

제3기

숙명여자대학교
미식문화 최고위 과정

ADVANCED
MANAGEMENT
PROGRAM OF
GOURMET

숙명여자대학교는 120년 전통을 가진 세계 최고의 요리학교 르꼬르동 블루의 서울캠퍼스 「르 꼬르동 블루-숙명 아카데미」와 한식의 체계적 확산을 책임지는 국내 유일의 대학 부설 「한국음식연구교육원」을 통해 요리 예술의 전문성을 보존하고 전수하려는 노력을 하고 있습니다.



숙명여자대학교
SOOKMYUNG WOMEN'S UNIVERSITY



숙명여자대학교
총장 강정애

음식문화의 가치를 알고 즐기는 사람들이 늘어나고 있습니다.

음식은 생존을 위한 조건을 넘어 함께 향유하고 나누는 문화가 되었습니다. '미식'은 단순한 먹는 즐거움을 넘어 지적, 문화적, 사회적 사유로 확장되고 있습니다.

정성을 다한 음식의 멋과 감동을 적극적으로 경험하고자 하는 사람들이 모여 미식문화를 만들어가고 있습니다. 다양한 식재료에 얽힌 역사와 문화, 그리고 음식을 만드는 사람들의 삶, 미식문화를 이해하는 것은 인간의 삶을 이해하는 것입니다.

우리대학은 120년 전통을 가진 세계 최고의 요리학교 르 꼬르동 블루의 서울캠퍼스 「르 꼬르동 블루-숙명 아카데미」와 국내 유일의 대학 부설 「한국음식연구교육원」을 통해 요리 예술의 전문성을 보존하고 전수하기 위해 노력하고 있습니다. 또 급변하는 현대 호스피탈리티 산업에 부응하는 인재를 양성하기 위해 전통과 명성을 바탕으로 동서양 음식문화 확산에 앞장서고 있습니다.

다양한 분야의 경영인 및 사회지도층을 대상으로 미식문화 강좌를 개설하고, 사회지도층으로서 갖추어야 할 문화적 소양과 경험을 제공합니다. 이 강좌를 통해 최상위의 미식문화를 체험하고 진정한 미식의 즐거움을 만끽하시길 바랍니다.



Advanced Management Program of **Gourmet**





ADVANCED MANAGEMENT PROGRAM OF GOURMET



숙명여자대학교는 120년 전통을 가진 세계 최고의 요리학교 르꼬르동 블루의 서울캠퍼스 「르 꼬르동 블루-숙명 아카데미」와 한식의 체계적 확산을 책임지는 국내 유일의 대학 부설 「한국음식 연구교육원」을 통해 요리 예술의 전문성을 보존하고 전수하려는 노력을 하고 있습니다.

교육 프로그램

본 과정은 미식을 주제로 품격있는 고급문화를 경험하고, 음식의 즐거움을 함께 나누며 인사이트를 확장할 수 있는 기회를 제공합니다.



러닝 (Learning) : 프리미엄 강의

국내 미식 각 분야의 최고 강사진 강연을 즐길 수 있으며 과정 속에서 창의적인 생각을 흡수하여 기업 경영에 활용하는 기회



핸즈-온 익스피어런스(Hands-on experience) : 차별화 된 체험 클래스

본교가 운영하고 있는 르꼬르동블루-숙명아카데미과 한국음식연구교육원의 좋은 인프라를 활용한 특별한 체험



벤치마킹 (benchmarking) : 국·내외 연수/탐방

각 장르의 가장 권위적이고 명성이 높은 곳을 엄선하여 탐방하며, 미식의 즐거움을 넘어 오너의 경영이야기를 듣는 프라이빗한 시간

미식업체 탐방

전국 각지의 진귀한 식재료를 이용한 현대적인 한국음식

한국의 고급 독상문화를 현대적으로 재현한 품격있는 서비스를 즐기며 우리의 고급 식문화를 경험하는 시간



미술랭이 선택한 자연주의 유럽피안

재철 식재료를 사용하여 입안에 계절을 담은 듯한 기분좋은 다이닝 시간



미식가들의 미각을 사로잡은 일식

까다로운 입맛의 소유자들을 사로잡은 셰프가 선보이는 고품격 일품요리



문전성시를 이루는 대한민국 대표 중식당

수많은 미디어에서도 극찬하는 화려한 중국요리의 향연



사찰음식의 힐링과 수행

우리의 몸과 마음을 건강하게 하는 음식 재료와 사용법을 배우는 고귀한 시간



데모 프로그램



르 꼬르동 블루-숙명 아카데미

120년 전통을 가진 세계 최고의 요리학교 르꼬르동 블루의 서울 캠퍼스 「르 꼬르동 블루-숙명 아카데미」는 아시아의 두번째 공식 캠퍼스이며 대한민국에서 르꼬르동 블루의 교육을 받을 수 있는 유일한 기관입니다. 수년간 르꼬르동 블루에서 많은 제자들을 양성해 온 마스터 셰프의 꼼꼼한 설명과 곁들여 궁극의 맛의 즐기실 수 있습니다.

