비스 산업 특화대학이다. TUI대학은 전문학사, 학사 및 박사학위과정 프로그램을 제공하며, 클래스당 평균 12명의 소규모 클래스를 운영함으로써 학생들과 교수간의 보다 밀접한 소통이 가능하며, 친밀하고 효과적인 교육환경을 제공하고 있다. 또한 TUI대학은 미호텔협회(AH&LH), 샌디에고, 컨벤션센터, 고용국 등의 많은 정부기관에서 승인 된 프로그램을 보유하고 있다.

프로그램

- 학사학위 + OPT연계 프로그램
- 수료증 + OPT연계 프로그램

아일랜드 DIT

Dublin Institute of Technology



1887년 아일랜드 더블린에 개교한 대학으로 아일랜드에서 가장 크고 혁신적인 대학으로 알려져 있다.

특징

- 1992년 자치학교법인 DIT는 박사과정까지의 학위 제공
- 300여개에 달하는 Full-time and Part-time과정 운영
- 3학년 유급 인턴십을 진행하며 인턴실에서 30학점 호텔관광과정 (총 1800명)
- 요리과정 : 800명 · 호텔과정 : 180명
- Honors 과정 : 220명 · 이벤트&레저과정 : 600명
- 총 학생수 : 1800명

호주 노던 시드니 인스티튜트

Part of TAFE NSW



뉴 사우스 웨일즈 주 TAFE는 호주 제일의 교육기관이다. TAFE는 산하 10개의 개별 교육기관을 두고 있으며, Northern Sydney Institute(NSI)는 그 중 가장 큰 교육기관 중 하나이다. 노스 시드니에 위치한 7개의 College와 함께 NSI는 호주 국내외로 우수성을 인정받고 있으며, 태평양 지역에서 교육관 훈련의 지속적인 발전에 중요한 역할을 하고 있다. NSI는 매년 600여개의 코스를 52,000명의 국내외 학생에게 제공하고 있으며, 학교 졸업생들과 구직자들에게 진로의 동료 역할을 해오고 있다.

미국 컬럼비아 컬리지

Columbia College



2년제 기술 전문대학으로 워싱턴D.C에서 30분 거리의 버지니아주 Fairfax 라는 도시에 위치해 있으며, Fairfax 는 D.C 의 미국 공무원들도 많이 거주하는 도시로 미국 내에서도 부유하고 학군이 좋기로 유명한 도시이다. 한국인 학생이 운영하고 있으며 미국 정착과 학교 진학을 생각하는 학생들에게 많은 도움이 되고 있다. 1999 년 지역사회와 기술 전문 교육기관으로 출발하여 이후 보다 다양하고 질 높은 교육 환경을 지역사회에 보급하고자 컴퓨터 학과를 비롯하여, ESL, 치과기공학과를 2001년에 주 교육부 인가하에 개설하였으며, 2003년과 2004년에는 각각 치료마사지학과와 간호조무사학과를 개설하여 많은 전문인력을 양성하는 데에 주력하고 있다.

호주 멘지스대학교

Menzies University



멘지스 대학교는 멜버른시 주변에 4개의 캠퍼스로 운영되고 있으며, 실무중심의 집중교육으로 명성을 인정받고 있다. 산학협력 프로그램과 실무교육을 위해 최고의 시설을 갖추고 있으며, 외국인 학생을 위한 맞춤형 교육으로 학습 성취를 지원하고 있다.

특징

- 오디오 및 PowerPoint 프레젠테이션 및 인터넷 기반의 재료를 사용하여 시각적인 프레젠테이션
- 통합 문서는 노트와 과제물을 포함하는 모든 유닛에 제공
- 시뮬레이션 실용적 학습 · 교실 강의 유형 클래스
- 그룹 활동 및 토론 · 학생 프레젠테이션 위주의 e러닝 및 사례연구
- 트레이너를 통한 가상현장실습

이탈리아 빌라 피티아나

Villa Pitiana



이태리 피렌체 에 위치하고 있으며 12세기에 만들어져 수백 년의 기업으로 이어져 내려온 전통 호텔이다. 또한 그들의 노하우를 전 세계 호텔인들에게 전수하기 위해 체계적인 교육시스템을 구축하였으며 많은 후학들을 양성하고 있는 이태리 호텔전문 학교이기도 하다.

