

대학 전공별 경력 가이드

조리과학



CULINARY SCIENCE



대학 전공별 경력 가이드 조리과학

조리과학은 신체 건강과 정신적·사회적 건강에 중요한
건강한 식생활을 위한 이론과 조리 실무를 함께 다루며,
전통 및 여러 문화의 다양한 음식에 대한 이론적 교육과 더불어 실무 능력을 기르는 학문입니다.

C U L I N A R Y S C I E N C E

CONTENTS

INTRO. 대학 전공별 경력 가이드 안내

대학 전공별 경력 가이드 활용 안내	06
---------------------	----

Part 1. 종합 요약

전공 종합 요약	12
전공 진출 직업 목록	14

Part 2. 전공 개요

전공 소개	18
전공 주요 영역 및 교과	19
주요 연계전공 분야	20
관련 자격증	20
진출 분야 정보	21
유사학과 비교	21
전공 교수 인터뷰	22

Part 3. 전공기반 진출 직업 정보

가. 경영·행정·사무직

01. 파티플래너	28
02. 가맹점관리사무원	36
03. 기내식공급계획사무원	44
04. 품질관리사무원	52

나. 제조 연구개발직 및 공학기술직

05. 음식료품개발원	62
-------------	----

다. 교육직

06. 실기교사(조리과목)	76
07. 요리학원강사	84
08. 식생활지도사	92





라. 음식서비스직

09. 음식메뉴개발자	108
10. 조리장(주방장)	118
11. 푸드스타일리스트	130
12. 한식조리사	138
13. 중식조리사	152
14. 양식조리사	162
15. 일식조리사	176
16. 단체급식조리사	186
16-01. 기내식조리사	194
17. 바텐더	202
18. 바리스타	210
19. 소믈리에	220

마. 영업·판매직

20. 외식업체매니저	230
21. 호텔식음업장매니저	240

바. 식품 가공·생산직

22. 제빵사	250
23. 제과사	260
24. 떡제조원	270



INTRO

대학 전공별 경력 가이드 안내



어떤 목적으로 개발되었나요?

- 「대학 전공별 경력 가이드」는 대학생이 자신과 직업 세계에 대한 이해를 바탕으로 체계적인 경력 개발을 해나갈 수 있도록 대학 전공과 관련한 주요 직업의 정보를 제공하기 위한 목적으로 개발되었습니다.

이런 분들이 활용할 수 있습니다.



대학 고학년

전공 지식을 기반으로 진출할 수 있는 직업에 대한 정보와 함께 특정 직업에 대한 세부 정보와 현장 직업인 인터뷰 내용을 토대로 심층적인 진로 정보 탐색과 준비를 위해 활용할 수 있습니다.



무전공 대학생 및 대학신입생

전공 선택에 대한 고민을 해결하기 위해, 각 전공이 제공하는 학문적 특성과 이를 통해 진출할 수 있는 직업에 대한 정보를 종합적으로 참고하여 자신에게 맞는 전공을 선택하는 데 활용할 수 있습니다.



중등단계 청소년 및 대학 진학 준비생

직업에 대한 전반적인 이해를 돕고, 전공을 통해 진출할 수 있는 직업과 그에 따른 경로를 미리 파악하여 진로 탐색에 활용할 수 있습니다.



진로지도 실무자

중등단계 및 대학의 진로지도 담당자가 학생의 적성과 흥미에 맞는 진로 설계를 돕기 위해 참고할 수 있는 자료로, 전공과 직업에 대한 상담 및 지도 프로그램의 질을 높이는 데 활용할 수 있습니다.

어떤 내용을 담고 있나요?

- 「대학 전공별 경력 가이드」는 'Part 1. 종합 요약', 'Part 2. 전공 개요', 'Part 3. 전공기반 진출 직업 정보'의 세 가지 영역으로 구성되어 있습니다.
- 「종합 요약」은 전공과 전공을 기반으로 진출할 수 있는 직업에 대한 개요를 간략하게 보여줍니다.
- 「전공 개요」는 전공 소개, 전공별 주요 역량 개발 분야와 교과목(전공 세부 영역별 교과목 명칭 및 역량개발이 가능한 영역에 대한 정보 등), 주요 연계전공 분야, 관련 자격증, 진출분야 정보, 유사학과와의 비교 내용을 담고 있습니다.
- 「전공기반 진출 직업 정보」는 전공을 살려 진출 가능한 직업으로, 「주요 진출 직업」은 해당 전공 특성과 밀접한 관련이 있는 직무를 수행하는 직업, 「확장 진출직업」은 현재의 전공을 기초로 하여 타 분야의 지식과 기술, 역량을 추가로 습득하여 진출 가능한 직업을 의미합니다. 또한 각 직업에 대해 구체적으로 안내하기 위해, 직업별 주요 취업처, 하는 일, 필요 역량 등을 정리하여 제시하였습니다. 특히 각 분야 전공자가 흥미와 적성에 맞는 직업을 선택하고, 해당 직업과 관련한 경력을 개발할 수 있도록 대학 내에서 관련 교과목 수강을 통해 준비할 수 있는 내용과 취업에 도움이 될 수 있는 직업훈련 및 능력 개발과정, 일경험, 자기 주도적 활동 등을 제안하였습니다.

대학 전공별 경력 가이드에 나오는 각 항목은 무엇을 의미하나요?

<전공 개요>

전공소개	해당 전공의 학문적 정의, 연구 영역, 전공 목표를 포함한 전반적인 개요를 소개합니다.
전공 주요 영역	전공의 학문적 범위를 이해할 수 있도록 해당 전공이 다루는 학문적·실천적 영역을 제시하고 각 영역의 핵심 내용을 소개합니다.
전공 주요 교과	전공 주요 영역별로 대표적인 교과목을 소개합니다.
주요 연계전공 분야	해당 전공과 함께 이수할 경우 전문성을 확장하여 보다 넓은 범위의 직업 역량을 개발할 수 있는 관련 전공들을 소개합니다.
관련 자격증	전공을 기반으로 취득할 수 있는 자격증 목록으로, 전공학습을 통해 바로 취득할 수 있는 자격증과 선택적인 학습 및 경험을 통해 취득할 수 있는 자격증까지 포함하여 소개합니다.
진출 분야 정보	해당 전공을 통해 진출할 수 있는 직업이나 분야를 소개합니다.
유사학과와의 비교	해당 전공의 특성을 명확히 이해할 수 있도록 유사학과를 비교하여 소개합니다.

<전공기반 진출 직업>

한 줄 요약		해당 직업의 주요 역할이나 핵심 업무를 간략히 정리하여 소개합니다.
유사 명칭		해당 직업과 유사한 업무를 수행하거나 같은 의미로 사용되는 직업명을 소개합니다.
관련직업		해당 직업과 업무 성격이 비슷하거나 연계되는 다른 직업들을 소개합니다.
하는 일		해당 직업에 대한 이해를 돕고 실제 업무를 상상해볼 수 있도록 수행하는 주요 업무와 역할을 소개합니다.
필요 역량		해당 직업 준비에 필요한 역량을 확인할 수 있도록 요구되는 업무수행능력과 관련 지식을 소개합니다. * 임금직업포털 워크피디아(wagework.go.kr) 직업정보 자료를 기반으로 하였으며, 해당 직업이 없는 경우 한국고용직업분류(KECO) 기준 상위 분류의 내용을 차용하거나 현직자 및 관련 전문가의 자문을 토대로 작성
경력 준비 방법	대학 내 관련 전공 및 교과목	대학에서의 학업을 통해 필요한 지식과 기술을 습득할 수 있도록 해당 직업과 연계된 대학 전공과 주요 교과목을 소개합니다.
	대학 내 비교과 프로그램	전공 수업 이외에 대학에서 제공하는 비교과 활동을 소개합니다.
	직업훈련 및 능력개발 과정	직업과 직접적으로 연계된 실무능력을 기를 수 있도록 대학 외부에서 제공하는 직업훈련 프로그램이나 전문 프로그램을 소개합니다.
	일경험	직업의 실제 환경을 이해하고 준비할 수 있도록 해당 직업과 관련된 실무 경험을 소개합니다.
	자격증	해당 직업에 대한 입직 경쟁력을 강화할 수 있도록 입직을 위해 필요한 필수 자격증과 선택적으로 취득할 수 있는 자격증을 소개합니다.
	자기주도적 활동	해당 직업에 대한 역량을 강화하기 위해 개인적으로 수행할 수 있는 활동을 소개합니다.
	석사/박사	해당 직업에서 석·박사 학위를 필수적으로 요구하는 경우 전문성을 강화하기 위한 전공과 연구 분야를 소개합니다.
	진출 분야	입직 시 진출할 수 있는 다양한 분야를 소개합니다.
관련 정보처		해당 직업의 하는 일, 최신 동향, 관련 자격증 정보 등에 대해 정보를 얻을 수 있는 공신력 있는 웹사이트를 소개합니다.
관심 청년을 위한 핵심 조언		해당 직업을 준비하거나 관심을 가진 청년들을 위해 필요한 준비사항, 해당 전공 시 유리한 점 등을 간략하게 소개합니다.

■ 어떤 자료를 활용하여 작성했나요?

- 대학 전공별 경력 가이드에 사용된 전공 구분은 한국대학교육협회의 학과 표준분류 체계를 따르고 있습니다.
- 전공소개 및 주요 영역, 연계전공 등 전공 관련 정보는 한국고용정보원의 진로가이드, 고용24 학과정보, 커리어넷, 국내 주요 대학의 전공 가이드북을 참조하였습니다.
 - 주요 연계전공(복수전공, 부전공, 연계전공)은 한국고용정보원의 대졸자직업이동경로조사(GOMS) 자료를 활용하여 도출한 후, 전공별 전문가 자문을 받아 조정·보완하였습니다.
 - 관련 자격증은 고용24의 학과정보, 큐넷(Q-net) 자격정보, 민간자격정보서비스(PQI) 자격정보, 취업정보 사이트에서 제공하는 민간자격, 취업정보 등을 수집·활용하였습니다.
- 전공기반 진출 직업은 한국고용정보원의 직업사전을 바탕으로 작성하되, 필요한 경우 전공별 특성을 반영하여 세분화된 직업 정보를 제공하고 있습니다.

대학 전공별
경력 가이드
조리과학

C U L I N A R Y S C I E N C E

01

종합 요약

조리과학

조리과학은 신체 건강과 정신적·사회적 건강에 중요한 건전한 식생활을 위한 이론과 조리 실무를 함께 다루며, 전통 및 여러 문화의 다양한 음식에 대한 이론적 교육과 더불어 실무 능력을 기르는 학문입니다.

조리실무

조리원리, 조리과학, 조리실무론, 식품재료학, 한식조리실습, 제과제빵실습, 서양조리실습, 중식조리실습, 바리스타실습, 글로벌조리실습, 푸드스타일링 등

외식경영

외식서비스마케팅, 외식산업경영, 외식소비자행동론, 식품상품개발, 식품유통관리, 원가기반 메뉴종합설계, 외식트렌드, 외식창업론, 외식인적자원관리 등

식품위생 및 안전

식품학, 위생학, 식품미생물학, 식음료관리론, 식품가공관리, 식품위생과 안전, 환경위생학, 식품품질평가연구, 공중보건학, 식품위생관계법규 등

식품연구 및 개발

조리영양학, 식품분석, 식품화학, 식품산업공학, 외식영양학, 의학영양학, 식품농학, 식생활학, 식품생물공학, 영양관리학, 식품가공학 등

조리과학 관련 주요 복수전공, 부전공, 연계전공 분야



식품영양학

식품의 영양성분, 인체 내 대사 과정, 생애주기별 영양설계, 질병 예방을 위한 식 Mayo법 등을 배움. 조리 기술에 영양학적 전문성을 더해, 맛과 건강을 동시에 충족시키는 메뉴를 개발하고, 균형 잡힌 식단을 설계하는 능력을 확보해 급식영양사로 활동하거나, 건강 기능 식품을 개발하는 R&D 전문가로 진출 가능함.



외식경영학

수익성을 관리하고 브랜드를 성장시키는 외식 비즈니스 운영 역량을 갖추기 위해 외식산업의 트렌드, 레스토랑 운영, 마케팅, 재무 및 원가 관리, 고객 서비스 등 외식 비즈니스 전반의 실무 역량을 축적할 수 있음.



커피바리스타학

원두의 품종별 특성, 로스팅, 블렌딩, 향미 평가 등 커피에 대한 깊이 있는 지식과 에스프레소 추출, 브루잉, 라떼 아트 등 전문적인 커피 제조 기술을 학습함. 조리과학의 원리 이해를 바탕으로 커피의 맛과 향을 과학적으로 제어하여 최상의 커피를 제작하는 전문성을 확보할 수 있음.



푸드스타일링 전공

음식의 맛을 시각적으로 극대화하여 소비자의 구매 욕구를 자극하는 푸드 콘텐츠 기획 및 연출 역량을 기르기 위해, 색채, 구도, 조형 원리 등 시각디자인의 기초와 함께 음식 사진 촬영, 테이블 세팅, 영상 콘텐츠 제작 등을 실습하여 푸드 콘텐츠에 특화된 표현 기술을 함양함.



전공 관련 자격

국가전문자격

영양사, 위생사,
보건교육사,
농산물검사관,
농산물품질관리사,
수산물품질관리사,
축산물품질평가사,
유통관리사, 물류관리사 등

국가기술자격

(조리) 한식조리기능사, 중식조리기능사, 양식조리기능사,
일식조리기능사, 복어조리기능사, 한식조리산업기사,
중식조리산업기사, 양식조리산업기사, 일식조리산업기사,
복어조리산업기사, 조리기능장 등
(제과/제빵/떡) 제과기능사, 제빵기능사, 제과산업기사,
제빵산업기사, 제과기능장, 떡제조기능사
(기타) 식품가공기능사, 식품산업기사, 수산제조기사,
수산제조기술사, 식품안전기사, 식품기술사,
식육처리기능사, 식육가공기사, 조주기능사 등

공인민간자격

원산지관리사 등



조리과학 전공 진출 직업 목록

한국고용 직업분류	연번	직업명	한 줄 요약
경영·행정· 사무직	01	파티플래너	파티 진행을 위하여 행사 기획, 장소 섭외, 운영, 연출, 홍보 등 파티 전반을 총괄하는 자
	02	가맹점관리 사무원	사업진행에 필요한 가맹점 관리 전략과 마케팅 전략을 기획·수립하고, 성과를 분석하여 운영계획을 수립하며, 가맹점의 영업활동에 관련된 제반 관리업무를 수행하는 자
	03	기내식공급 계획사무원	항공기에 탑승하는 승객에게 서비스되는 기내식 메뉴를 선정·계획하는 자
	04	품질관리 사무원	자재의 구매에서부터 제품의 생산에 이르기까지 전 과정에 걸쳐 제품규격의 표준화 달성, 품질개선, 생산성 향상을 위한 계획 수립, 운영, 관리 및 감독하는 자
제조 연구개발직 및 공학기술직	05	음식료품 개발원	신제품 또는 제품을 개선하고자 각종 음식료품을 시험·분석하고 개발하는 자
교육직	06	실기교사 (조리과목)	실업계 고등학교, 고등기술학교 및 일반중등학교의 부속실습시설에서 조리 관련 전문교과의 학과별 실기를 지도하는 자
	07	요리학원강사	요리학원에서 수강생들에게 한식, 양식, 일식, 중식 등에 관련된 이론과 실기를 강의하는 자
	08	식생활지도사	건강한 식생활을 위해 좋은 식재료 선택과 올바른 식생활습관 및 식품안전에 대해 교육하는 자
음식 서비스직	09	음식메뉴 개발자	고객 기호 및 트렌드 분석을 통해 건강, 위생, 맛 등을 고려하여 음식 메뉴를 기획·개발하는 자
	10	조리장 (주방장)	음식점 및 사업체 식당의 주방에서 조리 및 음식 서비스를 총괄 관리하는 자
	11	푸드스타일 리스트	식사 또는 광고 촬영을 위해 음식이나 각종 식기를 배열하여 테이블 공간을 디자인하고 연출하는 자
	12	한식조리사	한식 식당에서 국, 찌개, 국물요리, 찜, 조림, 무침 등의 다양한 한국전통음식을 조리하는 자

한국고용 직업분류	연번	직업명	한 줄 요약
음식 서비스직	13	중식조리사	중국식 식당에서 각종 탕, 튀김, 면류 등의 중식을 조리하는 자
	14	양식조리사	양식 식당에서 각종 육류, 면류 등의 서양식 요리를 조리하는 자
	15	일식조리사	일식 식당에서 각종 육류, 생선류, 면류 등의 일본식 요리를 조리하는 자
	16	단체급식 조리사	구내식당에서 근로자들을 위해 한식, 일식, 중식 등의 음식을 조리하는 자
	16-01	기내식조리사	기내의 승객 및 승무원을 위해 한식, 일식, 중식 등의 음식을 조리하는 자
	17	바텐더	고객의 주문에 따라 각종 알코올 및 비알코올 음료를 제조하여 제공하는 자
	18	바리스타	고객이 주문한 에스프레소, 카푸치노, 아메리카노 등의 커피를 커피머신을 조작하거나 사이펀, 드리퍼 등 기기를 사용하여 고객의 기호에 맞게 조리하여 제공하는 자
영업· 판매직	19	소믈리에	레스토랑이나 바에서 와인의 구입과 보관을 책임지고, 고객에게 적합한 와인을 추천하여 와인 선택에 도움을 주는 자
	20	외식업체 매니저	패밀리 레스토랑, 패스트푸드점, 외국음식전문점 등 음식점의 운영과 영업, 종업원들을 총괄 관리하는 자
	21	호텔식음업장 매니저	호텔 식음업장의 운영과 영업을 총괄 관리하고, 종업원들의 활동을 관리·감독하는 자
식품 가공·생산 직	22	제빵사	빵을 만들기 위해 밀가루, 설탕, 파우더, 계란 등의 원료를 혼합하고 모양을 만들어 오븐에 굽는 자
	23	제과사	케이크, 쿠키, 디저트 등 제과류를 만들기 위해 밀가루, 설탕, 파우더, 계란 등의 원료를 혼합하고 모양을 만들어 오븐에 굽고 데코레이션을 하는 자
	24	떡제조원	다양한 종류의 떡, 떡 케이크를 제조하기 위해 떡을 반죽하고 재료를 넣는 기계를 조작·관리하는 자

대학 전공별
경력 가이드
조리과학

C U L I N A R Y S C I E N C E

02

전공 개요



조리과학

조리과학은 현대인의 신체 건강뿐만 아니라 정신적·사회적 건강의 측면에서도 중요한 건전한 식생활을 다루며, 조리과학 전반에 관한 지식과 실기를 함께 다루는 학문입니다.

조리과학은 전통음식 뿐만 아니라 여러 문화의 다양한 음식에 대한 이론적인 교육과 더불어 실질적인 감각을 키울 수 있는 실무 분야를 포괄하며, 이론 및 실기를 겸비한 조리 관련 분야의 인재 양성 과정을 발전시키고 있습니다.



전공 주요 영역 및 교과

영역

교과

식품의 특성과 영양에 대한 기본적인 이론과 조리과정에서 발생하는 물리적, 화학적 변화를 과학적으로 이해하고 다양한 조리방법을 실습하고 활용하는 영역입니다.

조리실무

조리원리, 조리과학, 조리실무론, 식품재료학, 한식조리실습, 제과제빵실습, 서양조리실습, 중식조리실습, 바리스타실습, 글로벌조리실습, 푸드스타일링 등

음식제조부터 서비스, 경영 관리, 마케팅 등 외식산업 전반에 걸친 지식과 기술을 배우는 영역입니다.