한국음식연구교육원

한국 음식의 체계적인 연구와 전수를 위한 활동과 한국 음식의 과학화, 산업화, 세계화를 목적으로 설립된 국내 유일의 대학 부설 음식 연구원입니다.
전통음식 연구가의 설명과 시연으로 조리법뿐 아니라 당시 음식 문화까지 경험해 볼 수 있습니다



미식문화 연구



기대효과

01. CEO의 문화적 품격 고양
02. 수많은 이노베이터(innovator/혁신자, 도입자)와의 만남으로 비즈니스 아이디어 창출 및 열정 고취
03. 품격 있는 고급문화에 대한 이해력 상승. 미식문화 경험으로 '디테일'능력 함양
04. '탑 퀄리티'에 대한 이해도 향상으로 자사 퀄리티를 제고하는 기회
05. 인풋부터 아웃풋까지의 경영 전반적인 프로세스 접목
06. 창의적&종합적 사고 능력 함양

주요 교수진



명욱 주임교수
주류문화 컬럼리스트
'젊은 베르테르의 슬픔' 저자



선재 스님
한식진흥원 이사장



이육정 KBS PD
'누들로드',
'요리인류' 연출



유지상 칼럼니스트
한국음식평론가협회 명예회장
한식대접4 심사위원



이철형 대표
와인나라



박형일 대표
한국외식정보
월간식당 발행인



왕육성 셰프
진진 津津



김성운 셰프
테이블포포



김병기 대표
프린츠커피컴퍼니



박정진 대표
진주행, 카브루



USAME ZUNBUL 부원장
서울터키스탄문화원



이연진 음식연구가
한국음식연구교육원



조르주 링가이젠
마스터 셰프
르 꼬르동 블루

추천의 글



조태권 회장 / 광주요 그룹

한 국가의 식문화는 음식과 그릇 및 술, 즐기는 공간과 서비스 등이 융합된 문화의 정수입니다. 한국을 대표하는 경영자들이 문화부흥을 위하여 미식문화 최고위과정과 같은 교육을 받는 것은 관련 산업 활성화와 성장에 큰 도움이 될 것입니다.



김영환 회장 / 벽제외식산업개발

숙명여자대학교 미식문화 최고위과정으로 미식문화의 수준을 한걸 높이시길 바랍니다.

입학안내

모집인원 50명

모집절차 모집기간 : **2019년 3월 15일(금)까지** (조기마감 될 수 있습니다.)

원서교부 및 접수장소 : 숙명여대 최고위 과정 사무국

접수방법 : 이메일, FAX, 우편 및 방문접수

제출서류 : 입학지원서(소정양식)1부, 사업자등록증 사본 또는 재직증명서 1부(해당자에 한함)

전형방법 ① 서류전형 ② 최종합격자에 한해 개별 통보

교육일시 **2019년 3월 20일(수) ~ 7월 17일(수)** 매주 수요일 18:00-21:00

입학식 2019년 3월 20일(수) / **본강의** 2019년 3월 27일(수) ~ 7월 10일(수)

수료식 2019년 7월 17일(수)

교육장소 강 의 장 : 미식 파인 다이닝 레스토랑 및 숙명여대 최고위 과정 강의실

특별강의장 : 국내 워크숍, 해외연수, 세미나, 컨퍼런스 등은 별도 장소

지원자격 기업체 경영자 및 임원 / 공기업 및 공공기관 고위 인사 및 사회 각 분야 인사 /

2세 경영자 또는 예비 경영자 / 전문직 및 사회 각계 인사 등 / 기타 미식에 관심 있는 분

지원문의 숙명여대 미식문화 최고위 과정 사무국

TEL. 02-710-9113 E-mail : misik@sm.ac.kr



원우 특전

- 숙명여자대학교 총장 수료증 수여
(수료증과 별도로 공헌자 선정하여 공로패, 표창장 등 수여)
- 르 꼬르동 블루-숙명 아카데미 수업 이수 certification수여
(해당 수업 참석 시)
- 최고위 과정 교수진 및 외부 전문가의 미식 비즈니스 관련 자문
- 미식문화 정기 세미나 초청 및 이슈 전달
- 미식문화 최고위 과정 총 교우회 활동
(특강 및 만찬, 등산대회, 교우기업체 방문, 골프대회, 조찬모임, 송년회 등)
- 국내·외 산업 업계와 정보 공유의 장 마련
- 미식경영 관련 간행물 및 뉴스레터 제공



숙명여자대학교
SOOKMYUNG WOMEN'S UNIVERSITY

숙명여대 미식문화 최고위 과정 사무국

주소 : 서울특별시 용산구 청파로47길 100(청파동2가)

TEL : 02-710-9113 E-mail : misik@sm.ac.kr