교육내용

- 호텔서비스 경영관리
- 치즈, 와인, 육가공 현장실습
- 이태리 요리 실습 (에피타이저, 파스타, 메인, 디저트)
- 호텔 룸서비스 실습
- 호텔 식음료 서비스 실습 (코디, 테이블 세팅)
- 이태리 피자실습
- 이태리 제과제빵실습
- 이태리 문화·관광교육

한호전 장학제도

신입생 장학제도			
장학금 항목	대상자 및 내용	지급기준	수혜금액
위탁교육생 수료 장학금	고교 위탁 교육을 이수한 자	위탁교육 이수자(중복수혜 가능)	100만원
장학금 항목	대상자 및 내용	지급기준	수혜금액
신입생 입학 장학금	고등학교장 추천 및 선행, 봉사등의 상을 수여받은 자	학교장 추천서/선행상/봉사상 관련 증빙서류 제출자에 한함 (단, 장학금 심사단 평가 후 심사에서 합격한 학생에게만 지급)	30만원
외부대회 입상 경력자 장학금	전국대회 금상 이상 수상자	본교에서 인정된 공인된 협회주관 대회의 참가하여 수상 경력이 있는 자	50만원
	지역대회 금상 이상 수상자(교내대회 포함)		30만원
장학금 항목	대상자 및 내용	지급기준	수혜금액
자격증 우수자 장학금	전체계열 공통	전공 관련 자격증 1개	30만원
		전공 관련 자격증 2개	50만원
		비전공 관련 자격증 2개	30만원
호텔외식조리 계열	해당계열 공통	조리기능사 중 3개 또는 산업기사 1개	한식, 양식, 중식, 일식, 복어, 식품가공 기능사
호텔제과제빵 계열	호텔제과제빵& 디저트 공예 전공	제과기능사, 제빵기능사, 식품가공기능사 중 2개 + 제과제빵관련 민간자격증 2개 또는 제과제빵산업기사 1개	•민간자격증 허용 범위 : 케익데코레이션, 쇼콜라티에, 설탕공예, 슈가크래프트, 디저트, 베이커리위생사, 베이커리 위해요소 관리자 (수료증은 제외, 자격증은 협회와 무관하게 인정)
	호텔베이커리& 카페경영 전공	기능사 자격증 3개(제과기능사, 제빵기능사, 식품가공기능사, 조주기능사) 또는 기능사 자격증 2개 + 민간자격증 2개 또는 제과제빵산업기사 1개	•민간자격증 허용 범위 : •제과제빵-케익데코레이션, 쇼콜라티에, 설탕공예, 슈가크래프트, 디저트, 베이커리위생사, 베이커리 위해요소 관리자 (수료증은 제외, 자격증은 협회와 무관하게 인정) •식음료-호텔식음료경영전공 자격증 허용범위와 동일
호텔관광식음료 계열	호텔식음료 전공	5개 분야의 자격증 중 3개 이상 자격증 취득자	•국내 바리스타 자격증 : 한국식음료외식조리협회, 한국커피협회, 한국능력교육개발원, 한국음료산업연구원 협회, 한국 바리스타검정협회 •국내 소믈리에 자격증 : 한국외식음료협회, 한국국제소믈리에협회, 한국능력교육개발원 •국제 바리스타 자격증 : SCAE(Barista, Roster, Q-GRAD ER, R-GRADER), SCAA Barista, Italy Espresso, EUCA •국제 소믈리에 자격증 : WSET(level 1~3) •조주기능사
	호텔경영 전공		호텔경영사, 호텔관리사, 관광통역 안내사, 사무자동화 관련 자격증(컴활 1,2급, ITQ), 식음료 관련 자격증, 오페라 이수자
장학금 항목	대상자 및 내용	지급기준	수혜금액
수능 우수자 장학금	2개 영역 1등급 이내	•해당 년도 수능성적에 한함 선정기준은 언어, 수리, 외국어, 탐구영역 중 택2 (직업탐구 미반영) •과학 또는 사회탐구 영역은 2과목 평균하여 반영함 •수리 영역은 A,B형 구분 없음 •수능 성적표 제출자에 한함	2년간 전액 장학금
	2개 영역 2등급 이내		1년간 전액 장학금
	2개 영역 3등급 이내		100만원
내신 우수자 장학금	3년 통상 1등급 (1.5등급 까지)	•전 학기 주요과목 점수에 한함(국,영,수,과,사) •해당년도 내신성적에 한함 •생활기록부 제출	2년간 전액 장학금
	3년 통상 2등급 (2.5등급 까지)		1년간 전액 장학금
	3년 통상 3등급 (3.5등급 까지)		100만원
검정고시 우수자 장학금	7과목 평균 98 ~ 100 (1등급)	검정고시 성적증명 제출	1년간 전액 장학금
	7과목 평균 95 ~ 97 (2등급)		200만원
	7과목 평균 90 ~ 94 (3등급)		50만원