외식경영

외식서비스마케팅, 외식산업경영, 외식소비자행동론, 식품상품개발, 식품유통관리, 원가기반 메뉴종합설계, 외식트렌드, 외식창업론, 외식인적자원관리 등

식품의 제조, 가공, 유통, 보관 등의 과정에서 발생할 수 있는 문제를 예방하고 안전성을 확보하는 등 식품위생과 안전 전반에 대해 학습하는 영역입니다.

식품위생 및 안전

식품학, 위생학, 식품미생물학, 식음료관리론, 식품가공관리, 식품위생과 안전, 환경위생학, 식품품질평가연구, 공중보건학, 식품위생관계법규 등

새로운 식품을 개발하거나 기존 식품의 품질 향상 등을 위해 식품의 성분, 기능, 영양, 제조공정 등을 연구하고 응용하는 영역입니다.

식품연구 및 개발

조리영양학, 식품분석, 식품화학, 식품산업공학, 외식영양학, 의학영양학, 식품농학, 식생활학, 식품생물공학, 영양관리학, 식품가공학 등

조리과학 관련 주요 연계전공 분야



식품영양학

식품의 영양성분, 인체 내 대사 과정, 생애주기별 영양설계, 질병 예방을 위한 식요법 등을 배움. 조리 기술에 영양학적 전문성을 더해, 맛과 건강을 동시에 충족시키는 메뉴를 개발하고, 균형 잡힌 식단을 설계하는 능력을 확보해 급식영양사로 활동하거나, 건강 기능 식품을 개발하는 R&D 전문가로 진출 가능함.



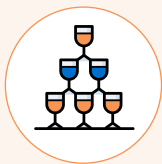
외식경영학

수익성을 관리하고 브랜드를 성장시키는 외식 비즈니스 운영 역량을 갖추기 위해 외식산업의 트렌드, 레스토랑 운영, 마케팅, 재무 및 원가 관리, 고객 서비스 등 외식 비즈니스 전반의 실무 역량을 축적할 수 있음.



커피바리스타학

원두의 품종별 특성, 로스팅, 블렌딩, 향미 평가 등 커피에 대한 깊이 있는 지식과 에스프레소 추출, 브루잉, 라떼 아트 등 전문적인 커피 제조 기술을 학습함. 조리과학의 원리 이해를 바탕으로 커피의 맛과 향을 과학적으로 제어하여 최상의 커피를 제작하는 전문성을 확보할 수 있음.



푸드스타일링 전공

음식의 맛을 시각적으로 극대화하여 소비자의 구매 욕구를 자극하는 푸드 콘텐츠 기획 및 연출 역량을 기르기 위해, 색채, 구도, 조형 원리 등 시각디자인의 기초와 함께 음식 사진 촬영, 테이블 세팅, 영상 콘텐츠 제작 등을 실습하여 푸드 콘텐츠에 특화된 표현 기술을 함양함.



관련 자격증

국가전문자격

영양사, 위생사,
보건교육사,
농산물검사관,
농산물품질관리사,
수산물품질관리사,
축산물품질평가사,
유통관리사, 물류관리사 등

국가기술자격

(조리) 한식조리기능사, 중식조리기능사, 양식조리기능사,
일식조리기능사, 복어조리기능사, 한식조리산업기사,
중식조리산업기사, 양식조리산업기사, 일식조리산업기사,
복어조리산업기사, 조리기능장 등
(제과/제빵/떡) 제과기능사, 제빵기능사, 제과산업기사,
제빵산업기사, 제과기능장, 떡제조기능사
(기타) 식품가공기능사, 식품산업기사, 수산제조기사,
수산제조기술사, 식품안전기사, 식품기술사,
식육처리기능사, 식육가공기사, 조주기능사 등

공인민간자격

원산지관리사 등



진출 분야 정보



공공

- 정부기관(농림축산식품부, 식품의약품안전처, 농촌진흥청, 질병관리청, 산업통상부, 관세청, 환경부, 교육부 등), 공공기관 및 공기업(한국농수산 식품유통공사, 중소기업진흥공단, 중소기업유통센터, 대한무역투자진흥공사(KOTRA), 한국식품안전관리인증원, 한국보건산업진흥원 등), 지방자치단체 및 산하기관(지역 보건소, 시도 교육청, 학교급식지원센터 등), 공공 연구기관(한국 식품연구원, 국립농업과학원, 한국보건사회연구원, 식품안전정보원 등), 기관 소속 조리사·영양사·급식장 등



민간

- 외식산업(외식 업체, 디저트 업체, 프랜차이즈 업체, 위탁급식 업체, 외식 창업 컨설팅 업체, 호텔, 리조트, 해외 레스토랑 등), 식품산업(식품제조기업, 전통식품 제조원, 푸드테크 스타트업, 특정 목적 푸드 개발 업체, 식품관련 연구원, 식품 품질관리자 등), 창업 및 프리랜서(외식 창업, 베이커리 창업, 창업 컨설턴트, 요리 강사, 요리 관련 크리에이터, 푸드 스타일리스트, 푸드 포토그래퍼 등), 연구 및 교육(식품 관련 민간연구소, 기업 연구소, 교육기관, 직업학교, 대학교 등), 방송·미디어 산업, 비영리 및 사회적 기업 등



유사학과와의 비교

구분	호텔조리학과	외식조리학과	제과제빵과
교육 과정 목적	호텔 및 고급 레스토랑에서 요구되는 하이엔드 조리 기술과 F&B(식음료) 부서 운영 및 서비스 관리 능력을 겸비한 호텔 전문 조리사 양성을 목표로 함.	프랜차이즈, 레스토랑, 단체급식 등 외식산업 전반에 대한 이해를 바탕으로, 메뉴 개발, 점포 운영, 창업 실무 능력을 갖춘 외식 경영인 및 조리사 양성을 목표로 함.	제과, 제빵, 공예 등 특정 분야에 대한 깊이 있는 기술과 예술적 감각을 바탕으로 디저트 및 베이커리 분야에 특화된 전문 파티시에 및 불량제 양성을 목표로 함.
공통점	식재료의 이해, 조리 원리, 위생 및 안전 관리에 대한 지식을 공통적으로 학습함. 식음료 서비스 분야로 진출한다는 공통된 진로 목표를 가짐.	음식을 매개로 한 산업 현장에서의 활동을 다루며, 식재료의 이해, 조리 원리, 위생 및 안전 관리에 대한 지식을 공통적으로 학습함.	식재료의 물리적·화학적 변화 원리를 이해하여 최적의 맛과 형태를 구현함. 과학적 지식을 기반으로 레시피를 개발하고 정밀한 기술을 통해 완성도 높은 결과물을 생산함.
차이점	조리과학이 조리 과정의 과학적 원리 규명에 집중하는 반면, 호텔조리학과는 '호텔'이라는 특정 고급 서비스 공간에 최적화된 조리 기술 및 현장 실무에 특화되어 있음.	조리과학이 조리의 과학적·이론적 탐구에 비중을 둔다면, 외식조리학과는 조리 기술을 '외식 창업 및 경영'이라는 상업적 성공과 연결하는 데 더 집중함.	포괄적 대상이 아닌 베이커리 및 디저트라는 특정 영역의 정밀한 기술과 예술적 표현을 심도 있게 탐구함.
주요 자격	한식/양식/중식/일식조리기 능사, 조주기능사, 호텔서비스사 등	한식/양식/중식/일식조리기 능사, 외식경영관리사, 바리스타 등	제과기능사, 제빵기능사, 제과기능장, 케이크장식원, 초콜릿마스터 등
진출 분야	특급호텔 및 리조트 조리/F&B 부서, 파인 다이닝 레스토랑, 크루즈, 항공사 기내식 등	외식 프랜차이즈 본사(메뉴개발팀), 레스토랑 창업, 단체급식업체, 외식 컨설팅 등	특급호텔 베이커리, 프랜차이즈 제과점, 디저트 카페 창업, 제과제빵학원 강사 등

Interview

전공 교수 인터뷰

부천대학교 조리과학과 김형렬 교수



Q. 조리과학 전공에 대해 간단히 소개해주세요.

조리과학 전공은 음식 재료의 특성과 조리 과정에서 일어나는 과학적 원리를 체계적으로 탐구함으로써 조리기술의 구조적 이해, 식품의 품질 향상, 그리고 안전한 식문화 구현을 목표로 하는 학문입니다. 조리과학은 식품학, 조리원리 및 조리과학, 식품위생학, 조리실습 및 기술, 외식산업 및 경영관리 등 일반적으로 다루는 핵심 분야들을 바탕으로 5가지 주요 영역으로 구분할 수 있습니다. 각 영역은 식재료의 성분 분석과 기능 이해, 조리 과정의 물리·화학적 변화 연구, 식품안전관리, 조리기법의 전문적 적용, 외식 상품 개발, 식자재 유통 및 관리, 레스토랑 운영 관리, 외식 창업 등에 중점을 두고 있으며, 이들 간의 유기적인 연계를 통해 조리과학의 이론적 탐구와 현장 중심의 실무 역량을 함께 발전시키고 있습니다.

Q. 조리과학 전공이 다른 전공과 구별되는 강점이나 차별화된 요소는 무엇이라고 생각하십니까?

조리과학 전공은 단순히 요리 기술을 배우는 것을 넘어, 음식이라는 인간 생활의 근본적인 요소를 과학적인 접근법으로 탐구하는 종합적인 실용 학문입니다.

조리과학 전공의 강점은 식재료의 본질을 과학적으로 이해함으로써 맛과 영양을 최적화하는 조리 전문성을 높일 수 있다는 것, 식품 안전과 위생에 대한 깊이 있는 지식을 통해 건강한 식문화를 선도하는 역량을 기를 수 있다는 것, 그리고 다양한 식문화와 산업 현장에 대한 학습을 통하여 실용적인 문제 해결 능력과 외식산업 전반에 걸친 국제적 감각을 키울 수 있다는 것 등입니다.

특히 타 전공과 차별화되는 요소는 인간의 삶과 가장 밀접한 '식생활'에 대한 과학적 기반 지식과 실제 기술을 바탕으로 다양한 분야와 융합이 가능한 확장성이라고 볼 수 있습니다. 식품·외식·헬스케어·푸드콘텐츠 등 인접 분야와의 융합 가능성이 크며, 전공 특성을 바탕으로 다양한 산업과 협업할 수 있습니다.

Q. 최근 산업이나 사회의 변화에 따라 조리과학 전공 교육이나 연구 방향에는 어떤 변화가 있다고 보십니까?

최근 인공지능(AI) 기술의 발전과 디지털 전환은 조리과학 전공의 교육 및 연구 방향에도 큰 변화를 가져왔습니다. 이는 식품산업 전반의 '푸드테크(Food Tech)' 도입과 밀접하게 연관되어 있습니다.

우선 전공 교육 방향과 관련하여서는 AI 셰프 로봇이나 자동화 시스템이 단순 조리 작업을 대신해주는 시대가 되면서, AI가 할 수 없는 '창의적인 메뉴 개발', '식문화 트렌드에 대한 통찰력', '종합적인 주방 운영 관리' 등 인간 고유의 능력을 함양하는 교육이 중요해졌습니다. 또한 전통적인 조리 실습 교육에서 벗어나 스마트 키친 시스템, IoT 기반 주방 기기 활용, 푸드 데이터 분석 등 디지털 미디어 융합형 교과, 신기술 연계 교과 등이 확대되고 있는 추세입니다. 이와 함께 지속 가능한 식생활을 위한 대체 식품 조리법이나 개인 맞춤형 식단 설계 교육도 강화되고 있습니다.

연구 방향의 경우, AI와 식품 과학을 접목하는 실용적인 연구가 활발해지고 있으며, 정보과학기술, 생명공학 등 다양한 분야와의 학제 간 융합 연구를 통해 새로운 지식을 창출하려는 노력이 이루어지고 있습니다. 구체적으로는 AI를 활용한 레시피 최적화 및 품질 관리, 빅데이터 기반 소비자 행동 분석, 3D 푸드 프린팅 기술 연구 등이 활발히 진행되고 있습니다.

Q. 이와 관련해 새롭게 확장되고 있는 학문 분야나 진출 직업 분야에는 어떤 것이 있을까요?

조리과학 전공은 기존의 외식업체 조리사, 영양사, 식품 제조-품질 관리 분야를 넘어 푸드테크(Food Tech) 및 헬스케어, 글로벌 식문화 콘텐츠 분야로 진출 범위를 확장하고 있습니다.

스마트팜 전문가나 푸드 로봇 엔지니어, 데이터 기반 메뉴 개발자, 디지털 헬스케어 식단 플래너 등 AI, 빅데이터, 로봇 공학 등과 융합된 새로운 직업이 생겨나고 있습니다. 또한 조리 전문성과 식품 과학 지식을 바탕으로 글로벌 시장을 대상으로 한 대체 식품이나 건강 기능성 식품을 개발하는 기획자로도 나아가고 있습니다. 아울러 한식의 세계화나 국제 음식 박람회, 미식 행사들이 확대됨에 따라 문화예술 기반의 푸드 이벤트 기획자, 외식산업 컨설턴트, 글로벌 마케팅 전문가 등으로도 진출하고 있습니다.

Q. 편의식 시장의 성장과 음식·셰프에 대한 관심 증가 등 변화하는 식문화 흐름 속에서, 나에게 맞는 진로를 탐색하기 위해 학업 외에 어떤 경험을 쌓는 것이 도움이 될까요?

조리과학 전공 학생들이 취업 경쟁력을 높이기 위해서는 단순 조리 기술 구사력을 넘어, 데이터 분석에 기반한 레시피 기획 및 개발, 지속 가능한 식재료 활용 및 푸드 스타일링을 포함한 전문적이고 창의적인 메뉴 개발 역량을 갖출 필요가 있습니다. 이를 위해서는 식품 관련 박람회 및 전시회 참여와 SNS 및 미디어 모니터링, 요리대회 참가, 조리 및 식품 관련 자격증 취득, 디지털 능력 함양, 해외 연수 또는 워킹 홀리데이 등을 통하여, 조리 역량뿐 아니라 차별화된 경쟁력을 확보할 필요가 있다고 생각합니다.

대학 전공별
경력 가이드
조리과학

C U L I N A R Y S C I E N C E

03

전공기반 진출 직업 정보



가.
경영·행정·사무직

01. 파티플래너

02. 가맹점관리사무원

03. 기내식공급계획사무원

04. 품질관리사무원

01

파티플래너

확장



파티 진행을 위하여 행사 기획, 장소 섭외, 운영, 연출, 홍보 등 파티 전반을 총괄하는 자

유사명칭

이벤트플래너, 행사기획자,
파티코디네이터, 이벤트코디네이터

관련직업

파티매니저, 파티마케터, 미팅플래너



하는 일

- 의뢰받은 파티의 주제 및 구성을 의뢰인과 협의
- 파티 일정 및 장소, 출연자, 예산 등 세부 계획 수립
- 파티 관련 장식 물품, 장비 등 제작 또는 대여업체 선정
- 조명, 음향, 무대 등과 같은 특수효과 및 음식, 파티장 장식 등 세부 계획 수립
- 댄스팀, 연주팀 등 공연팀 섭외
- 파티장의 장식(디스플레이)에 필요한 소품 구입
- 초청대상자 참석여부 확인 및 사전 준비사항 점검
- 파티 진행 및 이슈 상황 대처
- 초청자 리스트 등 파티 진행 결과 보고



필요 역량

● 업무수행능력

- (말하기) 자기가 알고 있는 것을 다른 사람에게 조리있게 말한다.
- (듣고 이해하기) 다른 사람들이 말하는 것을 집중해서 듣고 상대방이 말하려는 요점을 이해하거나 적절한 질문을 한다.
- (창의력) 주어진 주제나 상황에 대하여 독특한 아이디어를 산출한다.
- (서비스 지향) 다른 사람들을 돕기 위해 적극적으로 노력한다.
- (재정 관리) 업무를 완료하기 위해 필요한 비용을 파악하고 구체적 소요 내역을 산출한다.

● 지식

- (예술) 음악, 무용, 미술, 드라마에 관한 지식
- (교육 및 훈련) 사람을 가르치고 훈련시키는데 필요한 방법 및 이론에 관한 지식
- (영어) 영어를 읽고, 쓰고, 듣고 말하는데 필요한 지식
- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

외식경영학

메뉴계획과디자인, 식음료원가관리론, 외식마케팅컨설팅 등

푸드스쿨

푸드스타일링의이해, 식공간스타일링, 디지털이미지의이해 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 학교 축제, 대규모 행사 기획 및 운영 동아리 활동 참여
- 파티플래너 실무자 강연 참가 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 푸드 스타일링 등 파티 연출 관련 특강 교육
- 파티기획-파티플래닝 교육 참여 등

● 일경험

- 이벤트 기획사, 케이터링 업체 실무 경험
- 호텔 연회 부서 실무 아르바이트 경험 등

● 자기 주도적 활동

- 문화, 예술, 패션 등에 대한 최신 트렌드 습득
- 개인 블로그/SNS를 활용하여 테마별 파티 기획 공유
- 예산 책정, 일정관리 등 프로젝트 관리 능력 연구 등

● 진출 분야

- 1 이벤트 에이전시, 마케팅 프로모션 회사
- 2 호텔 및 웨딩 업체
- 3 케이터링 업체



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

파티플래너는 기업 이벤트, 프로모션 등 다양한 행사의 기획과 운영을 총괄하는 전문가로, 창의적인 기획력과 현장 실행 경험을 중요하게 평가합니다. 대학 재학 중에 이벤트 기획사, 케이터링 업체, 호텔 연회 부서에서 인턴십이나 실무 아르바이트를 통해 실제 행사를 기획하고 운영해 본 경험을 쌓는 것이 입직에 가장 중요합니다. 자격증이 필수인 직업은 아니지만, 작은 학교 축제나 동아리 행사를 직접 기획하고 포트폴리오로 만드는 것은 많은 도움이 됩니다. 조리전공자는 파티의 핵심인 식음료 부문에 대한 깊은 이해를 갖추고 있어 유리한데, 특히 조리실무와 푸드스타일링 경험은 케이터링 메뉴를 선정하고 연출하는 것에 강점이 됩니다. 성공적인 입직이나 창업을 위해서는 문화, 예술, 패션 등에 대한 최신 트렌드를 꾸준히 습득하고 예산 관리, 협력업체 섭외 등 운영을 위한 대인관계와 협상 능력을 갖추는 것이 중요합니다.

