

장학금

최대 \$5000

GET YOUR CULINARY CAREER COOKING

뉴질랜드의 활기찬 식문화에서 영감을 받은 The Culinary Collective는 오늘날 사람들이 음식을 먹고, 마시며, 즐기는 방식을 기반으로 구축되었습니다. 만약 요리나 베이킹을 좋아하고, 내가 주인이 되어 일하고 싶거나 다른 사람들과 음식에 대한 열정을 공유하고 싶다면 독특한 뉴질랜드의 풍미를 느낄 수 있는 요리와 제과 과정을 선택해서 공부해보세요.

최근 뉴질랜드 이민 정책의 변경으로 인해 세프가 되고자 하는 학생들은 뉴질랜드에서 학업기간동안 배운 기술을 활용하여 국제 세프로서 경력을 쌓을 수 있도록 뉴질랜드의 체류 기간을 늘릴수 있습니다.

학과 경로

Certificate in Cookery / Baking (Generalist) (Level 4)

학업 기간: 35주

인턴십 5주 포함

수료증: *New Zealand Certificate in Cookery / Baking (Generalist)(Level 4)*

Diploma in Cookery (Advanced) - Cookery/ Patisserie Strand (Level 5)

학업 기간: 35주

인턴십 5주 포함

수료증: *New Zealand Diploma in Cookery (Advanced) (Level 5) (Cookery/Patisserie Strand)*

Diploma in Culinary Management (Level 6)

학업 기간: 40주

풀타임 인턴십 20주 포함

수료증: *New Zealand Diploma in Hospitality Management (Level 6)*

옵션 1

Bachelor of Arts* (Major: Culinary Arts)

학위 360 학점 중 최대 180 학점까지 인정됩니다. 추가 학업 기간은 최소 18개월입니다

*AUT로의 학위 경로

AUT
NEW ZEALAND

옵션 2

뉴질랜드의 인증된 고용주와 근로계약을 체결하여 취업할 수 있습니다. (유급 인턴십을 제공하는 대부분의 고용주는 정부 인증된 고용주입니다.)

취업에 성공하면 3년의 취업 비자를 받을 수 있습니다.#

옵션 3

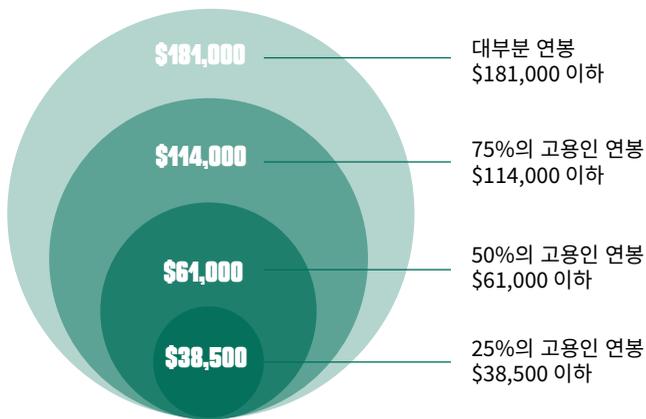
귀국 후 정착하거나 다른 나라에서 기술을 활용해 취업할 수 있습니다.



취업

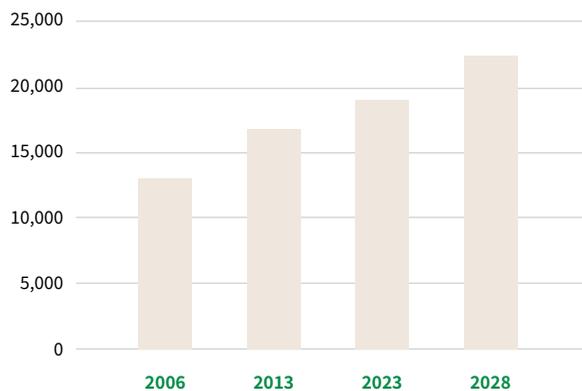
2013년 이후로 온라인에 게시된 셰프 채용 공고 수는 모든 직군의 채용 공고수의 평균 증가율보다 훨씬 빠르게 증가했습니다. 2019년에는 2013년보다 2.5배 많은 셰프 직군 채용 공고가 게시되었습니다. 2013년 이후 요리사들의 구직이 더 수월해졌음을 예상할 수 있습니다.