장학금 항목	대상자 및 내용	지급기준	수혜금액
외국어 우수자 장학금	TOEIC	900점 이상	1년간 매학기 200만 (최대 400만)
		701~899점	200만원
		601~700점	50만원
	TEPS	1급	1년간 매학기 200만 (최대 400만)
		2급	200만원
		3+급	50만원
	IELTS	6.5 이상	1년간 매학기 200만 (최대 400만)
		4.0 이상	200만
		3.0 이상	50만원
	(신)HSK	6급	1년간 매학기 200만 (최대 400만)
		5급	200만원
		4급	50만원
	JLPT	N1급	1년간 매학기 200만 (최대 400만)
		N2급	200만
		N3급	50만원
	JPT	460점 이상	50만원
	CBT	180점 이상	50만원
	IBT	70점 이상	50만원
	PBT	500점 이상	50만원
장학금 항목	대상자 및 내용	지급기준	수혜금액
국가유공자 장학금	국가유공자/ 국가유공자 자녀	대학 수업료 등 면제 대상자 증명서 제출자에 한함 매학기 평점 2.0이상 유지시 지급	2년간 전액 장학금
새터민 장학금	탈북자 및 새터민으로 인정이 된 자	시도교육청 발급 학력인정증명서, 교육지원대상자 증명서 제출자에 한함 매학기 평점 2.0이상 유지시 지급	2년간 전액 장학금
기초생활수급 장학금	기초생활수급 대상자	학생 본인명의로 된 기초생활수급자 증명서 1부 매학기 평점 3.0이상 유지 시 지급	매학기 150만원 (연간 300만원)
차상위계층 장학금	차상위계층 대상자	학생 본인명의로 된 차상위계층 증명서 1부 매학기 평점 3.0이상 유지 시 지급	매학기 100만원 (연간 200만원)
한부모 가정 장학금	한부모 가정 대상자	학생 본인명의로 된 한부모가족증명서 1부 매학기 평점 3.0이상 유지 시 지급	매학기 100만원 (연간 200만원)
형제 자매 장학금	동시 입학 및 두 명 이상의 학생이 재학중인 형제/자매 (2촌 이내)	동시에 재학중인 경우 2인중 1명만 장학금 지급	매학기 100만원
다자녀가정 장학금	다자녀가정	다자녀가구 (세명 이상)	매학기 70만원
다문화가정 장학금	다문화가정 자녀	부모님 기본증명서 (※ 국적 명시 필수) 1부 또는 부모님 명의 외국인사실증명서 1부 학생 본인명의로 된 가족관계증명서 1부	매학기 50만원
재단 이사회 장학금	재단 이사회에서 추천한자	장학 금액은 이사회에서 결정하여 지급	심의 후 결정

한호전 모집요강

선발기준 및 지원자격

선발기준 | 면접심사 100% (수능 및 내신 성적 미반영)

지원자격 | • 고등학교 졸업자 및 졸업예정자 (인문계/전문계 교차 지원 가능)

- 고등학교 검정고시 합격자
- 대학, 대학교 졸업자 및 중퇴자
- 복수지원 가능 (타 대학 합격자 지원 가능 및 본교 합격 후 타대학 수시·정시 중복지원 가능)