Interview

파티플래너/이벤트 업체



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

파티플래너는 단순히 파티 장식이나 연출을 넘어 행사 전반을 통합적으로 설계하는 직업입니다. 고객과의 상담을 통해 파티의 주제와 콘셉트를 정하고 이를 바탕으로 대상을 분석해 기획 제안서를 작성하며, 장소 섭외와 일정 조율, 예산 산출, 홍보 마케팅과 현장 운영까지 여러 가지 일을 전반적으로 진행하고 있습니다. 또한 조명, 음향, 무대 등 공간 연출을 책임지고, 축하 공연과 케이터링 등 행사에 필요한 모든 인적·물적 자원을 조율하여 최상의 행사를 구성하는 데 힘쓰고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

행사 일정에 따라 하루 업무가 달라집니다. 행사 준비 기간에는 오전에 주로 팀원들과 아이디어 회의를 하고, 파티 일정과 장소, 예산안 등 세부 실행 계획을 수립하며, 업무를 분장합니다. 오후에는 행사에 적합한 장소를 물색하거나 케이터링 음식 준비를 위한 시장 조사 등 다양한 정보들을 수집하고 정리합니다. 행사가 다가오면 본격적으로 필요한 용품들을 구매하고, 협력업체와 미팅을 갖기도 합니다. 행사 당일에는 현장 세팅부터 리허설, 본 행사 진행 및 마무리를 진행하며, 행사가 끝나면 결산과 결과 보고를 진행합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 행사가 성공적으로 마무리된 뒤, 고객과 가족분들께서 “기억에 남는 행사였다”고 말씀하시면서 한 분 한 분 직접 인사를 건네주셨을 때 가장 큰 보람을 느꼈습니다. 행사 전 단계에서부터 세심하게 준비했던 노력을 알아주시는 것 같고, 이러한 노력이 현장에서 고객들에게 긍정적인 경험으로 이어졌음을 실감할 수 있었습니다.

[힘들었던 일] 고객의 예산을 조율하는 과정이나 당일 날씨나 장소 문제 등의 돌발 상황, 공급업체 또는 협력업체에서의 이슈 발생 등 예상치 못한 변수를 만났을 때 어려움을 느낍니다. 특히 이러한 상황에 빠르게 대처하지 못해 고객과의 소통에 어려움을 겪을 때 힘이 들었지만, 이러한 경험 없이는 책임감 있게 문제를 해결하는 파티플래너가 될 수 없었을 것입니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

파티 및 이벤트 산업의 성장에 힘입어 파티플래너에 대한 수요가 꾸준히 증가하고 있습니다. 이제는 전통적인 행사를 넘어 기업 프로모션, 소규모 프라이빗 파티 등 고객의 요구가 다양해지고 있어 파티플래너의 역할도 더욱 세분화되고 전문화될 것으로 예상합니다.

급변하는 이벤트 시장에서 자리를 잡기 위해서는 자신만의 독창적인 기획력과 공간 및 공연 연출 능력을 키워야 합니다. 변화하는 트렌드를 빠르게 읽어내는 감각을 바탕으로, 빈틈없는 실행력을 가진다면 자신의 다양한 역량을 발휘할 수 있는 충분히 매력적이고 비전 있는 직업이 될 것입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 파티에서 가장 중요한 핵심 요소가 바로 음식입니다. 행사의 성격에 맞는 메뉴를 제안하기 위해 최대한 다양한 음식을 알아야 했기 때문에, 조리과학 전공을 하며 음식의 다양성을 알게 된 것이 큰 장점으로 작용했습니다. 또한 조리과학 전공을 통해 식재료의 이해, 조리법, 영양학, 위생학 등을 배운 덕분에 케이터링 메뉴를 구성하고 관리하는 것이 수월했던 것 같습니다.

[복수/부전공 등] 푸드스타일링 관련 과목을 접했던 것도 큰 도움이 되었습니다. 푸드스타일링에서 배울 수 있는 음식의 색채 감각, 담음새, 테이블 세팅과 사진 촬영 기술 등을 통해 전반적인 음식 연출 능력을 키우는 데 도움을 주었습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

주변 지인들이 하는 이벤트 관련 일을 도우면서 행사의 흐름과 동선, 기물 준비와 관리 등을 직접 경험했습니다. 이와 함께 다양한 분위기의 행사 연출이나 행사 진행의 노하우, 공급업체 조사 등 실무에 도움이 될 수 있는 많은 부분을 배우기도 했습니다.

또한 평상시에도 SNS 등을 통해 유행하는 파티 테마나 공간 연출, 음악, 미술, 패션 등 꾸준히 트렌드를 조사했던 것이 도움이 되었습니다. 교내에서 동아리 행사나 각종 기념행사 등을 직접 기획해 보며 작은 규모라도 예산을 짜고 운영해 보는 경험을 쌓는 것도 추천합니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

어린 시절 우연히 야외 결혼식을 보게 되었는데, 결혼식 풍경이 너무나도 예쁘고 행복해 보였던 기억이 있습니다. 그때 '나도 나중에 저런 결혼식을 하면 좋겠다'라는 생각이 들었습니다. 성인이 되어 저도 결혼을 하고, 아이를 낳고 기르면서 돌잔치, 결혼식과 같은 가족 행사를 해보니 대부분의 행사가 가족 위주가 아닌 초대 받은 사람들 위주의 행사가 되고, 진심으로 축하하는 자리라기보다 다른 사람에게 보여주기식의 허례허식에 치우친 경향이 많은 것 같아 아쉬움을 많이 느꼈습니다. 그래서 '내가 직접 이런 행사를 준비해 주는 사람이 되어 보면 어떨까'하는 생각을 하게 되면서 이 일을 본격적으로 준비하게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

저는 되도록 다양한 실무 경험을 쌓는 데 주력했습니다. 파티 스태프, 이벤트 관련 아르바이트, 실습 교육 등 다양한 현장에 뛰어들어 실무 감각을 익혔습니다. 이와 동시에 전문성을 갖추기 위해 행사 기획 이론을 공부했고, 동종업계 사람들과의 미팅을 통해 인적 네트워크를 쌓으며 국내 파티 업계의 현실과 최신 동향에 대해 파악하고자 했습니다. 더불어 음향, 조명, 공간 대여 업체 조사 등 행사에 필요한 다양한 분야에 필요한 사항들을 충분히 사전 조사했습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

파티플래너로서 경력을 쌓으면 이벤트 에이전시, 호텔 및 웨딩 업체, 케이터링 전문 기업 등에 진출할 수 있습니다. 혹은 자신만의 브랜드를 만들어 행사 기획사를 창업하거나 프리랜서로 활동할 수도 있습니다.

준비 사항으로는 특정한 국가자격증은 없으나 식품이나 연출 관련 다양한 분야의 민간자격증 취득이 도움이 될 수 있습니다. 저 같은 경우는 푸드스타일리스트 자격증을 취득해 실무에 활용할 수 있었습니다. 또한 파티플래너는 무엇보다 창의력과 기획력, 커뮤니케이션 능력을 갖추는 것이 중요합니다. 동종업계 사람들과 지속적으로 교류하며 네트워크를 넓히고, 최신 정보를 주기적으로 공유하는 태도가 필요합니다.

Q. 이 직업의 장점이거나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

이 일의 장점은 나만의 관점으로 행사 전반을 기획하고 공간을 연출해 나가면서, 나만의 전문성을 키울 수 있다는 점입니다. 또한 사람들이 내가 창의력을 발휘해 꾸민 행사를 통해 행복해지는 모습을 볼 때 큰 만족감과 성취감을 얻을 수 있습니다. 수입의 경우 본인의 역량과 경력에 따라 비례해 늘어나는 구조이므로 업계의 상황을 빠르게 파악해 부지런히 일을 한다면 그만큼 빠른 성장을 기대할 수 있습니다.

많은 사람들을 연결하는 파티플래너 직업의 특성상 아무래도 내성적인 성향의 사람보다 외향적인 사람이 더 잘 어울리는 편입니다. 사람과의 대화를 잘 이끌어 갈 수 있는 사람, 상대의 이야기를 잘 들어주는 섬세한 사람이라면 충분히 이 일을 해낼 수 있습니다. 이 일에 대한 적극성만 있다면 누구나 도전할 수 있는 일입니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

최근 파티산업이 점점 전문화되고 세분화되면서 관련 교육도 늘어나고 있습니다. 저는 이 분야에서 활동하는 동안 조리를 전공한 사람으로서 저만의 독창성 있는 음식을 만들 수 있다는 점을 강력하게 어필하여 경쟁력으로 삼았습니다. 외부 업체에 의존하지 않더라도 파티의 핵심인 음식 메뉴를 직접 기획하고 스타일링까지 제안할 수 있기 때문입니다.

파티 트렌드가 빠르게 변화하고, 고객의 눈높이가 높아짐에 따라 점차 일이 힘들어지는 것은 사실입니다. 하지만 자신만의 새롭고 독특하고 창의적인 파티를 기획함으로써 누군가에게 특별한 추억을 선사하는 과정에서 즐거움과 보람을 느끼는 사람이라면 이 분야에서 분명히 성장해 나갈 수 있을 것입니다.

02

확장

가맹점관리사무원



사업진행에 필요한 가맹점 관리 전략과 마케팅 전략을 기획·수립하고,
성과를 분석하여 운영계획을 수립하며, 가맹점의 영업활동에 관련된 제반 관리업무를 수행하는 자

유사명칭

가맹점관리담당자, 매장지원매니저,
프랜차이즈 슈퍼바이저

관련직업

가맹점영업관리담당자,
가맹점운영영업관리담당자



하는 일

- 가맹점의 영업·마케팅 전략 기획 및 운영계획 수립
- 시장, 매출, 가격, 고객정보 등 정보 분석
- 제품 및 서비스의 판매에 따른 유통지원, 전산처리, 매출 정산 등 지원 업무 수행
- 지역별, 지점별 판매력 분석 및 개선방안 수립
- 판매촉진 프로모션 및 홍보 활동 수행
- 가맹점 교육 및 운영관리 등의 업무 수행



필요 역량

• 업무수행능력

- (전산) 다양한 목적을 위해 소프트웨어나 인터넷을 활용하거나 프로그램을 작성한다.
- (협상) 사람들과의 의견차이를 좁혀 합의점을 찾는다.
- (서비스 지향) 다른 사람들을 돕기 위해 적극적으로 노력한다.
- (모니터링) 타인 혹은 조직의 성과를 점검하고 평가한다.
- (설득) 다른 사람들의 마음이나 행동을 변화시키기 위해 설득한다.

• 지식

- (사무) 워드 프로세스, 문서처리 및 기타 다른 사무절차에 관한 지식
- (영업과 마케팅) 상품이나 서비스를 판매하거나 촉진을 하는 것에 관한 지식(마케팅 전략, 상품의 전시와 판매기법, 영업관리 등)
- (경영 및 행정) 사업운영, 기획, 자원배분, 인적자원관리, 리더십, 생산기법에 대한 원리 등 경영 및 관리에 관한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학, 식품위생, HACCP 기초 등

외식경영학

메뉴계획과디자인, 식음료원가관리론, 외식마케팅컨설팅 등

산업경영공학

원가회계, 안전경영, 품질관리 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 외식 프랜차이즈 및 창업 아이디어 경진대회 참여
- 디지털마케팅 특강 이수 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 매장 관리 경영 교육
- 프랜차이즈 전문가, 컨설턴트 등 전문 교육과정 수강 등

● 일경험

- 프랜차이즈 외식업체 실무 경험
- 외식업체 매장 관리자 경험 등

• 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 위생사, 식품산업기사, (한식·중식·양식·일식) 조리기능사

• 자기 주도적 활동

- 성공적인 프랜차이즈 기업 분석 및 스터디
- 가맹점 매출 증대 방안 등 컨설팅 능력 향상 연구
- 커뮤니케이션 기술 학습 등

• 진출 분야

- 1 프랜차이즈 본사
- 2 프랜차이즈 컨설팅 회사
- 3 식자재 유통 및 공급 기업



관련 정보처

(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국내) 한국외식산업협회

<https://www.kfoodedu.or.kr/>



(국내) KFA 한국프랜차이즈산업협회

<https://www.ikfa.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

가맹점관리사무원은 채용 시 현장 경험과 가맹점과의 신뢰를 구축하기 위한 의사소통 능력을 중요하게 평가합니다. 신규 가맹점 및 기존 매장의 운영 실태 조사, 자재 공급, 경영지도 등 제반 서비스를 지원하는 역할을 하므로, 재학 중에는 프랜차이즈 직영점이나 외식업체, 스타트업에서 인턴십 또는 매니저 보조 경험을 통해 현장 운영을 경험하는 것이 입직에 중요합니다. 조리전공자는 조리 실무와 식품위생학 지식을 활용해 표준 운영 지침(레시피, 조리법, 위생 관리 등)을 설계하고, 가맹점주를 교육하며 현장 문제 상황에 대응할 수 있는 강점을 갖습니다. 매출 분석과 전략 수립, 광고·홍보, 가맹계약, 상권 분석 등 경영 및 마케팅 관련 지식을 습득하면 가맹점 지도 역량을 강화할 수 있습니다. 사람을 대하는 일이 많기 때문에 대인관계 능력과 교섭력, 갈등 조정 능력, 본부와 가맹점주 간 소통 역량이 필수적입니다. 입직을 위해서는 프랜차이즈 매장 근무경험을 통해 운영기준, 본사와 가맹점 간의 역할 등을 직접 경험해보는 것이 도움이 됩니다. 특히 매출관리, 발주, 재고관리 등의 경험은 실무 이해도를 높이는데 효과적입니다.

Interview

가맹점관리사무원/프랜차이즈 기업



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 치킨 프랜차이즈 기업에서 가맹점관리사무원으로 재직 중입니다. 제 주된 업무는 가맹사업법 준수 하에 가맹점이 안정적으로 운영되도록 관리하고 지원하는 것입니다. 구체적으로는 매장의 위생 및 청결 관리, 본사에서 규정한 조리 매뉴얼 준수 여부를 점검하고 있습니다. 프랜차이즈 산업의 특성상 어느 매장을 가더라도 동일한 맛과 서비스를 제공할 수 있도록 해야 하므로 매장 컨디션의 편차를 줄이고 궁극적으로 브랜드 통일성을 유지하는 것을 목표로 업무를 수행하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

오전에는 사무실에서 담당 매장별 운영 상황을 파악하고, 당일 방문할 매장에 대한 전략을 기획하는 회의를 합니다. 오후에는 본격적으로 담당 매장을 방문하면서 매장의 특이사항을 확인하고 그에 대한 해결 방안을 제시하며, 위생 및 청결 관리, 조리 매뉴얼 준수 여부를 점검합니다. 이때 단순한 점검을 넘어 가맹점주님들과의 상담을 통해 매출 증대를 위한 방안을 함께 궁리하는 시간을 가지기도 합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 매출 부진으로 어려움을 겪고 있던 가맹점주님께 상권 분석과 운영 데이터를 종합적으로 검토한 뒤, 기존에는 시도하지 않았던 맞춤형 해결방안을 제시한 경험이 가장 보람 있게 느껴졌습니다. 수익을 증대뿐만 아니라, 매장 운영 환경 개선까지 이뤄냈을 때 큰 성취감을 느낄 수 있었습니다.

[힘들었던 일] 입사 초기에는 본사와 가맹주의 입장을 조율해야 하는 중재자 역할이 부담스럽기도 했습니다. 다양한 성향의 점주님들을 1대1로 대면하며 문제 해결과 매장 관리를 동시에 수행해야 하는 과정에서 심리적인 부담도 느꼈고, 업무 강도가 높게 느껴지기도 했습니다. 그러나 이러한 경험을 통해 상황을 객관적으로 판단하는 시각과 관계를 형성하는 방법을 배워나갈 수 있었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

최근 외식업계의 취업 시장이 위축되면서 창업에 대한 관심이 높아지고 있습니다. 가맹점 관리 업무를 경험하면 외식업의 시스템과 운영 메커니즘을 완벽하게 이해할 수 있어, 향후 본인의 브랜드를 만들거나 개인 사업을 준비하는 데 중요한 밑거름이 될 것입니다. 또한, 식품 위생과 안전에 대한 기준이 날로 강화되고 있으므로, 관련 자격증을 취득하여 전문성을 갖춘다면 현장에서 더욱 폭넓고 신뢰받는 컨설팅을 제공할 수 있을 것입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 전공 수업 중 외식산업경영이나 프랜차이즈 경영 관련 교과목을 통해 이 직업을 처음 접하게 되었습니다. 조리과학 전공자로서 식재료의 특성과 조리 원리를 이해하고 있기 때문에, 현장에서 발생하는 조리 매뉴얼 위반 사항이나 위생 사고의 위험 요소를 더 빠르고 정확하게 파악할 수 있었습니다. 또한, 전공 지식을 바탕으로 위생사 및 식품기사 자격증을 취득한 것이 실무에서 위생 관리를 수행하는 데 큰 도움이 되었습니다.

[복수/부전공 등] 전공 외에도 가맹 사업 전략이나 물류관리를 체계적으로 할 수 있는 유통·물류학, 가맹점의 비용과 매출을 분석할 수 있는 회계학, 판촉과 판매를 위한 마케팅학 등도 도움이 될 수 있습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

대학 재학 중 약 3년간 커피 프랜차이즈 업체에서 아르바이트를 했습니다. 당시 아르바이트생으로서 표준화된 조리 매뉴얼의 효율성, 위생 관리의 엄격함, 그리고 경쟁사와의 차별성 교육 등을 현장에서 몸소 체험했습니다. 이때의 경험은 현재 가맹점관리사무원으로서 가맹점주나 현장 직원들과 소통할 때, 그들의 입장을 이해하고 공감대를 형성하는 데 많은 도움이 되었습니다. 또한 재학 중 취득한 위생사 자격증은 현장의 위생 사고를 예방하고 전문적인 지도를 하는 데 실질적인 기여를 하고 있습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

자영업을 하시는 부모님을 보며 자란 덕분에 자연스럽게 외식업과 가까이 지내 왔습니다. 부모님의 일손을 도우며 경영 방식이나 서비스 운영에 대해 궁금한 점을 직접 여쭙보곤 했고, 이러한 경험은 외식업을 바라보는 저만의 남다른 시각을 갖게 해주었습니다. 또한 급성장하는 외식산업을 보며 어떤 방향으로 발전할지 궁금증을 갖게 되었습니다. 미디어 콘텐츠나 배달주문 플랫폼의 대중화가 외식업 트렌드의 확산에서 점차 중요한 역할을 하고 있다는 것에 주목하게 되었고, 앞으로 외식업계에서는 변화하는 트렌드를 읽고 이를 반영하는 능력이 가장 중요한 경쟁력이 될 것으로 생각하게 됐습니다. 또한 조리과학 전공을 통해 외식 트렌드 분석과 조리 원리 및 기법을 심도 있게 학습하면서, 단순히 유행을 좇기보다 주 소비층의 요구를 정확히 파악하고 익숙한 한식조리법에 해외의 새로운 기법을 조화롭게 접목하는 것이 핵심 경쟁력이 될 것임을 확신하게 되었습니다. 결국 이러한 현장 경험과 통찰을 바탕으로 외식업의 최전선에서 트렌드를 읽어내고 반영하는 브랜드 운영과 그와 연계된 가맹점관리사무원 역할이 제 역량을 가장 잘 발휘할 수 있는 길이라 판단하여 선택하게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

조리과학 전공 지식과 현장 아르바이트 경험, 그리고 취득한 자격증을 바탕으로 자기소개서와 지원 서류를 준비해 공개 채용에 지원했습니다. 서류 합격 후에는 제출한 내용을 중심으로 1차 면접에 대비했으며, 직무 관련 예상 질문을 정리해 답변을 준비했습니다. 특히 이 직무는 4년제 대학 졸업과 관련 전공 이수가 필수 조건이기 때문에, 조리과학 전공자로서 전문성을 강조했습니다. 또 전공 수업에서 배운 이론과 현장 경험을 면접 답변과 포트폴리오 구성에 적극적으로 반영해 입직에 성공할 수 있었습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

가맹점관리사무원은 어떤 업종의 가맹점을 관리하는지에 따라 다양한 진로 확장이 가능합니다. 저와 같이 외식 프랜차이즈에 종사한다면, 외식업 시장의 트렌드와 흐름은 물론 외식 조리 실무에 대한 감각을 현장에서 체득하게 됩니다. 이를 바탕으로 본사 내 마케팅이나 메뉴 연구개발 부서 등으로 직무를 전환할 수도 있습니다. 또한, 수많은 매장을 운영하고 관리하는 과정에서 상권 분석과 입지 선정에 대한 안목이 생기기 때문에 전문적인 창업 컨설턴트로 활동하거나 축적된 노하우를 바탕으로 직접 창업에 도전할 수도 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

이 직업의 장점은 다양한 여러 사람과 부딪히면서 사회성을 기를 수 있다는 점입니다. 다양한 성향의 점주들을 만나며 사교성과 협상하는 능력을 키울 수 있고, 공과 사를 구분해 업무에 임하는 자세를 배우게 됩니다. 그리고 향후 내가 개인 사업을 할 경우에 어떤 것들이 필요할지에 대한 시뮬레이션이 가능하다는 장점도 있습니다. 여러 매장의 경영에 관여하는 과정에서 창업 시 내가 원하는 입지에 원하는 규모로 매장을 컨설팅하면, 어느 정도의 자금이 필요하고 어떠한 마음가짐이 필요할 지에 대해 어느 정도 스스로 답을 구할 수 있다는 점이 매력인 것 같습니다. 이 직업은 아무래도 많은 사람을 만나야 하는 직업이다 보니 외향적인 성향의 사람에게 어울리는 편이며, MBTI로 치면 새로운 사람과의 만남을 즐기고 열정적인 ENFP의 사람에게 추천합니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학과는 같은 계열에 있는 다른 과보다는 폭넓은 진로 방향을 선택할 수 있는 장점이 있습니다. 호텔에서의 근무, 대기업 계열사에 있는 단체급식, 조리직을 꿈꾸는 학생들을 가르치는 교사, 저와 같이 가맹점을 관리하는 가맹점관리사무원 등 다양합니다. 여러분이 조리 관련 직업에 관심이 있지만, 아직 구체적인 직업을 생각하지 못했다면 조리과학과에 진학하여 다양한 가능성을 탐색해 보시기 바랍니다. 폭넓은 커리큘럼을 통해 여러분이 진짜 하고자 하는 일에 대해 조금 더 고민을 할 수 있고, 확고한 선택을 하는데 큰 도움이 될 것입니다.