일부 셰프 직군의 채용은 지역 신문 및 Trade Me Jobs, Seek과 같은 웹사이트와 매체를 통해 알리고 있지만 대부분의 경우 관련 네트워크를 통해 소개하거나 입소문을 통해서 알리기도 합니다.



뉴질랜드의 음식 / 호스피탈리티 / 관광 / 케이터링 직종 급여 분포도
출처: www.salaryexplorer.com

취업 현황



출처: Statistics NZ Census and MBIE projections

실무 경험과 추가 교육을 통해 성장한 셰프는 보다 더 다양한 역할을 수행할 수 있게 됩니다.

대부분의 셰프들은 커미 셰프로 수습 수준에서 시작하여 데미 셰프, 셰프 드 파티, 수 셰프, 그리고 총괄 셰프로 진급합니다.

일부 셰프들은 자신의 레스토랑을 열거나 레스토랑의 경영 직군에 종사하기도 합니다. 예를 들어 제과에 특화된 셰프와 같이, 특정 종류 음식의 전문 셰프로 성장할 수 있습니다. 지역 및 국제 대회에 참가하여 수상할 수 있는 기회를 노려볼 수도 있습니다.



소규모 수업

요식업 트렌드 전문가로 구성된 열정적인 교수진들과 소규모로 구성된 수업을 진행하며 1:1 지도를 받을 수 있습니다.



인턴십 포함 과정

업계 전문가들과 함께 공부하고, 과정에 포함된 인턴십에 참여하여 실무 경력을 쌓을 수 있습니다.



창의력 중심 교육

책으로만 배우는 공부보다 아닌 직접 부엌에서 요리나 제과를 하며 학습합니다. 실습은 과정에 포함되어 있으며, 캠퍼스 내에 실습을 위한 부엌 시설 및 제빵 시설이 완비되어 있습니다.





What You Will Learn

Diploma in Cookery (Advanced) - Cookery Strand (Level 5)

수료증: New Zealand Diploma in Cookery (Advanced) (Level 5) (Cookery Strand)

당신의 열정을 한 단계 높여 보세요. 이전 주방 경험에서 배운 지식과 기술을 바탕으로, 식품 산업에서 셰프로서 성장하기 위해 필요한 전문성을 키워나갈 수 있습니다.

상업용 주방 운영에서 독창적인 메뉴 개발에 이르기까지 다양한 관리 기술과 고급 조리 기술을 배울 수 있습니다. 또한, 5 주간의 풀타임 인턴십을 통해 소중한 실무 경험도 얻게 됩니다.

Diploma in Cookery (Advanced) - Patisserie Strand (Level 5)

수료증: New Zealand Diploma in Cookery (Advanced) (Level 5) (Patisserie Strand)

이 과정은 아티장 브레드, 페이스트리, 타르트, 가토 제작을 비롯하여 미술적인 제과 기술을 포함한 다양한 고급 제과 기술을 습득할 수 있는 훌륭한 기회를 제공합니다.

Diploma in Culinary Management (Level 6)

수료증: New Zealand Diploma in Hospitality Management (Level 6)

신선하고 흥미로운 과정을 통해 비즈니스 마인드를 겸비하여 최신 트렌드에 걸맞은 메뉴나 서비스를 개발하는 방법을 배우게 됩니다. 레벨5의 조리 또는 베이킹 지식을 기반으로 이론을 현실로 구현하는 방법과 핵심 경영 지식을 깊이 있게 탐구합니다.