입학 전형절차

원서접수	면접안내	입학사정관제 (면접)	합격발표	등록안내	입학
홈페이지를 통해 원서 접수	접수확인 후 2일내로 개별 전화 통보	전체투어 및 과정별 교수님과 면접 심사	발표 후 통지서 및 등록금 고지서 발송	등록기간 내에 예치금 또는 등록금 납부	안내에 따라 입학준비

한국장학재단 학자금 대출 안내

- 1 한국장학재단 홈페이지에서 학자금 대출 신청
 - 2 한국장학재단에서 승인 (승인 완료 시 학자금 대출 실행 요청 문자가 옵니다)
 - 3 한국장학재단 홈페이지에서 학자금 대출 실행
 - 4 실행 완료 시 학자금 대출금액 등록금 계좌로 입금
- ※ **대출한도**: 전공 및 교양 수업료 전액 신청가능
 ※ **대출금리**: 연 1.7% (고정금리)
 ※ **대출기간**: 최장 20년 (10년 거치, 10년 상환)
 ※ **소득기준**: 제한없음
 ※ **학습비** 외 대출신청 불가 (기숙사비, 생활비 등)

대출준비	대출신청	금융교육	신청완료	대출승인	대출실행
학자금대출 신청을 위해 본인 명의의 전자서명수단 발급	학점은행제 학습자 학자금대출 신청서 작성	학자금대출 신청 시 온라인 금융교육 이수(필수)	학점은행제 학습자 학자금대출 신청내역 확인	대출심사 결과 확인 및 심사요건 미달자 특별 승인	전자서명을 통해 학습비(등록금) 대출금 지급 실행

모집 계열 및 정원

계열	과정	학위	모집정원
호텔외식조리계열	호텔외식조리전공	4년제 학사 학위	120
	호텔조리전공	2년제 전문학사 학위	120
	호텔일식조리전공	2년제 전문학사 학위	60
호텔제과제빵계열	호텔베이커리&카페경영전공	4년제 학사 학위	120
	호텔제과제빵전공	2년제 전문학사 학위	120
	호텔베이커리&디저트공예전공	2년제 전문학사 학위	60
호텔관광식음료계열	국제호텔관광경영전공	4년제 학사 학위	60
	호텔경영전공	2년제 전문학사 학위	60
	호텔식음료경영전공	2년제 전문학사 학위	60
	호텔카지노딜러전공	2년제 전문학사 학위	60

❖ 학위별 학점 취득 조건

학점인정 등에 관한 법률 제8조제1항 (학력인정)

제7조에 따라 일정한 학점을 인정받은 자는 「고등교육법」 제2조제1호에 따른 대학이나 같은 법 제2조제4호에 따른 전문대학을 졸업한 자와 같은 수준 이상의 학력이 있는 것으로 인정한다.

- 1) 고등교육법 제50조에 따른 전문학사학위 취득자(80학점 이상의 학력이 있다고 인정되는 자)
- 2) 고등교육법 제35조에 따른 학사학위 취득자(140학점 이상의 학력이 있다고 인정되는 자)

학년제	학점 취득 조건	총학점	학위
4년제	전공필수 60점, 교양필수 30점, 일반선택 50점 이상	140점	학사 학위
2년제	전공필수 45점, 교양필수 15점, 일반선택 20점 이상	80점	전문학사 학위

한호전 안내

문의 및 안내

경기도 안산시 단원구 중앙대로 937 한국호텔관광교육재단
입학문의 | 031-402-2114 (내선번호 1번) **홈페이지** | www.kht.or.kr

캠퍼스 안내



캠퍼스 안내



가차 · KTX



KTX 광명역 지하철 1호선 환승 → 금정역 도착 후 → 지하철 4호선 환승 → 중앙역 1번출구
KTX 수원역 지하철 수인분당선 환승

지하철



4호선 중앙역 1번 출구
수인분당선 중앙역 1번 출구

버스



시내버스 3, 7, 9, 10, 11, 22, 23, 30, 31
시외버스 안산터미널에서 하차, 중앙역 방향 도보 5분
광역버스 300 (경원여객)

한호전 홈페이지





대한민국 오리지널

정통 호텔학교

한호전은 전통을 잇고

정통을 교육합니다.