03

확장

기내식공급계획사무원



항공기에 탑승하는 승객에게 서비스되는 기내식 메뉴를 선정·계획하는 자

관련직업

자재관리사무원



하는 일

- 운항계획 접수 및 운항소요시간, 승객분포, 항공노선 분석
- 탑승객 국적 검토 및 기내식 메뉴 선정, 가격 및 재료명세표 확인
- 기내식 조건표 작성 및 객실승무원 인계, 기내식 관련 의견 청취
- 기내식 시식 및 평가, 제조방법 또는 영양상태 검토
- 항공사 및 국제규정에 따른 품질 위생 기준 검토, 결과 보고 및 개선 사항 반영
- 종교식, 특별식(할랄·코셔 등) 등 각 노선 및 문화에 맞는 기준 숙지
- 전문서적, 요리전시회, 전문음식점 견학 등을 통해 메뉴 선정 검토



필요 역량

● 업무수행능력

- (물적자원 관리) 업무를 수행하는데 필요한 장비, 시설, 자재 등을 구매하고 관리한다.
- (재정 관리) 업무를 완료하기 위해 필요한 비용을 파악하고 구체적 소요 내역을 산출한다.
- (선택적 집중력) 주의를 산만하게 하는 자극에도 불구하고 원하는 일에 집중한다.
- (전산) 다양한 목적을 위해 소프트웨어나 인터넷을 활용하거나 프로그램을 작성한다.
- (추리력) 문제해결 및 의사결정을 위해 새로운 정보가 가지는 의미를 파악한다.

● 지식

- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통을 효율적으로 하기 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (운송) 비행기, 철도, 선박 그리고 자동차를 통해 사람들과 물품을 움직이는 원리와 방법에 관한 지식
- (사무) 워드 프로세스, 문서처리 및 기타 다른 사무절차에 관한 지식
- (영어) 영어를 읽고, 쓰고, 듣고 말하는데 필요한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학, 등

경영학과

경제학, 회계원리, 원가회계, 인사관리 등

항공서비스과

항공경영실무, 해외문화정보, 항공식음료실습 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 교내 취업 대비(항공·외식기업 연계) 특강
- 식품 품질관리 실무교육: HACCP 특강
- 국내외 항공사 케이터링 업체 답사 및 현장 실습
- 항공서비스과와 융복합 과목 운영을 통한 기내식 체험 프로그램 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 기내식 생산·운영 과정(국내 항공케이터링사 등) 교육 프로그램 참여
- HACCP 등 식품안전 및 위생교육 프로그램 참여
- 데이터 기반 프로그램 활용 교육(MS Office, ERP) 등

● 일경험

- 항공사 견학 및 현장실습, 인턴, 아르바이트 경험
- 항공기 기내식 케이터링 업체 인턴십
- 식품제조기업 사무직 인턴십 등

• 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: (한식·중식·양식·일식) 조리기능사, 워드프로세서, 컴퓨터활용능력

• 자기 주도적 활동

- 식품 안전 관련 법규 및 최신 기술 동향 학습
- HACCP 등 품질 시스템 구축 및 운영 관련 자료 스터디 등

• 진출 분야

- 1 항공사 및 계열사
- 2 기내식 서비스 업체, 공항 기내식 생산·운영 시설
- 3 식품기업 내 항공 운송 식음료사업부



관심 청년을 위한 핵심 조언

기내식공급계획사무원은 항공노선과 비행시간, 탑승객 수 등을 분석해 기내식 공급계획을 수립합니다. 탑승객의 국적과 문화, 종교적 특성, 건강상태 등을 고려해 일반식과 특별식 메뉴를 검토하고, 단가와 재료 명세, 생산 수량을 확인하는 등의 업무를 합니다. 제조된 기내식을 시식·평가하며 품질과 영양 상태를 점검하고 항공사 및 국제 규정에 따른 위생·품질 기준을 준수하는 것도 중요합니다. 항공 일정과 수요를 고려해 계획을 세울 수 있는 기초적인 분석력과 일정 관리 능력이 필요하며, 다양한 국적과 문화, 종교적 식문화를 이해하는 태도, 위생과 품질 기준을 철저히 지킬 수 있는 꼼꼼함과 책임감이 요구됩니다. 또한 객실승무원, 조리팀, 물류 부서 등과 협업해야 하므로 원활한 의사소통 능력과, 일정 변경이나 돌발 상황에 유연하게 대응하는 문제 해결 능력이 도움이 됩니다. 조리과학 전공자는 식재료의 특성과 조리 공정을 이해하고 있어, 단순한 수치 분석을 넘어 현장의 맥락을 반영한 실질적인 원가 분석과 비용 절감 요소를 도출하는 데 있어 차별화된 전문성을 발휘할 수 있습니다. 입직 경쟁력을 높이기 위해서는 조리 지식과 더불어 데이터 분석, 회계, 사무 행정 역량을 두루 갖추는 것이 필수적입니다. 대학 재학 중 조리 실무 감각을 익히면서 컴퓨터활용능력 등 사무 관련 자격을 취득하여 데이터 관리 능력을 키우는 것이 도움이 됩니다.

Interview

기내식공급계획사무원/기내식 서비스기업



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 국내 항공기업 계열사에서 사무직으로 일하고 있으며, 항공편 운항계획을 바탕으로 기내식의 수량과 종류를 계획하는 업무 및 대외기관과의 협력, 지출에 대한 비용 처리를 주 업무로 하고 있습니다. 특히 기내식의 조리에 투입되는 인건비와 식재료에 대한 비용 구조를 분석하고, 이를 바탕으로 비용 절감 요소를 추출하여 회사의 이익을 창출할 방안을 모색하는 일을 합니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

오전에는 팀원들과 회의를 진행하며 업무를 시작합니다. 현재 당면한 회사의 주요 쟁점들에 대해 논의하고, 이를 바탕으로 회사가 나아가야 할 방향에 대한 기획 보고서를 작성하는 업무를 주로 수행합니다. 그리고 오후에는 지출 업체와의 비용 처리를 진행하며, 식자재 발주 내역 및 인건비 투입에 관한 내부 비용도 정리하고 정산하는 업무도 하고 있습니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 탑승객 만족도가 낮았던 기내식 메뉴를 개선하기 위해 고객 반응 데이터를 분석해 새로운 메뉴 구성을 제안한 경험이 있습니다. 변경된 메뉴가 적용된 이후 고객 만족도 평가가 개선되었고, 객실승무원으로부터 긍정적인 피드백을 받을 수 있었습니다. 기내식이 단순한 식사가 아니라 항공 서비스의 중요한 일부라는 점을 체감하며 큰 보람을 느꼈습니다.

[힘들었던 일] 갑작스러운 항공편 지연이나 결항으로 인해 이미 준비된 기내식을 긴급 조정해야 했던 상황이 가장 힘들었습니다. 제한된 시간 안에 수량과 출고 계획을 다시 세우고, 여러 부서와 동시에 소통해야 해 긴장도가 매우 높았습니다. 하지만 이러한 경험을 통해 우선순위를 빠르게 판단하는 능력과 위기 상황에서의 협업 역량을 키울 수 있었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

전 세계적으로 여행에 대한 수요는 앞으로도 계속 증가할 전망이고 따라서 기내식도 다양하게 발전할 것으로 생각합니다. 저의 경험에 비춰볼 때, 기내식 공급업체와 같은 식품 및 조리업계에서는 기본적으로 조리 업무에 능한 사람이 업무의 이해도가 높기 때문에 계속해서 좀 더 유리한 측면이 있을 것이라 생각합니다.

회사의 내부 운영과 방향 설정에 필수적인 원가 계산 및 기획 업무를 수행하기 위해서는 조리에 대한 이해도가 높은 것과 더불어 추가적인 역량이 필요합니다. 다양한 문화에 대한 상식과 영어 등 외국어 능력, 사무 처리 및 경영 지원 관련 자격증을 취득해 둔다면 향후 변화하는 업무 환경 속에서도 무리 없이 커리어를 확장해 나갈 수 있을 것으로 판단됩니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 '조리과학' 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 조리 관련 자격증을 준비하고 취득하며, 조리 업계 회사의 메뉴 개발 및 기획을 실습했던 경험이 입사 후 수월하게 업무에 적응하는 데 도움이 되었습니다. 또한 하계 현장실습을 통해 학교에서 배운 교육과 실제 회사 업무의 차이점을 미리 경험할 수 있었으며, 조리 업계의 다양한 직군을 미리 만나보면서 진로를 구체화할 수 있었습니다.

[복수/부전공 등] 전공 외에도 매장 운영관리 또는 외식경영, 물류, 서비스 관련 복수전공이나 부전공을 더한다면 기내식 서비스 전문가를 준비할 때 많은 도움이 될 것입니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

저는 동아리 활동을 통해 메뉴 개발 과정을 경험하였고, 또한 호텔이나 프랜차이즈 등 다양한 조리업계 직군에서 아르바이트와 현장실습을 통해 진로에 대해 미리 생각해 볼 시간을 가질 수 있어 진로 선택에 도움이 되었습니다. 또한 실제 업무의 어려움을 경험하면서 학교 교육과 현장의 차이를 몸소 느꼈고, 사회의 현실성도 파악할 수 있는 계기가 될 수 있었습니다. 그리고 공모전에 참여하여 팀원들과 협력해 어려움을 해결하는 방법을 배운 경험은 현재 팀원들과 함께 기획 및 협의 업무를 수행하는 데 큰 자산이 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

어렸을 때부터 주방에 머무는 것을 좋아하여 어머니를 도와 음식의 간을 보고 조리 과정을 지켜보면서 요리에 처음 눈을 뒀던 것 같습니다. TV를 볼 때에도 일반 프로그램보다 음식 전문 채널을 더 즐겨볼 정도로 음식에 대한 흥미가 컸습니다. 이러한 관심은 고등학교 시절 요리 업계에 본격적으로 진출하고 싶다는 생각이 이어져 조리과학 전공을 선택하게 되었습니다. 대학에서 요리를 배우고 협력하는 과정을 경험하면서 단순히 요리를 만드는 것을 넘어 다양한 고객과 문화에 맞는 음식을 기획하고 관리하는 역할에 매력을 느끼게 되었고, 그 결과 기내식공급계획사무원이라는 진로를 선택하게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

기내식공급계획사무원은 조리에 대한 이해도 중요하고, 사무 업무를 위한 실질적인 능력도 필요합니다. 저는 조리전공 과정을 통해서 조리의 기본이 되는 한식·중식·양식 조리자격증은 이미 취득하였고, 또한 계획 및 관리 업무를 효율적으로 수행하기 위해 사무 관련 자격증(워드프로세서 등)도 준비하였습니다.

취업 준비 단계에서는 교내 취업 공고들을 수시로 모니터링하며 유심히 관찰하였고, 관심 있는 기업이 있으면 그 기업의 홈페이지를 통해 원하는 인재상이나 회사가 추구하는 방향성에 대해 철저히 분석하며 그에 따른 역량을 키우기 위해 노력하였습니다. 예를 들면, '안전과 품질 최우선'이라는 목표에 대해서는 식품 위생 관리를 위한 HACCP 관련 자료를 찾아 학습하여 보완하였습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

조리과학 전공의 장점은 연관된 직군이 많아 진로의 폭이 매우 넓다는 것입니다. 한식·양식·일식 등 각 전문 분야의 조리사는 물론이고 식품 기업의 연구원, 요리학원의 강사, 식자재 구매 담당자, 식품 및 조리 관련 사무직 등 많은 길로 나아갈 수 있습니다.

전문 조리사를 원한다면 자격증 취득은 물론, 개인의 조리 기술을 연구해 심화하는 과정이 필요합니다. 조리는 경험이 곧 자산이기에, 처음부터 화려한 기교를 습득하려고 하기 보다는 기본기라 할 수 있는 칼이나 불을 다루는 경험을 많이 하는 것이 좋습니다.

사무 근무를 원한다면 식품 회사 또는 조리 업계의 구매·기획 담당자로 취업하는 방법이 있습니다. 사무직 특성상 기획이나 문서작성, 데이터 관리 등의 전산 업무가 많으므로 기본적인 컴퓨터 활용 능력과 기획서 작성법을 익혀두는 것이 중요합니다. 본인의 흥미와 적성을 잘 고려하여 조리 현장이 아니더라도 다양한 직업으로 진출할 수 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이거나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

기내식공급계획사무원과 같은 식품 및 조리 업계 사무직은 현장에서 근무하는 직종에 비해 체력적인 부담감이 덜합니다. 또한 고정적인 출퇴근 시간과 휴무일이 보장되어 있어 비교적 안정적인 생활을 할 수 있다는 장점이 있습니다.

기획 및 사무 업무는 보고서 글자 하나하나에 내용이 달라지기에 꼼꼼한 성격이 잘 어울리며, 향후 발생할 수 있는 변수나 사례까지 예측해 대비할 수 있는 분석적이고 넓은 시야를 가진 사람에게 적합합니다. 또한 기본적으로 조리 및 식품에 대한 이해도가 있어야 하며, 조리와 연계된 업무가 많기 때문에 꾸준히 조리에 대한 공부를 하는 것도 중요합니다. 항공 서비스 전반의 완성도를 높이는 일이므로 다양한 문화에 관심이 많고 포용력이 있는 사람이라면 이 직무에 더욱 매력을 느낄 수 있을 것입니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학 전공은 현장 업무와 사무 업무 둘 다로 나아갈 수 있는 포괄적인 직군입니다. 기본적으로 조리라는 것은 단순히 음식만 만들어 제공하는 행위를 넘어, 받는 사람에게 총체적인 경험을 주는 업무이기에 뿌듯함이 있습니다. 전문적인 조리사가 되기 위해서는 그 과정에 체력적인 어려움뿐 아니라 현실적인 어려움도 마주할 수 있습니다. 하지만 '고생 끝에 낙이 온다'는 말이 있듯이 힘든 시기를 성장의 변곡점으로 삼아 꾸준히 정진한다면, 업무와 업계에서 인정받는 순간이 오게 될 것입니다.

또한 사회생활을 하다 보면 직무가 변환되거나 영역이 확장될 수도 있기에, 한 가지 영역만을 고집하기 보다는 조리 업무와 관련된 다양한 분야까지 모두 소화할 수 있도록 폭넓게 준비할 필요도 있다고 생각합니다. 전공 공부에 충실하면서 관련 분야의 자격증을 다양하게 취득하고, 풍부한 현장 경험을 쌓아 나간다면 실무에서 마주하는 문제도 수월하게 해결할 수 있는 전문가가 될 수 있을 것입니다.

04

확장

품질관리사무원



자재의 구매에서부터 제품의 생산에 이르기까지 전 과정에 걸쳐
제품규격의 표준화 달성, 품질개선, 생산성 향상을 위한 계획 수립, 운영, 관리 및 감독하는 자

유사명칭

품질관리원,
품질관리(QC: Quality Control)사무원,
식품품질관리사무원

관련직업

위생관리사무원,
품질보증(QA: Quality Assurance)사무원,
제품포장검사원, HACCP관리원



하는 일

- 소비자 수요 기반 제품 품질 설계 및 작업표준 문서 관리
- 제품 제조 및 품질 검사 실시, 품질 기준 달성 여부 확인
- 제조공정 표준작업서 관리 및 공정 준수 점검표 작성
- 공정별 품질 편차 여부 점검 및 개선 사항 도출
- 제품품질에 대한 소비자 불만사항 분석 및 개선 조치 이행 관리
- 생산공정 일지 작성, 지도 및 감독
- 외주업체 제조 품질 관리
- 품질인증 신청, 관리, 문서화 등 품질보증업무 실시



필요 역량

● 업무수행능력

- (품질관리분석) 품질 또는 성과를 평가하기 위하여 제품, 서비스, 공정을 검사하거나 조사한다.
- (모니터링) 타인 혹은 조직의 성과를 점검하고 평가한다.
- (전산) 다양한 목적을 위해 소프트웨어나 인터넷을 활용하거나 프로그램을 작성한다.
- (기술 분석) 새로운 방법을 고안하고 기존의 방법을 개선하기 위해서 현재 사용되는 도구와 기술을 분석한다.
- (작동 점검) 기계가 제대로 작동하는지 확인하기 위해 표시판이나 계기판 등을 살펴본다.

