

5기 모집안내

# ADVANCED MANAGEMENT PROGRAM OF GOURMET

미식문화 최고위 과정



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.

---

숙명여자대학교는 120년 전통을 가진 세계 최고의 요리학교 르 꼬르동 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.

## 미식문화 최고위 과정의 특별한 이유

## 미식업체 탐방

### 필드 트립(Field trip) : 미식업체 탐방

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

### 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 르 꼬르동 블루-숙명 아카데미와 한국음식연구교육원의 좋은 인프라를 활용한 특별한 체험

### 미식문화를 이끄는 Hot Place 탐방

#### · 매스티지 다이닝의 진수

좋은 재철 식재료의 고유성과 어울림을 위한 섬세함과 정성

#### · 격식있는 스페인 코스 요리

스페인 문화와 전통음식을 배우고 즐기는 특별한 시간

#### · 다양한 주류의 페어링

한식과 위스키의 만남? 유니크하면서도 찰떡궁합 페어링

#### · 서울에서 맛보는 충청요리

트렌드를 넘어 하나의 문화로 자리잡은 사천요리

#### · 사찰음식의 힐링과 수행

우리의 몸과 마음을 건강하게 하는 음식재료와 사용법을 배우는 고귀한 시간

## 프리미엄 강의

### 미식문화 연구를 위한 프리미엄 강의

영화/음악/오페라 등  
다양한 문화 향유의 시간



제철 식재료와 함께 하는  
오감 만족의 시간



테이블의 품격을 높이는  
한끗 매너



유명 셰프와 업계 최고  
전문가들의 프리미엄 강의

## 차별화된 체험 클래스



### 르 꼬르동 블루 -숙명 아카데미

120년 전통을 가진 세계 최고의 요리학교 르 꼬르동 블루의 서울 캠퍼스 『르 꼬르동 블루-숙명 아카데미』는 아시아의 두번째 공식 캠퍼스이며 대한민국에서 르 꼬르동 블루의 교육을 받을 수 있는 유일한 기관입니다. 수년간 르 꼬르동 블루에서 많은 제자들을 양성해 온 마스터 셰프의 꼼꼼한 설명과 함께 제과 원데이 쿠킹클래스가 진행됩니다.

### 한국음식연구교육원

한국 음식의 체계적인 연구와 전수를 위한 활동과 한국 음식의 과학화, 산업화, 세계화를 목적으로 설립된 국내 유일의 대학 부설 음식 연구원입니다. 전통음식 연구가의 강연과 함께 즐거운 전통음식 쿠킹클래스를 경험해 볼 수 있습니다.

## 입학안내

<b>WHY</b>	미식문화의 가치증대와 문화 향유의 기회 확대
<b>WHAT</b>	음식의 가치를 공유하고 소통하는 시간
<b>WHERE</b>	미식 파인 다이닝 레스토랑 및 문화 향유 플레시스 및 숙명여자대학교
<b>WHEN</b>	2020년 4월 22일(수) - 7월 29일(수) 매주 수요일 18:00-21:00
<b>WHO</b>	미식문화를 즐기고 싶은 누구나
<b>HOW</b>	입학지원서 작성 후 메일/팩스/방문 접수 숙명여자대학교 미식문화 최고위 과정 사무국 TEL. 02-710-9113 MAIL. misik@sookmyung.ac.kr

## BENEFIT



숙명여자대학교 총장 수료증 수여  
(수료증과 별도로 공헌자 선정하여 공로패,  
표창장 등 수여)



르 꼬르동 블루-숙명 아카데미 수업 이수  
certificate 수여(해당 수업 참석 시)



매주 색다른 플레시스에서 경험하는 특별한 체험



미식을 사랑하는 사람들과의 네트워킹



**숙명여대 미식문화 최고위 과정 사무국**

주소 : 서울특별시 용산구 청파로47길 100(청파동2가)  
TEL : 02-710-9113    E-mail : misik@sookmyung.ac.kr