새로운 메뉴나 서비스의 연구, 개발, 디자인부터 출시 전 필요한 테스트, 수정 과정에 이르기까지 전반적인 과정을 공부합니다. 최신 요식업 트렌드와 중요한 기술에 대한 이해를 높이며 실무 감각을 키울 수 있습니다. 20주 간의 유급 인턴십이 포함된 과정으로 실제 호텔 및 식음료 관련 기업에서 일하며 키워온 실력을 시험에 볼 수 있는 특별한 기회를 제공합니다.

YOUR CULINARY CAREER STARTS HERE

Certificate in Cookery (Level 4)

수료증: New Zealand Certificate in Cookery (Level 4)

이 과정을 통해 다양한 요리 기술과 분야에 대해 배우고 상업용 주방 환경에서 일하는 데 자신감을 얻게 될 것입니다.

실습을 통한 학습으로 시간의 80%를 주방에서 보내며 기술을 실천에 옮길 것입니다. 재미있게 학습하면서 맛있는 소스와 수프부터 고기와 신선한 해산물까지 다양한 종류의 요리를 준비하는 방법을 배울 수 있습니다.

Certificate in Baking (Generalist) (Level 4)

수료증: New Zealand Certificate in Baking (Generalist) (Level 4) Food Safety Certificate

이 과정은 제빵사가 되기 위한 기초 기술을 가르치거나 제과 제빵사로 추가 훈련을 받을 수 있는 기반을 마련해 줄 것입니다.

상업용 제과점에서 일하는 실제 지식과 이론을 모두 배우게 되며, 맛있는 특수 빵과 반죽은 물론 다양한 케이크와 슬라이스를 만드는 방법을 배우게 됩니다. 또한, 상업용 주방이나 제과점에서의 5주간 인턴십을 통해 실제 업계 경험을 쌓을 수도 있습니다.



과정 정보

발행일: 2023년 11월 10일

학위 과정	Certificate in Cookery/Baking (Generalist) (Level 4)	Diploma in Cooking (Advanced) - Cookery/Patisserie Strand (Level 5)	Diploma in Culinary Management (Level 6)
수업 방식	대면 수업	대면 수업	대면 수업
레벨	Certificate - 레벨 4	Diploma - 레벨 5	Diploma - 레벨 6
학비	\$19,900 NZD	\$16,915 NZD	\$16,915 NZD
과목 관련 비용	\$2,500 NZD	\$1,500 NZD	\$1,500 NZD
학업 기간	35주	35주	40주
인턴십	5주	5주	20주
입학 가능 나이	최소 만 18세 이상	최소 만 18세 이상	최소 만 18세 이상
입학 조건	중등 졸업자	고교 졸업자	레벨 5 수료자
추가 입학 조건	해당 없음	요리사가 되기 위한 진정한 열정을 가지고 있으며 이전에 상업 주방에서 일한 경험이 있으신 분	해당 없음
영어 입학 조건	IELTS 5.5 (Academic) 모든 영역 5.0 이상 또는 NZQA에서 인정하는 이에 준하는 영어 성적	IELTS 5.5 (Academic) 모든 영역 5.0 이상 또는 NZQA에서 인정하는 이에 준하는 영어 성적	IELTS 6.0 (Academic) 모든 영역 5.5 이상 또는 NZQA에서 인정하는 이에 준하는 영어 성적
TCC를 통한 추가 교육 과정	Diploma in Cooking (Advanced) - Cookery/Patisserie Strand (Level 5)로 연계 가능	Diploma in Culinary Management (Level 6)으로 연계 가능	성공적으로 수료시 AUT의 Bachelor of Art(Culinary Arts) 학위 과정으로 진학 및 360 학점 중 최대 180학점 인정 가능



Find out more at:
culinarycollective.co.nz



THE CULINARY COLLECTIVE
Guided by NZQA