● 지식

- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통을 효율적으로 하기 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (화학) 물질의 구성, 구조, 특성, 화학적 변환과정에 관한 지식
- (사무) 워드 프로세스, 문서처리 및 기타 다른 사무절차에 관한 지식
- (식품생산) 식용을 위해 동물이나 식물을 기르고 수확물을 채취하기 위한 기법이나 필요한 장비에 관련된 지식
- (법) 법률, 규정에 관한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학, 등

식품영양학과

고급영양학, 식품학, 영양과건강, 조리원리및실험 등

식품공학과

식품공학, 식품평가및품질관리학, 식품위생관계법규, 식품미생물학, 식품분석학 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 식품 품질관리 실무교육: HACCP 특강
- 산업체, 연구소 현장견학 실무자 특강
- 식품 품질 관리 실무 교육(국제식품안전경영시스템)
- 외식업체 현장견학, 현장실습 워크샵 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 식품위생안전에 기반한 식품가공 이론 및 실무 과정
- 품질관리 기초, 실전 품질관리 과정
- 품질관리 관련 법령 교육 과정 등

● 일경험

- 식품외식기업 인턴십 경험
- 식품의약품안전처 식품 관련 시험·분석 업무 실습 등

- **자격증**

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 품질관리기술사, 식품산업기사, 위생사

- **자기 주도적 활동**

- 식품 안전 관련 법규 및 최신 기술 동향 학습
- HACCP 등 품질 시스템 구축 및 운영 관련 자료 스터디 등

- **진출 분야**

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 | 식품업체, 축산기업 |
| 2 | 프랜차이즈 본사, 위탁 급식 전문업체 |
| 3 | 식품·시험 인증평가 기관, 품질관리 관련 연구소 |



관련 정보처

(국내) 한국식품정보원

<https://www.foodi.com/>



(국내) 한국식품산업협회

<https://www.kfia.or.kr/>



(국내) 국립농산물품질관리원

<https://www.naqs.go.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

품질관리사무원은 식재료와 조리과정 등이 위생 및 품질 기준에 맞게 운영되는지 점검하고, 검사 결과를 바탕으로 개선 사항을 관리하는 역할을 합니다. 현장 점검과 문서 작업이 함께 이루어지며 꼼꼼함과 기준을 준수하는 태도, 원활한 소통능력이 필요합니다. 생산 공정 및 제품에 대한 이해도와 관련 제품에 관한 전문적 품질 분석 역량이 입직의 주요 평가 요소입니다. 조리 분야 전공자는 대학 재학 중 조리 기초 지식과 함께 식품공학, 식품품질관리학, 통계적 품질관리 기법 등을 학습하고 식품회사의 품질관리 부서 인턴십이나 관련 프로젝트 참여를 통해 실제 공정을 경험하고 데이터 분석 능력을 쌓는 것이 도움이 될 수 있습니다. 재학 중 품질관리기술사, 품질경영기사, 품질경영산업기사, 경영지도사(생산관리) 등의 자격증 취득이 입직 경쟁력을 높일 수 있습니다. 조리전공자는 식재료가 완제품이 되기까지의 전 공정을 이해하고 있어 문제가 발생했을 때 빠르게 원인을 파악하고 대응할 수 있고, 제품의 최종 품질의 판단에 있어 차별화된 전문성을 갖출 수 있습니다. 입직의 성공을 위해서는 브랜드 정체성을 이해하고 시장 환경과 정책, 소비자 트렌드의 변화 등에 대응할 수 있는 감각이 필요합니다.

Interview

품질관리사무원/ 축산기업



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 축산물 전문 그룹사의 품질보증팀에서 재직하고 있습니다. 주로 원재료부터 가공, 포장, 출하 단계까지 모든 과정에서의 식품 안전에 대한 위해요소들을 찾아 제거하고, 작업자 및 관리자들을 교육하여 안전한 식품을 만드는 전반적인 관리 업무를 하고 있습니다. 그 외에 주요 식품 관련 이슈 사항 및 법적 사항의 변동 여부를 확인하고 변경된 내용을 생산공장에 적용하여 물리적, 화학적, 생물학적 위해요소나 법적 문제가 발생하지 않도록 상시 관리하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

출근 후에는 주로 식약처 등 관련 사이트를 방문하여 법적 사항에 대한 변경이 발생하였는지, 식품업계 이슈가 무엇인지 등을 파악합니다. 그 이후 생산공장으로 이동하여 생산라인 별로 공정이 제대로 지켜지는지 확인합니다. 특히 생산 시 HACCP의 중요 관리 기준이 제대로 지켜지는지에 대한 점검을 실시하며, 이탈 사항이 있으면 즉시 개선 조치를 하고 작업자 교육을 함께 진행합니다. 이후 외부 거래처 및 내부 영업팀, 생산관리팀 등 요청 사항에 대한 자료를 조사하고 작성하여 전달합니다. 당일 생산된 제품의 안전성 실험을 통해 검증 후 하루를 마무리합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 문제가 발생한 공정을 점검하고 원인을 분석한 뒤, 개선 방안을 적용해 재발 방지 조치를 진행한 경험이 가장 보람 있었던 일입니다. 공정 개선 이후 고객의 문제 제기가 줄어들고 내부 실험 및 검사 결과 또한 안정적으로 향상되는 변화를 확인할 수 있었습니다.

[힘들었던 일] 품질관리 직무는 내부 업무뿐 아니라 외부 방문자에 대한 응대도 중요합니다. 품질관리 업무를 시작한 지 얼마 되지 않아 식약처, 거래처 등의 점검에 대응했을 때 긴장이 많이 되어 힘들었던 것 같습니다. 그러나 이후 점검 상황에서는 관련 기준과 절차를 보다 철저히 숙지하여 전문성을 갖춰 나가는 계기가 되었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

현장 업무의 변화로는 설비 자동화에 따른 스마트 HACCP 도입이 확산되는 추세입니다. 데이터와 스마트 관리 시스템을 통해 온도, 위생상태, 공정 이력이 실시간으로 기록되고 관리되면서, 품질관리사무원의 역할도 단순 점검 중심에서 데이터 분석과 시스템 관리 중심으로 점차 확대될 것으로 예상됩니다. 품질관리 직무를 희망한다면 관련 지식과 변화하는 환경에 대한 지속적인 관심이 필요합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 조리과학과에서는 조리학뿐만 아니라 미생물학, 위생학 등 다양한 교과목을 공부하게 됩니다. 조리학이나 미생물학 하나만을 전문적으로 배운 학생들 보다 지식의 깊이는 부족하다고 여겨질 수도 있으나, 품질관리 직무는 공정관리, 미생물 실험, 원료 검수 등 다양한 업무를 함께 수행하기 때문에 조리과학의 융합적인 측면을 부각하면 많은 도움이 될 것입니다.

[복수/부전공 등] 전공 외에도 경영, 물류, 생산관리, 식품영양, 식품공학 등을 복수 또는 부전공으로 학습한다면 공정 설계, 원가 재고 관리, 품질보증 체계 구축에서도 시너지 효과를 창출하는데도 도움이 될 것입니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

저는 원래 요리를 하기 위해 조리과학과를 선택하였으나 학과 공부를 할수록 요리사가 아닌 품질관리 직무에 더 큰 흥미를 느끼게 되었습니다. 그래서 조리보다 미생물학, 유기화학, 위생학 등을 더 집중하여 공부하였고 그를 바탕으로 위생사 자격증을 취득하게 되었습니다. 이를 통해 기업 면접 시에 원·부재료를 보는 시각뿐만 아니라 위생관리에 대한 배경지식이 있음을 어필하여 취업에 성공하였고, 지금까지도 조리과학과에서 배운 내용이 실제 업무에 많은 도움이 되고 있습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

원래 가지고 있던 꿈은 요리사였으나, 최종적으로 품질관리를 선택하게 된 결정적인 계기는 식품 안전에 대한 관심 때문이었습니다. 시중에 판매되고 있는 많은 식품에 위생, 청결 관련 이슈가 많은 것을 보고, 제조 과정부터 위생과 품질을 체계적으로 관리하여 소비자가 안심할 수 있는 제품을 만드는 일에 큰 매력을 느껴 이 길을 선택하게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

처음에는 막연하게 채용 사이트에서 검색을 통해 알아보게 되었습니다. 면접 시 대부분의 면접관이 ‘조리’라는 전공 키워드에 초점을 맞춰, 해보지 않은 품질관리 업무를 잘 할 수 있을지 의구심을 가졌고, 이에 저 또한 제대로 대답하지 못하여 입직에 실패했었습니다.

하지만 현업에 있는 주변 지인들에게 실제로 품질관리원들이 어떤 일을 하는지 물어보고 조리과학과 학생으로서 부족한 점을 보완할 수 있는 지식, 경험 등에 대한 준비를 철저히 하여 합격하게 되었습니다. 전공 불일치, 무경력인 상황에서 중소기업부터 경력을 쌓은 뒤 이직하여 현재의 중견기업에 입사하게 되었습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

품질관리 직무를 시작하여 경력을 계속해서 쌓게 된다면 다음과 같은 경로로 진출이 가능합니다. 식품안전관리인증원의 HACCP 심사관, 기업 대 기업 거래 시 받게 되는 심사에 대한 검증자격을 갖춘 심사관, ISO 인증 또는 FSC22000 등의 HACCP 외 기타 인증 심사관입니다. HACCP 심사관으로 진출하기 위해서는 공기업 취직을 위한 NCS 시험 및 면접 준비가 필요하며, HACCP을 제외한 기타 심사관의 경우 품질관리 경력을 쌓으면서 심사관이 될 수 있는 자격증과 품질관리 기사 등의 자격증을 취득해야 합니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

품질관리 업무는 타 조리과학 관련 직무들에 비해 일과 삶의 균형은 뛰어난 편이나 사무직임에도 공장 현장에도 지속적으로 방문하여 관리를 해야 합니다. 또한, 신체적으로 힘들진 않지만 업무량과 정신적인 스트레스가 많은 편입니다. 하지만, 단점 같아 보이는 위 내용들이 경력이 쌓이면서 본인의 능력이 되기도 합니다. 또한 다양한 서류들을 관리하면서 내가 담당하는 업무 이외의 서류를 관리하고 열람할 수 있기 때문에 쉽게 접근할 수 없는 식품에 대한 전문적 지식을 얻을 수 있는 기회가 많습니다. 이 직업에는 외향적이며 끈기 있는 사람이 적합하다고 생각합니다. 매일 비슷하게 흘러가는 하루 중 외부 심사, 인증 등 업무로 많은 사람을 대하므로 반복적인 업무에 잘 적응하면서도 처음 보는 사람을 만나도 대화를 잘 이끌어 낼 수 있는 사람이 어울릴 것 같습니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학 전공의 장점은 식품에 대한 전반적인 모든 내용을 폭넓게 교육받을 수 있다는 점입니다. 전공명에서 알 수 있듯이 '조리'와 '과학'이 융합된 학문으로 단순히 조리 기술 습득만을 위한 전공이라기보다는 조리 실무부터 식품 과학 이론까지 두루 배울 수 있는 과정이라고 할 수 있습니다. 다양한 교육을 받기 때문에 졸업 후 직업 선택의 폭이 생각하는 것보다 훨씬 넓습니다. 저처럼 요리사를 꿈꾸며 입학을 하더라도, 전공 과정을 거치다 보면 본인의 상황과 선택에 따라 다른 길을 갈 수 있는 수많은 기회를 만나게 됩니다. 특히 품질관리 업무는 원료 입고에서부터 출고까지 모든 공정에 대한 관리를 하는 직업입니다. 따라서 조리과학에서 배우는 식자재(원·부재료), 열처리, 보관, 조리 과정 등에 대한 광범위한 이해도를 현장에서 활용한다면 품질관리자로서 남들과 차별화된 큰 강점이 될 것입니다.



나.

제조 연구개발직 및 공학기술직

05. 음료료품개발원

05

확장

음식료품개발원



신제품 또는 제품을 개선하고자 각종 음식료품을 시험 분석하고 개발하는 자

유사명칭

가공식품연구원

관련직업

음료류(유제품, 탄산음료, 커피, 과일음료 등)개발원,
제과류(과자, 빵류 등)개발원,
빙과류 개발원, 식육가공품(햄, 소시지, 베이컨 등)
개발원, 조리식품(카레, 소스 등)개발원,
즉석식품류(만두, 즉석조리식품 등)개발원



하는 일

- 경쟁제품 조사, 소비자 니즈 파악, 브랜드 및 회사 전략에 맞는 제품 콘셉트 기획
- 제품 개선·개발을 위한 각종 문헌, 실험법, 조리법 등 정리
- 기존제품 조리·시험 및 조직, 맛, 색, 영양 등 분석 및 각 제품의 조리방법 및 개선방법 연구
- 패널테스트 등 관능평가 및 기호도 조사 후 레시피 개선
- 소비자 행동 분석 및 음식료품 특성 파악
- 각 공정별 견본 분석(크기·맛·조직·입자·중량) 및 개선사항 도출
- 개발 제품에 대한 작업 표준 정리 및 생산·품질 기준 수립
- 용기 및 포장재 안전성 연구 및 조리 편의성, 외관, 저장성 고려 패키지 개발



필요 역량

• 업무수행능력

- (조직체계의 분석 및 평가) 환경이나 조건의 변화가 조직의 체계, 구성, 방식에 어떤 영향을 미칠지 분석하고, 시스템의 효율성을 평가한다.
- (문제 해결) 문제의 본질을 파악하여 해결 방법을 찾고 이를 실행한다.
- (추리력) 문제해결 및 의사결정을 위해 새로운 정보가 가지는 의미를 파악한다.
- (품질관리분석) 품질 또는 성과를 평가하기 위하여 제품, 서비스, 공정을 검사하거나 조사한다.

• 지식

- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통을 효율적으로 하기 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (화학) 물질의 구성, 구조, 특성, 화학적 변환 과정에 관한 지식
- (법) 법률, 규정에 관한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학, 관능평가 등

식품공학

식품공학및가공학실험, 식품미생물학, 식품분석학, 식품화학 등

식품영양학

고급영양학, 식품학, 영양과건강, 조리원리및실험, 식품위생학 및 법규 등

생명과학

생물학기초, 생화학, 미생물학 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 식품 회사 및 연구소 산학협력 프로젝트 참여
- 학부생 연구원 연구지원 프로그램 및 식품 관련 기업 현직자 특강
- 대학 내 학생 맞춤형 연구역량 강화 프로그램 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 식품분야 취업역량 향상 과정
- 한국산학연합회 등 R&D 기획 역량강화 교육
- 국가과학기술인력개발원 등의 R&D 실무교육 등

● 일경험

- 대학원 연구과제 학부연구생 활동
- 식품제조 및 가공 업체 R&D 관련 인턴십 경험
- 공공 및 민간의 식품 관련 연구기관 및 연구소 인턴십 등

• 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 식품가공기능사, 위생사, 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사

• 자기 주도적 활동

- 식품 트렌드, 신기술, 새로운 원재료에 대한 분석
- 식품 관련 논문 및 학술지 탐독
- 농수산물 및 식품 관련 세미나 및 박람회 참석 등

• 석사/박사

주전공	타전공
 조리과학	 식품공학
조리과정에서 일어나는 식품의 변화와 반응에 대한 연구 등	다양한 식품 관련 바이오소재 개발, 소재의 미생물학적·화학적 안정성 기능성 연구 등

• 진출 분야

- 1 식품회사(제분 및 제당, 식품제조 등)
- 2 식품 관련 공공기관 및 연구기관



관련 정보처

(국내) 한국식품연구원

<https://www.kfri.re.kr/>



(국내) 한국식품산업협회

<https://www.kfia.or.kr/>



(국내) 한국식품과학회

<https://www.kosfost.or.kr/>



(국내) 한국산업식품공학회

<https://foodeng.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

음식료품개발원은 신제품을 개발하거나 기존 제품의 맛, 식감, 안전성을 개선하기 위해 적절한 배합 비율을 개발하고 생산 표준을 수립하는 역할을 하므로 채용 시 연구개발 실무 역량과 전공 심화 지식을 우선적으로 평가하는 경우가 많습니다. 따라서 재학 중에는 식품화학, 식품미생물학, 식품가공학, 관능평가 등 전공 심화 과목에 충실해야 합니다. 실험실 실습, 산학 협력 프로젝트에 참여해 연구 능력과 데이터 분석 역량을 기르는 것이 중요하며, 식품회사의 인턴십 경험은 공정 이해도와 제품 개발 프로세스에 대한 경험을 쌓는 데 큰 도움이 됩니다. 또한 식품기사, 식품기술사, 식품산업기사 등 식품개발 관련 자격증을 취득하면 경쟁력을 강화할 수 있습니다. 조리전공의 경우, 조리 원리를 통해 배운 맛·식감 분석과 재현 능력을 바탕으로 제품 기획에 실용적 감각을 더할 수 있으므로 연구·개발 현장에서 차별화된 경쟁력을 발휘할 수 있습니다. 입직을 준비하는 과정에서 식품영양학, 식품공학, 생명과학 등 관련 전공을 복수·부전공으로 이수하면 직무 이해도와 경쟁력을 높일 수 있으며, 이후에는 석·박사 과정 진학을 통해 연구개발 분야의 전문성을 단계적으로 강화해 나갈 수 있습니다.

Interview

음식료품개발원 / 식료품 제조기업



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 식품회사에서 거래업체로부터 의뢰받은 소스를 개발하는 업무를 담당하고 있습니다. 제 업무는 고객이 원하는 맛과 콘셉트에 맞춰 원료를 탐색하고 최적의 배합비를 설계하는 과정부터 시작됩니다. 이후 여러 차례의 시제품 조정을 거쳐 최종 배합을 확정하고, 완성된 소스의 유통 안정성 시험을 진행하여 품질을 검증합니다. 또한, 시생산을 통해 실제 생산 공정에서의 적합성을 확인하고 제품으로 출시될 수 있도록 전 과정을 관리하고 있습니다. 이와 같은 과정을 통해 다양한 외식 프랜차이즈 및 식품 제조업체에 맞춤형 소스를 제공하고 있으며, 맛과 품질이 모두 만족될 수 있도록 지속적으로 연구·개발하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

출근 후 업무 회의를 통해 그날의 주요 업무와 개발 일정을 공유하며 하루를 시작합니다. 회의에서는 진행 중인 프로젝트의 개발 현황을 점검하고, 우선순위에 따라 업무 계획을 세웁니다. 오전에는 주로 배합비 설계, 원료 탐색, 샘플 의뢰 등 사무 중심의 업무를 진행하며 개발 방향을 구체화하고, 오후에는 오전에 설계한 내용을 바탕으로 실제 배합 및 시제품 제작 등 본격적인 개발 업무를 수행합니다. 또한 개발 중인 제품의 시생산이나 본생산 일정이 있을 경우, 공장 라인에 직접 투입되어 제품이 계획된 배합과 공정에 따라 정확히 생산되는지 현장에서 확인합니다. 이처럼 하루의 업무는 사무적 기획 단계부터 실질적인 배합 및 생산 검증 단계까지 유기적으로 연결되어 진행되고 있습니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 아무래도 제가 개발에 참여한 제품이 실제로 시장에 출시되고, 소비자로부터 좋은 반응을 얻었을 때 가장 큰 보람을 느낍니다. 특히 여러 차례의 실험과 개선 과정을 거쳐 완성한 제품의 판매량이 높을 때 연구원으로서의 노력이 결과로 이어졌다는 점에서 뿌듯함과 성취감을 느낍니다.

[힘들었던 일] 점도가 높은(되직한) 소스 제품을 개발하여 시생산을 진행했을 때의 일입니다. 개발 단계에서는 목표 물성에 맞춰 배합을 조정했으나, 실제 생산 공정에서는 점도가 예상보다 훨씬 높게 형성되어 제품 손실이 많이 발생하였습니다. 이로 인해 작업 시간이 지연되고, 충전 및 포장 과정에서 작업자들의 어려움이 가중되는 등 예상치 못한 변수로 인해 심적 부담이 컸지만, 이후 원료 배합과 공정 조건을 전면 재검토하고, 점도를 안정적으로 조정할 수 있는 공정 개선안과 배합 가이드라인을 마련하면서 문제를 해결할 수 있었습니다. 이 경험을 통해 제품 개발 시 실제 생산성을 함께 고려하는 것의 중요성을 크게 느꼈습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

식품 산업은 최근 빠른 성장과 변화를 겪고 있고, 외식 트렌드의 다양화와 맞춤형 제품 수요 증가에 따라 연구개발 직무에도 많은 변화가 예상됩니다. 특히 기업 간 거래(B2B: Business to Business) 소스 개발 분야는 단순히 맛을 구현하는 수준을 넘어서, 원가 절감, 공정 효율화, 보존성 개선 등 종합적인 해결 방안을 제시하는 역량이 함께 요구됩니다. 또한, 친환경 포장재, 대체 원료 등 지속 가능성과 관련된 이슈가 확대되고 있어 이에 대한 이해와 대응 능력도 중요해질 것으로 보입니다.

기술적으로는 AI 기반 맛 예측, 데이터 분석을 통한 배합 최적화 등 디지털 기술이 접목된 연구개발 방식이 점차 늘어날 것으로 예상됩니다. 따라서 사회 초년생이나 입직자는 이러한 변화를 염두에 두고 기초적인 식품과학 지식뿐만 아니라 트렌드 감각과 데이터 활용 능력을 함께 키워나가는 것이 필요하다고 생각합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 저는 준비 과정에서 조리과학 전공의 여러 교과를 수강했습니다. 예를 들어, 식품화학 수업에서는 식품 성분과 화학적 변화를 배웠고, 식품가공학 수업에서는 열처리, 배합, 가공 공정 등을 실습했습니다. 식품위생학과 위생관리 수업에서는 식품 안전과 관련된 필수 지식을 쌓을 수 있었습니다.

[복수/부전공 등] 영양학, 생명과학, 식품공학 등을 복수전공하거나 부전공하면 전공 외 인접 과목에서 얻은 지식으로 입직과 현장업무에 많은 도움을 받을 수 있습니다. 예를 들어, 영양학을 부전공하면 제품 개발 시 건강 기능성이나 영양 균형을 고려한 배합을 설계하는 데 큰 도움을 받을 수 있습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

저는 연구개발직의 꿈을 이루기 위해 식품가공기능사, 위생사, 식품기사 등의 관련 자격증을 취득하였습니다. 자격증을 취득하기 위한 공부는 실제로 근무할 때 도움이 많이 되었습니다. 특히 개발 제품에 첨가되는 다양한 식품첨가물의 특성을 미리 이해하고 있었던 점이 개발 업무를 수월하게 만들었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

졸업 후 진로를 고민하던 중 이 분야를 접하게 되었고, 우리가 일상적으로 소비하는 다양한 식품들이 누군가의 연구와 개발 과정을 통해 탄생한다는 사실이 매우 흥미롭게 느껴졌습니다.

특히 제가 개발한 제품이 소비자에게 직접 제공되어 식탁 위에 오를 수 있다는 점에 큰 매력을 느꼈습니다. 이러한 점에서 제품을 통해 사람들에게 새로운 미식 경험과 만족감을 줄 수 있다는 것에 보람을 느껴, 자연스럽게 식품 연구개발자의 길을 선택하게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

저는 취업 준비 과정에서 식품 연구개발과 관련된 식품가공기능사, 위생사, 식품기사 등의 관련 자격증을 취득하며 기본적인 전문성을 쌓는 데 주력했습니다. 또한 자기소개서와 면접은 취업 플랫폼을 활용하고 관련 자료를 참고하여 철저히 준비하였습니다. 이러한 준비 과정을 통해 입사 후 업무에 빠르게 적응하고 원활하게 시작할 수 있었습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

식품 연구개발 직무는 전문성을 기반으로 다양한 진로로 확장될 수 있는 분야입니다. 대표적으로 석사 이상의 학위를 취득해 연구소나 기업의 연구개발 부서 연구직으로 진출하는 경우가 많으며, 경력을 쌓으면 제품개발팀 리더나 기술연구소의 책임연구원 또는 품질관리 및 생산기술 분야로도 진출할 수 있습니다. 또한 식품 트렌드와 소비자 요구가 다양해지면서 가정간편식 개발, 기능성 식품, 해외 수출 제품 개발 등 세부 분야로의 전문화도 확대되고 있습니다.

이 직업을 준비하기 위해서는 식품 관련 전공 지식과 실무 경험이 중요합니다. 특히 식품기사나 위생사 자격증은 기본적인 전문성을 증명할 수 있어 필수적이며, 석사 학위 취득 시 연구개발 직무에서의 경쟁력이 더욱 높아집니다. 또한, 실제 식품회사의 인턴십 경험을 통해 공정 이해도와 제품 개발 절차에 대한 감각을 미리 익히는 것이 취업 시 큰 장점으로 작용합니다.

Q. 이 직업의 장점이거나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

이 직업의 가장 큰 매력은 내가 직접 개발한 제품이 실제로 출시되어 소비자에게 전달되고, 그 반응을 눈으로 확인할 수 있다는 점입니다. 제품이 긍정적인 평가를 받을 때 느껴지는 성취감과 보람은 이 직무만의 큰 장점입니다. 또한 식품 연구개발 분야는 전문성이 요구되는 직무이기 때문에 사회적 인식이나 직업적 안정성 측면에서도 긍정적인 평가를 받는 편입니다.

이 직업은 끈기와 꾸준함이 있는 사람, 그리고 예상과 다른 결과가 나와도 긍정적으로 받아들이며 문제를 해결하려는 태도를 가진 사람에게 잘 어울립니다. 또한 음식에 대한 이해도가 높고 트렌드 변화에 민감하게 반응할 수 있는 감각을 가진 사람이라면 더욱 즐겁게 오래 일할 수 있는 직무라고 생각합니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

만약 꿈이 식품 연구개발이라면, 조리과학 전공을 선택하는 것이 매우 좋다고 생각합니다. 내가 만든 제품이 실제로 소비자에게 전달되는 것을 보며 느끼는 성취감은 연구개발 직무만의 큰 매력입니다. 전문적인 개발자가 되려면 조리과학을 전공하고 대학원에 진학해 석사 학위를 취득하는 것이 경력 개발에 큰 도움이 됩니다. 또한 조리과학 수업에서 배우는 이론과 실습은 현장에서 실제 제품을 개발할 때 매우 중요한 밑거름이 되므로, 직무연관성 있는 전공 선택을 적극적으로 고려하는 것이 좋겠습니다.

Interview

음식료품개발원 / 식료품 제조기업



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 대기업에서 스낵과 디저트 제품을 기획하는 상품개발 업무를 담당하고 있습니다. 이 직무는 소비자의 요구를 분석해 새로운 제품 콘셉트를 만들고, 이를 실제 상품으로 구현하는 전 과정을 총괄하는 역할입니다. 시장 트렌드, SNS 반응, 경쟁사 신제품 등을 분석해 기획 요인을 찾고, 그에 맞는 맛과 제형, 패키지 콘셉트를 설정합니다. 이후 연구소와 함께 시제품을 개발하며 맛, 식감, 원료 배합을 조율하고, 디자인팀과는 패키지 그래픽, 컬러, 스토리텔링을 함께 만들어 갑니다. 또한 생산 가능 여부, 원가, 규격, 수율 등을 검토해 현실적으로 실행 가능한 제품으로 완성하는 것도 중요한 역할입니다. 개발이 완료되면 영업팀과 협업하여 채널별 출시 전략을 수립하고, 마케팅과 함께 초기 소비자 반응을 예측해 신규 사업을 준비합니다. 상품개발은 '맛있는 아이디어'를 넘어 '팔리는 제품'을 만드는 역할이라고 할 수 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

하루 업무는 프로젝트 단계에 따라 달라지지만, 전반적으로 시장 분석과 개발·디자인 조율, 부서 간 협업이 반복되는 구조입니다. 아침에는 전일 매출, 리뷰, 경쟁사 출시 소식 등을 확인하며 시장 흐름을 파악합니다. 이후 팀 미팅에서 진행 중인 제품의 이슈나 일정 조정을 논의합니다. 오전에는 연구소를 방문해 시제품을 시식(테이스팅)하며 맛과 식감, 원료를 수정하고, 패키지 디자인 시안이 있을 경우 디자인팀과 색상·구도·메시지를 세부 조정합니다. 점심 이후에는 원가와 규격, 생산성 등 실무적 검토를 위해 공장 및 구매팀과 협업하거나, 영업팀과 채널 전략·초기 반응 예측 등을 논의합니다. 오후에는 PPT 기획안 정리, 경쟁 제품 분석, SNS 및 소비 트렌드 조사 등 기획의 근거를 보강하는 작업을 진행합니다. 이처럼 하루 일과는 다양한 팀과 협업하면서 제품을 한 단계씩 완성하는 과정으로 구성됩니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 담당한 제품의 온라인 리뷰와 소비자 반응을 주기적으로 모니터링하며, 실제로 “간식 선택에 도움이 되었다”, “맛과 식감이 만족스럽다”는 평가를 확인했을 때 가장 큰 보람을 느낍니다. 개발 단계에서 고려했던 맛, 원료, 영양 밸런스에 대한 고민이 소비자 경험으로 이어졌음을 실감하는 순간이기 때문입니다.

[힘들었던 일] 유관부서와 이해관계가 다를 경우에도 원만하게 협업을 이뤄나가야 하는데, 각자 업무가 많고 중요도가 다르다 보니 긴급하게 소통하여 조율을 하는 과정에 어려움이 있는 경우가 있습니다. 그러나 상대 부서의 입장을 고려하고 핵심을 전달하여 소통하는 방식의 중요성을 배우게 되었고 점차 효율적인 협업을 이끌어 나갈 수 있게 되었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

온라인·모바일 중심 소비가 커지면서 변화하는 시장과 소비자 요구에 더 빠르게 맞춰가야 하는 역할로 확장될 전망입니다. 상품개발자는 단순히 맛과 패키지를 만드는 것을 넘어 디지털 채널 특성, 리뷰, 데이터 기반 소비 행태까지 기획에 반영해야 합니다. 또한 건강, 친환경, 프리미엄 등 가치 소비가 강화되면서 제품 콘셉트 개발 시 브랜드 철학과 사회적 메시지를 함께 설계하는 역량이 요구됩니다.

취업 시장 역시 꾸준한 채용이 이뤄지지만, 경쟁이 치열해지고 있어 트렌드 감각뿐 아니라 논리적 사고력, 데이터 분석 능력, SNS와 커머스 이해도가 중요한 차별화 요소가 됩니다. 글로벌 시장 확장으로 해외 사례 분석, 외국어 및 다양한 문화 이해 등도 점점 더 필수 역량으로 자리 잡고 있습니다. 결국 향후 이 직업을 꿈꾸는 사회 초년생에게는 데이터 분석 능력, 협업 능력, 글로벌 마인드, 트렌드 감각을 모두 갖춘 융합형 인재로 성장하는 것이 중요합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 '조리과학' 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 상품개발 직무는 조리과학 전공과 매우 밀접하게 연결되어 있습니다. 조리과학에서 배우는 식재료 특성, 조리·가공 원리, 맛의 구조, 관능 평가 방법 등은 신제품을 기획할 때 큰 기반이 됩니다. 시제품 개발 과정에서도 맛과 식감, 원료 배합을 빠르게 이해하고 연구소와 전문적으로 소통할 수 있어 제품 완성도를 높이는 데 유리합니다. 특히 '어떤 조리·가공 과정을 거쳐야 원하는 맛이 구현되는지', '소비자가 좋아하는 맛의 포인트가 무엇인지'를 과학적으로 해석할 수 있다는 점이 조리과학 전공자의 강점입니다.

[복수/부전공 등] 학부에서 복수전공은 하지 않았고, 대학원에서 조리외식경영을 전공하여 경영, 회계, 원가관리, 브랜드 전략 등을 폭넓게 배웠습니다. 이를 통해 상품개발 직무를 하는 데 필요한 경영적 역량을 보완할 수 있었습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

학창 시절의 해외 경험은 시야를 넓히고 식문화에 대한 감각을 키우는 데 큰 역할을 했습니다. 다양한 국가의 식문화를 직접 경험해 보고자 해외 인턴십과 세계 요리대회에 도전했고, 그 과정에서 각 국가의 재료 활용 방식, 조리 철학, 소비자 취향의 차이를 몸소 배울 수 있었습니다. 또한 글로벌 시장에 대한 이해를 갖추기 위해 평소 영어 공부를 꾸준히 하고 공인 어학 시험을 준비했습니다. 이러한 경험들은 현재 상품개발 업무를 할 때 큰 자산이 됩니다. 새로운 맛과 콘셉트를 기획할 때 해외 경험에서 얻은 감각이 자연스럽게 참신한 아이디어로 이어졌고, 글로벌 트렌드를 이해하는 데에도 큰 도움이 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

학창 시절부터 음식에 대해 새로운 것을 시도하고 다양한 해외 요리를 찾아보는 데 큰 흥미가 있었습니다. 이러한 관심을 바탕으로 처음에는 연구원으로서 제품을 만드는 일을 해왔고, 이후 소비자가 원하는 것을 분석해 기획하는 역할로 자연스럽게 업무 범위가 확장되었습니다. 지금은 그 경험들을 토대로 소비자의 취향과 시장 흐름을 반영한 상품을 개발하는 직무로 이어지게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

다양한 채용 플랫폼에서 희망하는 기업들의 최근 경향에 대해서 사전조사를 철저히 해두었습니다. 외국어가 중요하다고 생각하여 영어 공부를 통한 공인 어학 성적도 준비하였고, 해외 인턴십과 요리대회 등의 경험도 쌓았습니다. 모집 시즌이 되면 모집 요강에 맞춰 필요한 각종 서류들을 체계적으로 준비하였고 공개채용 절차를 거쳐 최종적으로 입사하였습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

상품개발 직무는 경험의 범위가 넓어 다양한 분야로 확장될 수 있는데, 우선 마케팅·브랜드 관리 분야로 진출이 가능하고 소비자 행동 분석, 제품 콘셉트 기획, 패키지 메시지 개발 경험은 자연스럽게 브랜드 전략을 수립하고 캠페인을 운영하는 브랜드 매니저(BM)나 마케팅 직무로 이어집니다.

두 번째는 유통업계 및 커머스 분야입니다. 신제품 출시 경험과 시장 흐름 분석 능력을 바탕으로 이커머스 운영, 유통사 상품기획자(MD, Merchandiser), 카테고리 매니저 등 상품을 실제 매장과 온라인 플랫폼에서 판매·유통하는 역할로 확장할 수 있습니다.

마지막으로 창업 분야로 진출도 가능합니다. 상품개발은 맛, 원가, 패키지, 생산, 유통까지 제품의 전 과정을 경험하기 때문에 이를 기반으로 개인 브랜드를 만들거나 소규모 식품 사업체를 운영할 수도 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

상품개발 직무의 가장 큰 매력은 내가 기획한 제품이 실제 시장에 출시되고 소비자의 선택을 받는 성취감을 직접 느낄 수 있다는 점입니다. 또한 기획, 마케팅, 디자인, 생산 등 다양한 분야와 협업하며 폭넓은 경험을 쌓을 수 있고 장기적인 경력 확장성이 높습니다. 이 직무는 소비 트렌드의 변화를 빠르게 읽고 새로운 아이디어를 즐기는 사람에게 잘 맞습니다. 논리적 사고와 감각적 판단을 동시에 요구하기 때문에 데이터를 이해하면서도 맛·패키지 같은 감성을 함께 고려할 수 있어야 합니다. 다양한 부서와 소통하며 하나의 프로젝트를 끝까지 완수해 내는 책임감 있는 태도도 중요합니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학 전공은 식재료, 조리 원리, 관능 평가 등 '맛의 본질'을 깊이 이해할 수 있다는 점에서 식품업계, 특히 상품개발 직무에 큰 강점이 됩니다. 제품을 기획할 때 맛과 제형을 과학적으로 분석하고 연구원과 전문적으로 소통할 수 있어 실행력이 높아집니다. 다만 학교에서 배우는 조리 실습뿐 아니라 식품안전, 가공, 트렌드 분석 등 다양한 분야를 추가적으로 함께 공부해야 전공의 강점을 충분히 발휘할 수 있습니다.

전공을 선택할 때는 단순히 요리를 좋아하는 것에 그치지 않고, 왜 이런 맛이 나는지, 어떤 원리로 식감이 달라지는지 탐구하는 과정도 즐기는 자세가 중요합니다. 조리과학은 배운 내용이 실무에 곧바로 연결되는 전공이기 때문에, 대학 시절 다양한 실습과 관능 평가 경험을 쌓아두면 현장에서 훨씬 빠르게 적응하고 자신 있게 일할 수 있을 것입니다.



다.
교육직

06. 실기교사(조리과목)

07. 요리학원강사

08. 식생활지도사

06

주요

실기교사(조리과목)



실업계 고등학교, 고등기술학교 및 일반중등학교의 부속실습시설에서
조리 관련 전문교과의 학과별 실기를 지도하는 자

관련직업

기술·가정교사, 요리학원강사



하는 일

- 학교의 교육계획을 고려해 조리실습 교과와 학습안 설계 및 교구 선택
- 학습목표에 대한 동기 부여 활동 수행
- 교과서와 조리도구 활용하여 조리실습, 음식문화, 위생관리 등에 대한 수업 진행
- 수행평가, 실기평가 등을 통해 학생 평가 및 생활기록부 작성
- 조리 교과 내용에 대한 과제 출제 및 지도
- 조리 교과 학습 내용에 대한 실기시험 출제 및 학생 성적 평가
- 조리대회, 요리체험 행사 기획·운영 및 학부모 상담 지원



필요 역량

● 업무수행능력

- (학습전략) 다른 사람들에게 일하는 방법에 대해 가르친다.
- (가르치기) 새로운 것을 배우거나 가르칠 때 적절한 방법을 활용한다.
- (모니터링) 타인 혹은 조직의 성과를 점검하고 평가한다.
- (문제 해결) 문제의 본질을 파악하여 해결 방법을 찾고 이를 실행한다.
- (사람 파악) 타인의 반응을 파악하고 왜 그렇게 행동하는지 이해한다.

● 지식

- (교육 및 훈련) 사람을 가르치고 훈련시키는데 필요한 방법 및 이론에 관한 지식
- (상담) 개인의 신상 및 경력 혹은 정신적 어려움에 관한 상담을 하는 절차나 방법 혹은 원리에 관한 지식
- (국어) 맞춤법, 작문법, 문법에 관한 지식
- (심리) 사람들의 행동, 성격, 흥미, 동기 등에 관한 지식
- (식품생산) 식료의 특성과 생산·가공 과정을 이해하고, 식재료의 안전성, 품질 유지를 위한 생산 기법 및 관련 장비에 대한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학, 등

식품영양(교직이수 포함)

식품학, 조리원리, 조리실습, 교육학개론, 실기교육방법론 등

호텔조리과(교직이수 포함)

식품학개론, 조리원리, 기초양식조리실습, 교육학개론, 실기교육방법론 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 요리 교육 봉사 활동
- 요리 관련 동아리 활동 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 조리기능장 및 기능사(한식, 일식, 중식, 양식 등) 자격증 취득 교육
- 직업능력개발훈련교사(조리 직종) 자격 취득 과정 등

● 일경험

- 요리학원 보조강사 경험
- 요리학원 등 사설 교육 기관에서의 강의 경험 등

● 자격증

- ✓ 필수: 실기교사
- ✓ 선택: (한식·중식·양식·일식) 조리기능사,
(한식·중식·양식·일식) 조리산업기사, 조리기능장

● 자기 주도적 활동

- 학생들의 흥미와 수준을 고려한 실습 중심의 교육 교재 스테디
- 안전 및 위생 관리 매뉴얼 연구 및 개발 등

● 진출 분야

1 특성화고등학교, 마이스터고등학교

2 직업전문학교, 대학 부설 평생교육원



관심 청년을 위한 핵심 조언

조리과목 실기교사는 특성화고등학교나 직업전문학교에서 조리 실무를 교육하는 전문가로, 조리 전문성과 교원 자격을 함께 갖추는 것이 중요합니다. 교원 자격을 얻기 위해서는 조리나 식품 관련 전공 학점 이수와 함께 교육학, 교육실습 등 교직 과목 학점 이수를 통해 실기교사 자격증을 필수로 취득해야 합니다. 교육 현장에서는 이론 지식과 더불어 학생들을 지도할 수 있는 숙련된 조리 실무 능력이 핵심이므로, 재학 중 한식·중식·일식·양식 등 다양한 실습 과목에 충실하고, 조리 관련 조리기능사 등의 자격증을 취득하여 전문성을 입증하는 것이 유리합니다. 학점을 안정적으로 유지하면서 적성 및 인성 검사에 대비하며, 추가로 요리학원 보조강사나 청소년 요리 프로그램 멘토링 등 교육 실습 경험을 쌓으면 지도 능력을 강화할 수 있습니다. 조리 전공자는 조리 이론과 실무를 균형 있게 활용해 학생들에게 체계적인 수업을 제공할 수 있습니다. 여기에 교육학 지식을 접목하면 수업의 설계와 운영의 질을 높여 교사로서의 신뢰와 역량을 한층 강화할 수 있습니다. 특성화고 및 직업전문학교의 공개 채용을 통해 실기교사로 입직하게 되므로, 교육청 및 학교법인의 채용 공고를 꾸준히 확인하고 지원 요건에 맞춰 준비하는 것이 중요합니다. 일부 학교에서는 실기교사 자격증 외에도 현장 조리 경력이나 학생 지도 경험을 함께 평가하는 경우가 있어, 현장 실무 경험과 교육 경험을 동시에 갖춘 인재가 입직에 유리한 편입니다.

Interview

실기교사(조리과목) / 특성화고등학교



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 특성화고등학교에서 조리과 실기교사로 재직하고 있습니다. 주로 실습을 통한 조리 실무교육을 담당하며, 실습수업을 위한 재료 발주, 재고 관리와 실습실 전반을 운영합니다. 실습 외에는 조리과학 이론 수업을 진행하고, 담임 교사로서 학생 상담, 생활지도, 진로지도 등을 통해 학교생활 전반을 지원하고 있습니다. 담당 업무는 해마다 다르지만, 현재는 교육연구부 업무로 학생 평가 전반을 담당하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

실습수업을 운영하기 위해 식재료를 입고 받아 발주서와 대조하며 재료를 검수하고 준비합니다. 실습 지침서에 따라 품목별 규격·용량을 검토하고, 학생 실습에 필요한 재료를 적정하게 배분합니다.

조리 실습은 교사의 시연으로 시작되며, 실무 과정과 함께 관련 이론을 연결해 설명합니다. 시연이 끝나면 학생 실습을 준비합니다. 소분된 재료를 확인한 후 안전 교육을 실시하고 학생 실습을 진행합니다. 실습하는 학생들에게 조리 과정을 피드백하면서 순회 지도합니다. 학생들이 만든 실습 작품은 실습 지침서의 요구사항 준수 여부 등 평가 계획에 따라 평가를 진행합니다. 실습이 끝난 후 기자재 정리와 실습실 청소를 지도하면서 식재료 재고를 관리하고 다음 실습 재료를 준비합니다.

실습수업을 운영하기 위해서 교육과정에 알맞은 품목을 계획하고, 필요한 식재료는 예산에 따라 발주서를 작성하여 품의를 올립니다. 수업 외에는 담임 학급 학생들 상담과 학교생활 전반을 지도하고, 담당 업무인 평가·연구 업무를 틈틈이 수행합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 학생들의 조리 실무 능력이 점진적으로 향상되어 학년별로 설정한 실무 능력 목표수준에 도달했을 때가 가장 큰 보람을 느낍니다. 처음에는 기본적인 내용에도 어려움을 겪던 학생들이 반복 실습을 통해 점차 자신감을 갖고 완성해가는 모습, 학생들의 실습 작품이 잘 나왔을 때도 뿌듯함을 느낍니다.

[힘들었던 일] 오랜 시간 서서 근무하는 관계로 체력적으로 힘이 부칠 때가 있습니다. 또한 학생 진로상담 시 조리와 관련된 직업의 현실에 대해 직면해야 할 때 종종 어려움을 느낍니다. 그럼에도 불구하고 학생들이 자신의 적성과 상황에 맞는 진로를 선택할 수 있게 도움을 주는 것이 중요한 역할이라고 생각하며 책임감 있는 지도를 할 수 있는 원동력으로 삼으려고 노력합니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

교사의 위치가 예전과 많이 달라졌습니다. 학령기 인구의 감소에 따라서 담당 교과와 교사 수도 줄어들고 경쟁이 치열해지는 현실을 마주하게 됩니다. 그러나 조리 실기교사는 단순한 지식 전달을 넘어 학생의 실무 역량과 진로 설계를 돕는 역할이 점점 중요해 지고 있습니다. 실습 교육과 현장연계 프로그램이 확대될 가능성이 크므로 학생에 대한 애정이 있고, 가르치는 것에 즐거움이 있다면 도전할 가치가 있는 직업입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 '조리과학' 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 조리과학 전공에서 이수하는 미생물학, 식품위생, 공중보건, 시장조사와 구매 등의 교과목은 조리 기능사 필기시험 내용과 직접적으로 연계되어 자격증 취득을 위한 탄탄한 이론적 기반이 됩니다. 현장에서 요구되는 핵심 지식을 수업을 충실히 들으면서 습득할 수 있습니다.

[복수/부전공 등] 교직 수업 수강을 통해 쌓은 탄탄한 이론적 기반 덕분에 현재 교과를 연구하고 수업을 진행할 때 큰 도움을 받고 있습니다. 특히 전공 교직 시간에 교과를 연구하여 직접 수업을 준비하고 실연했던 경험이 임용고시 2차 시험 준비와 임용 후 수업을 진행하는데 도움이 됐습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

조리 동아리의 장으로 활동하며 실습 품목을 계획하고 재료 발주, 구입, 검수를 진행해 본 경험이 실습수업을 준비하고 실습실을 운영하는데 많은 도움이 됐습니다. 조리 자격증 취득은 필수입니다. '가르친다'는 것은 '할 수 있다'의 상위 능력으로, 자격증 품목에 대한 스스로 깊은 이해와 숙지가 실습수업에 자신감을 심어줬습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

맛있는 음식을 먹고 싶어서 요리를 시작했습니다. TV, 잡지, 영상 등 매체에 나오는 다양한 음식에 관심을 가지고 따라 하고 피드백하며 고민해 보는 과정에서 요리가 주는 재미와 가능성을 보았습니다. 요리를 잘하기 위해서는 이론·경험·직접 실습이 모두 필요한데, 혼자 배우며 시행착오를 겪는 과정이 쉽지 않았습니다. 그래서 저는 그것을 도와주는 사람이 되고 싶었습니다. 요리에 관심 있는 학생이 기본 실무와 이론을 배우고, 나아가 새로운 요리를 만들어 낼 수 있도록 도움을 주는 것이 목표입니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

교직 선발을 위해 1학년 성적 관리는 필수입니다. 화학 관련 강의는 조리과학, 식품 과학의 기본이 되어 성적뿐 아니라 상위 지식 연계에 도움이 되므로 다양하고 깊이 있게 수강할수록 좋습니다. 학과 선배들과의 스터디그룹에서 임용고시 공부의 길라잡이를 얻고 함께 준비하며 많은 도움을 받았습니다. 특히 교직 동기와 강의를 함께 듣고 공부하면서 기초를 쌓고 의지를 다진 것이 임용고시 준비에 큰 도움이 되었습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

교직 내에서 다양한 연수 기회와 학점(학위) 취득 기회가 주어집니다. 관심 있게 살펴보고 시간을 내어 수행한다면 더 많은 연수와 강의 수강의 기회를 잡을 수 있습니다. 학생 조리 대회 출전 지도를 통해 입상한다면 해외연수 등의 포상의 기회를 얻을 수도 있습니다. 조리 교사는 학생 수업 외에도 조리 관련된 일회성 혹은 다회성 특강을 진행하기도 합니다. 특강은 정규수업과 다른 방식으로 진행되므로 새로운 직무로 발전시킬 수 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이거나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

일과 삶의 균형이 좋고 사회적으로 안정된 직업입니다. 실제로 학생들은 가끔 가족보다도 교사에게 영감을 얻으며 본보기로 삼기도 합니다. 학생들에게도 ‘올바름’을 가르치다 보니 저 자신도 올바르게 살아가려고 노력하게 된다는 점이 장점입니다.

아직은 미성숙한 학생과 교감하는 직업입니다. 학생들과 친근하게 지내면서도 선을 잘 지킬 수 있는 성격, 단호하고 엄하지만, 사랑으로 학생들을 감쌀 수 있는 성격, 학생들이 하는 이야기를 잘 들어주고 공감하며 스스로 해결책을 도출해 낼 수 있도록 도와줄 수 있는 성격, 어떤 성격이든 다양한 방식으로 교감하며 올바른 기준과 가치관을 가지고 학생들과 소통할 수 있어야 합니다. 기준과 가치관을 바르고 굳게 세울 수 있는 체력적으로도 정신적으로도 단단한 사람이 이 직업에 적합하다고 생각합니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 ‘조리과학’ 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학은 매력적인 전공입니다. 우리가 매일 먹는 세 끼의 식사가 모두 학습의 소재가 됩니다. 식재료의 손질법, 양념장의 비율과 화력 조절에 따른 익힘 정도, 이것들이 과학적으로 어떤 작용을 거쳐 완성된 요리인지를 생각하다 보면, 챙겨 먹는 끼니마다 즐거운 시간을 보낼 수 있습니다. 요리할 땐 정성을 들인 만큼 정직하게 작품이 완성됩니다. 들인 노력이 확실한 실력과 기술로 돌아옵니다. 조리과학 전공을 기반으로 희망 직업에 필요한 부가적인 교양을 쌓아 원하는 진로를 가지면 좋겠습니다. 조리에도 관심이 있고 교직의 길을 가고자 한다면 조리 교사가 좋은 진로 선택지가 될 것입니다. 전공을 살리지 않더라도 ‘조리’는 인생에 살면서 꼭 필요한 능력치이니 큰 강점이 될 것입니다.

07

주요

요리학원강사



요리학원에서 수강생들에게 한식, 양식, 일식, 중식 등에 관련된 이론과 실기를 강의하는 자

유사명칭

요리강사, 조리학원강사

관련직업

쿠킹클래스 강사, 문화센터 요리강사



하는 일

- 수강생 대상 요리 기본 이론 교육
- 요리재료 선정, 작업방법 및 절차, 도구 등에 대해 설명하고 기능 시범
- 개인적인 능력이나 관심 분야를 고려하여 실기 지도
- 수강생 요리실습 작품 평가 및 피드백 수행
- 요리 위생관리 및 주방안전 교육
- 수강생 자격 취득을 위한 수험과목 지도



필요 역량

• 업무수행능력

- (학습전략) 다른 사람들에게 일하는 방법에 대해 가르친다.
- (가르치기) 새로운 것을 배우거나 가르칠 때 적절한 방법을 활용한다.
- (모니터링) 타인 혹은 조직의 성과를 점검하고 평가한다.
- (문제 해결) 문제의 본질을 파악하여 해결 방법을 찾고 이를 실행한다.
- (사람 파악) 타인의 반응을 파악하고 왜 그렇게 행동하는지 이해한다.

• 지식

- (교육 및 훈련) 사람을 가르치고 훈련시키는데 필요한 방법 및 이론에 관한 지식
- (상담) 개인의 신상 및 경력 혹은 정신적 어려움에 관한 상담을 하는 절차나 방법 혹은 원리에 관한 지식
- (심리) 사람들의 행동, 성격, 흥미, 동기 등에 관한 지식
- (식품생산) 식료의 특성과 생산·가공 과정을 이해하고, 식재료의 안전성, 품질 유지를 위한 생산 기법 및 관련 장비에 대한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

식품영양학과

고급영양학, 식품학, 영양과건강, 조리원리및실험 등

교육학

교육학의 탐구, 교수학습이론, 교육심리의이론과 실제, 교육학개론, 실기교육방법론 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 조리기능사 자격증 취득 지원 프로그램
- 조리 관련 실습 동아리 활동 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 조리기능사 자격증 취득과정
- 제과제빵기능사, 조주기능사 등 자격증 취득과정 등

● 일경험

- 식품회사 인턴십 프로그램 참여
- 요리학원 보조강사 및 시간제 강사 근무 등

● 자격증

☑ 필수: -

☑ 선택: (한식·중식·양식·일식) 조리기능사,
(한식·중식·양식·일식) 조리산업기사, 조리기능장, (제과·제빵) 기능사,
(제과·제빵) 산업기사, 제과기능장, 떡제조기능사, 조주기능사

● 자기 주도적 활동

- 요리대회 참여
- 요리 시연회 및 특강 참여
- 개인 포트폴리오(요리 사진, 레시피) SNS 운영 등

● 진출 분야

- 1 요리학원, 문화센터
- 2 직업훈련기관, 대학 부설 평생교육원



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국내) (사)한국음식조리문화협회

<https://www.kofcca.com/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

요리학원강사는 다양한 연령 및 수준의 학습자를 대상으로 실습 중심의 수업을 진행하며, 조리 기술과 함께 참여자의 흥미와 만족도를 고려한 지도 능력이 핵심입니다. 대학 재학 중에는 실무 중심 수업, 경연대회 및 요리 프로젝트 참여, 한식조리기능사·일식조리기능사·중식조리기능사·양식조리기능사 자격증 취득 등을 통해 조리 기술과 수업 운영 능력을 체계적으로 쌓는 것이 유리합니다. 그리고 교외활동에 활발히 참여하면서 대인관계 능력과 사회성을 기르고, 최신 조리 트렌드와 해외의 사례를 학습하면서 수업의 참여도와 만족도를 높이려는 노력이 필요합니다. 대학 과정 중 배운 이론을 바탕으로 단순히 조리 시범을 보이는 것에 그치지 않고 레시피를 과학적으로 분석해 설명할 수 있고, 체계적인 커리큘럼을 구성할 수 있다는 점이 현장에서 강점으로 작용합니다.

Interview

요리학원강사/요리학원



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 요리 교육 업체에 재직하고 있습니다. 저의 담당 업무는 한식·양식·중식 조리 자격증 과정과 심화 과정 등의 수업 진행입니다. 구체적으로는 자격증을 취득하기 위한 조리기능사 수업, 한식·양식·중식·일식 심화 수업, 청소년을 대상으로 한 과정, 생선 손질부터 전문 일식 기술을 배울 수 있는 스시·사시미 수업, 대회 준비를 위한 국내·국제 대회반을 맡아 강의하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

출근 후 1시간 정도는 사무 업무를 진행합니다. 보통은 맡고 있는 수업의 요리 레시피를 작성하거나 그 메뉴에 따라 식재료를 발주하는 업무를 가장 많이 하고 있습니다. 그 외 새로운 수업의 커리큘럼을 개발하거나 수강생들에 대한 교육 일지를 작성하는 업무를 하고 있습니다. 수업이 있기 한 시간 전부터는 강의장에 가서 강의 준비를 하고, 실습 재료와 도구들을 세팅한 뒤, 시간에 맞춰 수업을 진행합니다. 이렇게 하루 일과는 점심시간을 제외하고 사무 업무 한 시간, 수업 시간 세 시간씩 두 번의 수업으로 구성됩니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 지도한 학생들이 요리 대회에 출전해 좋은 성과를 거두었을 때와 기능사 수업을 들은 학생으로부터 “선생님 덕분에 자격증 합격했습니다. 감사합니다.”라는 말을 들었을 때 강사로서 가장 큰 보람을 느꼈습니다. 단순히 기술을 가르치는 것을 넘어 학생들의 성장을 지켜볼 때 책임감과 보람을 동시에 느낍니다.

[힘들었던 일] 아무래도 교육직이면서 동시에 서비스업의 성격을 지니고 있기 때문에 모든 수강생을 만족시키는 데에 한계가 있습니다. 간혹 수업에 대한 부정적인 피드백을 받거나 성과 압박을 느낄 때 힘들기도 하지만 이러한 경험을 통해 수업 방식을 점검하고 개선하여 강사로 성장하는 계기로 삼고 있습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

저는 앞으로의 수업 방식이 오프라인 중심에서 벗어나 온라인 및 하이브리드 형태로 확장될 것이라고 보고 있습니다. 따라서 디지털 콘텐츠 제작 능력이나 온라인 실습 운영 역량이 강사에게 중요한 역량으로 부상하고 있습니다. 동시에 학생들이 원하는 것은 단순한 조리 기술 습득을 넘어 기초 요리법 습득, 창업 훈련, 메뉴 개발 등 융복합적인 역량이기 때문에 이 부분에 대해서도 강사들이 연구·개발을 해야 하는 부분이라고 생각합니다. 변화하는 외식 교육 시장 속에서 강사는 지속적인 자기 계발을 통해 경쟁력을 갖추 준비가 되어 있어야 합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 저는 대학 시절 조리과학의 전공 교과로서 조리과학 및 실험조리, 위생학과 법규 실무, 디자인과 푸드 플레이팅 등의 과목을 수강했습니다. 이를 통해 조리 기술뿐 아니라 식품과학적 배경 지식을 갖추게 되어 단순한 조리 시범 그 이상의 체계적인 커리큘럼 설계와 과학적 설명이 가능하다는 점이 강사 채용 시 도움이 되었습니다. 또한 위생·안전, 식품 가공 등의 지식을 미리 익혔기 때문에 학원 실습실의 안전 관리나 커리큘럼 구성에 탄탄한 기초가 되었습니다.

[복수/부전공 등] 학원에서 학습자를 가르치는 요리학원 강사를 준비하려면 조리과학에 대한 전공과 조리기술뿐만 아니라 교육이나 경영, 영양 분야에 대한 복수 또는 부전공이 실질적인 도움이 될 것입니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

저는 대학 입학 전에 자격증을 취득했기 때문에 대학에서는 자격증 수업보다는 다른 활동에 집중했고, 그것들이 자기 계발에 더 많은 도움이 되었습니다. 특히 전공 동아리 활동을 하며 동아리원들과 함께 대회를 나갔던 것과 아르바이트 경험들이 실무 감각을 익히는 데 큰 도움이 되었습니다. 또한 학교에서 학과 부회장을 맡으며 다른 학과 학우들과 교류하며 지냈던 것이 사회생활을 원만히 해나가는 데 도움이 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

처음에는 요리강사라는 것을 직업으로 할 것이라고는 생각지도 못했었습니다. 그런데 대학 재학 시절 학과 교수님께서 우연한 기회에 요리학원 강사 일을 아르바이트로 권유해 주셨는데, 당시 개인 사정으로 하지 못했던 것에 많은 아쉬움이 남아있었습니다. 그러다 대학 졸업을 앞두고 취업을 준비할 때 야간 대학을 다니는 등 일과 학업을 병행할 수 있는 균형이 보장된 직업을 찾다가 강사의 길을 걷게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

저는 대학에 다닐 때부터 틈이 날 때마다 교내 취업 프로그램을 활용하면서 자기소개서를 수시로 작성했었습니다. 또한 앞으로 구체적으로 어떠한 길을 가게 될지 모를 때에도 다양한 가능성을 열어두기 위해 조리과 관련한 여러 자격증을 취득해 두었습니다. 또한 요리강사에 관심이 가기 시작한 이후에는 여러 요리학원을 찾아보면서 제가 일하고 싶은 학원이 어디인가에 대한 고민을 많이 해보았습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

요리학원강사로서의 경력을 기반으로 진출할 수 있는 여러 경로가 있다고 보고 있으며, 그에 대비해 준비해야 할 사항도 분명하다고 생각합니다. 먼저, 진출 가능한 경로로는 학원 내에서 프로그램 책임자 혹은 학원 운영자로 승진하거나, 조금 더 공부를 해서 조리 교육 교수나 연구원이 되는 길이 있습니다. 또한 외식업 창업자나 메뉴 개발 컨설턴트 같은 외식산업 연계직업으로도 나아갈 수 있습니다. 이를 위해서는 조리실무 경험을 충분히 쌓는 것(현장 경험), 교육자로서의 역량 확보(수업 기획, 콘텐츠 제작, 수업 운영 등), 학위 및 자격 취득(석·박사 학위, 교육자 자격, 전문 조리 자격증 등) 등의 노력이 필요합니다. 이외에도 해외 경험(해외 연수, 외국 요리문화 체험, 다문화 메뉴 개발 등)을 통해 글로벌 트렌드에 대한 이해를 높이는 것도 필요할 것 같습니다.

Q. 이 직업의 장점이거나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

저는 요리에 대한 열정뿐 아니라 누군가에게 기술을 전달하고 그들의 성장 과정을 함께하는 데서 오는 보람을 중요하게 생각합니다. 학생들의 개별 속도에 맞춰 설명하고 피드백을 주는 과정이 즐겁고, 변화하는 외식·조리 교육 트렌드를 공부하고 반영하는 일에서도 성취감을 느낍니다. 교육자로서의 책임감과 체계적인 수업 운영 능력, 그리고 실무 기술과 교육 역량을 균형 있게 갖추고자 노력할 수 있는 사람에게 이 직업이 적합할 것 같습니다.

이 직업의 장점은 우선 일과 삶의 균형이 보장된다는 점입니다. 항상 정해진 시간으로 근무할 수 있다는 것은 불규칙한 일정이 많은 요리 업계에서는 큰 장점이 될 수 있다고 생각합니다. 또한 수강생들의 성장을 지켜보며 좋은 영향을 많이 받고, 보람도 많이 느낄 수 있는 직업입니다.



Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

요리학원강사가 되고자 한다면 조리과학을 전공하는 것을 추천합니다. 이 전공을 통해 요리강사로서 가장 기본이 되는 자격증 취득을 할 수 있고 기초 이론 수업들을 수강하며 지식을 체계적으로 쌓을 수 있기 때문입니다. 저 또한 고등학교와 대학교에서 조리과학을 전공하며 익힌 이론과 기술 덕분에 이렇게 강사로서 활동할 수 있었다고 느끼고 있습니다.

그리고 꼭 현장을 한번 다녀왔으면 좋겠습니다. 현장 실습 경험이라도 좋습니다. 수업에서 배우는 이론이 실제 주방에서 어떻게 적용되고 구현되는지 직접 느껴야 강사로서도 더 탄탄한 경험의 기반을 갖출 수 있고, 학생들에게 알려줄 수 있는 지식의 폭이 넓어집니다.

이와 더불어 조리 기술만큼 중요한 것이 트렌드 이해력과 교육 역량입니다. 학원 강사는 단순히 요리를 가르치는 것뿐 아니라 학생의 이해 수준에 맞춰 설명하고 지도하는 능력이 필요합니다. 그래서 '배웠으니 끝'이라는 자세가 아니라 지속적으로 성장하고 변화를 추구하는 태도가 중요합니다. 저 또한 수업마다 새로운 기술을 시도하고, 학생들의 반응을 살펴봄에 저만이 할 수 있는, 남들과는 차별화된 수업을 만들기 위해 노력합니다. 후배들도 조리과학을 전공하며 자신을 끊임없이 성장시키는 전문가가 되면 좋겠습니다.

08

확장

식생활지도사



건강한 식생활을 위해 좋은 식재료 선택과 올바른 식생활습관 및 식품안전에 대해 교육하는 자

유사명칭

식생활컨설턴트





하는 일

- 가정과 학교 등에서 식생활 지식 및 올바른 식생활 습관 형성 지도
- 학교급식 실천지도 및 건강개선 및 성장발달을 위한 식생활 교육 담당
- 세대별 바른 식생활 실천 가이드 개발 및 제시
- 영양 균형 식단 구성 지도 및 개인 맞춤 식습관 지도
- 재료 선정, 영양 계산, 조리법 등 식단 안내
- 환경친화적인 식생활 교육 확산을 위해 전통·향토음식 체험 안내 및 지도
- 적합한 건강식품 선별 지도



필요 역량

● 업무수행능력

- (사람 파악) 타인의 반응을 파악하고 왜 그렇게 행동하는지 이해한다.
- (가르치기) 다른 사람들에게 일하는 방법에 대해 가르친다.
- (행동조정) 다른 사람들의 행동에 맞추어 적절히 대응한다.
- (모니터링) 타인 혹은 조직의 성과를 점검하고 평가한다.
- (학습전력) 새로운 것을 배우거나 가르칠 때 적절한 방법을 활용한다.

● 지식

- (생물) 동·식물 또는 생명현상에 관한 지식
- (교육 및 훈련) 사람을 가르치고 훈련시키는데 필요한 방법 및 이론에 관한 지식
- (상담) 개인의 신상 및 경력 혹은 정신적 어려움에 관한 상담을 하는 절차나 방법 혹은 원리에 관한 지식
- (식품생산) 식료의 특성과 생산·가공 과정을 이해하고, 식재료의 안전성, 품질 유지를 위한 생산 기법 및 관련 장비에 대한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학, 조리원리 등

식품영양학

고급영양학, 식품학, 영양과건강, 식품위생학및법규, 영양학, 영양교육, 식품위생학및 법규 등

교육학

교육학의 탐구, 교수학습이론, 교육심리의이론과 실제 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 식품 위생, HACCP 및 식품 관련 법규 특강 참여
- 건강 증진 캠페인 및 식습관 개선 프로그램 참여
- 식생활교육 전문인력 과정(식생활교육지원법 기반)
- 요리지도사·식습관지도사·아동요리지도사 과정
- 지역보건사업(영양플러스·비만예방사업) 실무 교육
- 건강증진 프로그램 기획·운영 실무
- 식품표시·영양성분 해석 교육 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 다양한 요리지도사 자격증 과정
- 식생활교육박람회 참여 경험
- 식생활 교육 전문인력 교육 과정 등

● 일경험

- 지역 보건소, 학교, 유치원 등 공공기관의 식생활 교육 프로그램 참여
- 식생활교육 관련 경험 등

- **자격증**

- 필수: -
- 선택: (한식·중식·양식·일식) 조리기능사, 실기교사, 위생사, 영양사

- **자기 주도적 활동**

- 다양한 연령대의 식습관 특성 연구
- 연령대 맞춤형 콘텐츠 제작 및 SNS 공유
- 의사소통 능력 연구 등

- **진출 분야**

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 | 보건소, 학교, 공공기관 (급식관리지원센터 등) |
| 2 | 대학병원 영양지원팀 |
| 3 | 다이어트센터, 헬스케어센터 |



관련 정보처

(국내) 한국건강문화교육협회

<https://all4health.kr/>



(국내) 서울특별시 식생활종합지원센터

<https://www.seoulnutri.co.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

식생활지도사는 건강한 식습관 형성, 식품안전 교육, 올바른 식재료 선택 등을 지도하는 전문가로, 조리 실무 능력보다 식생활 전반에 대한 이해와 교육 역량이 더욱 중요합니다. 학과 과정 중 영양학, 식품위생, 식품학 등 이론 과목을 충실히 학습하고, 조리기능사, 실기교사, 영양사, 위생사와 같은 관련 자격증을 취득하면 입직에 유리합니다. 어린이, 청소년, 성인, 노인 등 세대별 식습관 특성을 이해하여 대상에 맞춘 콘텐츠를 제작해 보는 경험이 현장에서 큰 도움이 됩니다. 음식 선택 기준을 설명하거나 식습관 개선을 유도해야 하므로, 소통 능력과 강의 기획력, 자료 제작 능력도 중요합니다. 조리 분야 전공자는 조리 실무 경험과 조리 원리, 식품 영양 성분에 대한 이해를 바탕으로 식단의 구성을 체계적으로 설명할 수 있어 교육의 설득력을 높일 수 있습니다. 올바른 식생활에 대한 관심이 높아지고 있어 식생활지도사의 수요가 증가할 것으로 보이며, 기업·공공기관·식생활 정보센터 등에서 외부 강사로 활동하거나 건강식품·식음료 기업·다이어트 센터, 대학병원 영양지원팀 등에서 바른 식생활 관련 정보를 제공하고 컨설팅을 수행할 수 있습니다.

Interview

식생활지도사/대학병원



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 현재 대학병원 영양지원팀에서 근무하고 있습니다. 고객을 대상으로 올바른 식사 교육과 질환에 맞는 영양 상담을 진행하고 있으며, 환자 치료식에 대한 조리 및 교육도 담당하고 있습니다. 요즘은 현대인들의 식사가 비교적 건강하지 않은 경우가 많고 이를 방지하면 만성질환으로도 이어질 수 있으므로 평소 어떤 식생활을 유지하는 것이 좋은지 개인 상담 및 집단 영양 교육을 진행하고 있으며, 병원에서 질환을 가지고 있는 환자들에게 질환에 맞는 식사 설명과 올바른 식재료 등을 선택하는 법 등을 교육하고 있습니다. 또한 다양한 기관에서 어린이 요리, 성인 다이어트요리, 노인 요리 등의 식생활 지도 및 조리 교육도 진행하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

제 하루는 당일 영양 상담을 진행해야 하는 인원을 파악하는 것으로 시작합니다. 병원에 입원해 있는 환자들의 치료식 상담이나 영양 상담 요청이 전산에 몇 명 등록되어 있는지 인원을 먼저 확인합니다. 또한 필요에 따라 개별적으로 영양 상담을 요청한 분들도 있기에 수요를 파악해서 정리해 둡니다. 오늘 하루 상담해야 하는 인원이 정해지면 대상자들의 질환, 나이, 혈액 지표 등을 통해 현재 영양 상태를 꼼꼼하게 파악하고 관련 교육 자료들을 준비해 두어야 합니다.

대상자가 많기 때문에 오전과 오후로 나누어서 식생활 관련 상담 및 교육을 진행합니다. 효율적으로 운영하기 위해 가끔 같은 질환을 가진 분들은 회의실의 넓은 공간을 활용하여 집단교육을 진행하는 경우도 있습니다. 집단교육은 상황에 따라 조리교육과 함께 진행하기도 합니다.

오후에 교육이 마무리되면 전산으로 대상자들의 교육 여부를 등록해 두고 피드백 날짜를 다시 잡는 것으로 하루를 마무리합니다. 외부 기관에서 어린이나 성인, 노인분들을 대상으로 한 교육 요청이 있을 경우, 상황에 맞게 강의 자료를 따로 준비하여 지도하고 있습니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 식생활과 관련된 잘못된 정보가 주변에 넘쳐나면서 대부분 이런 잘못된 정보를 그대로 받아들여 본인의 식생활에 적용하는 경우가 많습니다. 상담을 진행하다 보면 각각의 영양소의 기능을 이해하지 못하는 경우, 건강기능식품을 지나치게 맹신하거나 잘못된 방식으로 다이어트를 하는 분들도 많습니다. 이러한 부분에 대해서 전문적인 지식을 바탕으로 이해하기 쉽게 설명하려고 노력하고 있으며, 경직된 교육이 아니라 대상자들의 환경과 나이를 고려하여 편안하고 재미있게 교육하려고 노력하고 있습니다. 교육이 다소 지루할 수도 있는데 환자들로부터 공감과 호응을 받으면 보람을 느낍니다.

[힘들었던 일] 대상자들의 나이와 환경, 소득 수준이 모두 다르기 때문에 그런 부분들을 모두 고려하여 식생활을 지도하는 것이 쉬운 일은 아닙니다. 좋은 내용을 준비해도 교육 수준에 따라서 이해하지 못하는 경우도 종종 있고 교육 내용에 관심을 가지지 않거나 반응을 보이지 않는 경우도 많습니다. 지도나 교육은 상대방에게 도움이 되기 위해서 진행되어야 한다고 생각하는데 때로는 결과적으로 형식적인 교육이 되었다고 생각될 때는 안타깝기도 합니다. 또한 많은 대상자들과 대화를 하다보면 체력적인 부담을 느낄 때도 있습니다. 그럼에도 불구하고 한 사람이라도 생활 습관이 긍정적으로 변화하거나 교육 내용을 실천했다는 이야기는 큰 힘이 됩니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

잘못된 식습관으로 인해 건강상의 문제나 사회적인 비용을 줄이기 위해 필요성이 높아지고 있는 만큼 식생활지도사에 대한 수요는 계속해서 늘어날 것으로 생각합니다. 현재는 식생활 지도사에 대한 민간자격증만 있지만, 식생활지도사로 일하기 위해서는 업무와 연관성이 있는 조리기능사, 영양사, 아동요리지도사 등의 자격을 취득하면 더 좋을 것 같다는 생각이 듭니다. 현장에서 식생활지도사로 일을 하다 보면 위와 같은 자격을 필수로 요구하는 경우가 종종 있기 때문입니다. 예를 들어, 제가 일하고 있는 대학병원에 재직하기 위해서는 영양사나 임상영양사 자격이 필요합니다. 또한 저는 보건소에서 비만 관리를 위한 다이어트요리 교육과 연로한 분들을 대상으로 한 노인영양교육을 하고 있는데, 이곳에서도 강사의 조리기술과 전문적인 영양 지식을 요구하면서 영양사 면허를 필수 자격 요건으로 명시하기도 했습니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 조리과학을 전공하면서 식품학, 영양학, 조리과학, 식품재료학, 식생활과 문화 등의 이론 수업을 통해 기초를 다졌고, 한식·일식·양식·중식 등 다양한 실무 수업도 폭넓게 수강했습니다. 식생활지도사로서 대상자들에게 질 높은 교육을 제공하기 위해서는 기본적인 지식이 뒷받침되어야 하기 때문에 이론적인 바탕을 갖춰야 한다고 생각합니다. 또한 영양학적인 지식 이외에도 어떻게 하면 맛있게 만들 수 있는지 조리법을 함께 알려주는 것도 교육 대상자들의 관심을 끌 수 있는 중요한 부분이기 때문에 실무수업에도 관심을 가진 것이 큰 도움이 되었습니다.

[복수/부전공 등] 저는 조리학과와 식품영양학을 추가로 전공하였으며 대학원에서는 임상영양학이라는 학문을 전공하였습니다. 식품영양학을 전공하였기 때문에 영양소의 기능과 역할에 대해 정확하게 설명할 수 있었고, 조리 전공은 이와 같은 영양소를 기반으로 맛있게 조리하는 법을 알려줄 수 있어 큰 도움이 되었습니다. 또한 임상영양학이라는 학문을 통해 다양한 질환의 특성을 이해하게 되었고, 이를 바탕으로 환자 개개인의 상태에 맞는 맞춤형 영양교육을 제공할 수 있어 큰 도움이 되고 있습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

저는 학창 시절에 다양한 자격증을 취득하기 위해 노력했습니다. 한식·양식·일식·중식·소믈리에 등 조리 실무 자격증을 취득하고, 영양사, 임상영양사, 위생사 등의 전문 자격증을 취득하였습니다. 식생활지도사로 일하기 위해서는 이와 같은 자격증을 같이 요구하는 경우가 많기 때문에 관련 자격증을 같이 취득하면 좋을 것 같습니다.

또한 임상영양사 자격을 취득하기 위해서 어린이급식관리지원센터와 대학병원 영양지원실에서 6개월간 실습을 하였는데, 이 기간에 어린이의 식생활과 환자의 질환별 영양 교육 등을 경험하며 현장의 업무에 대해 많이 배울 수 있었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

저는 원래 사범대학 영어교육과에 재학하며 선생님이 되는 것을 목표로 준비하고 있었습니다. 하지만 저의 꿈은 어렸을 적부터 조리사가 되는 것이었습니다. 도래 친구들이 의사나 선생님, 대통령이 꿈이라고 이야기할 때 저는 요리사가 꿈이라고 말하곤 했습니다.

결국 꿈을 위해 사범대를 자퇴하고 조리학과에 입학했습니다. 이후 현장에서 조리사로 일을 하다 보니 이론적인 지식도 매우 중요하다는 것을 깨달아 식품영양학을 다시 전공하게 되었습니다. 더 나아가 대학원에서 임상영양학을 전공하며 교육과 상담기법에 대해 배우면서 식생활 지도사로 일하게 되었습니다. 현재는 대학과 대학병원, 보건소 등에서 식생활지도사의 업무를 수행하고 있고, 저의 직업에 매우 만족하고 있습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

식생활지도사는 상당히 넓은 의미로 사용되고 있기 때문에, 연관된 직업을 파악하고 관련 직무 역량을 함께 갖추는 것이 좋을 것 같습니다. 특히 영양사나 임상영양사, 조리사, 아동요리지도사 등의 자격을 같이 갖추고 있으면 도움이 됩니다.

저는 위와 관련된 자격증을 모두 취득하며 전문성을 확보한 결과, 현재 대학병원에서 일하고 있습니다. 저의 주 업무는 환자들에게 식생활 교육과 영양교육 및 상담을 하는 것입니다. 전문적인 자격을 갖추고 경력을 쌓다 보니, 지방자치단체나 관련 기관에서도 영양상담 및 교육 의뢰가 자주 들어오고 있습니다. 또한 최근에는 급격한 고령화가 진행됨에 따라 노인 대상의 식생활지도에 대한 요청이 증가하므로 이 부분에 대해서도 관심을 가지고 준비를 하면 좋을 것 같습니다.



경력개발및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

식생활지도사는 활동 영역이 매우 넓어 다양한 곳으로 진출이 가능합니다. 대표적으로 공공기관이나 지방자치단체 식생활 정보센터, 기업체 등에 외부 강사로 출강할 수 있습니다. 또한 건강기능식품 및 식음료 기업, 전문 다이어트 센터 및 대학병원 영양지원팀 등 전문적인 영양 관리가 필요한 분야에서도 활동할 수 있습니다.

준비할 사항으로는 먼저 학창 시절에 조리, 식품영양, 임상영양 등 관련된 학문을 같이 공부해 두면 좋습니다. 저의 경우, 개인 역량을 개발하기 위해 대학원에 진학 후 임상영양학 박사 과정을 수료했습니다. 의학적 지식을 접목해 환자에게 질환별 맞춤 영양교육을 제시하는 학문을 전공한 것은 대학병원에서 식생활지도사로 활동하는 데 결정적인 도움이 되었습니다. 이외에도 다양한 사람들을 대상으로 하기 때문에 교육 및 상담 역량에 대해서도 배우는 것이 좋습니다. 사람들을 집중시키고 목소리 톤, 표정, 제스처 등을 이용하여 강의 능력을 향상할 수 있는 방법도 많이 연구해야 합니다.

Q. 이 직업의 장점이거나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

식생활은 우리의 삶을 유지하는 가장 중요한 부분이기 때문에 이 직업을 갖게 되면 대부분의 모든 사람에게 도움을 줄 수 있다는 점이 가장 큰 매력입니다. 특히 요즘은 건강한 식생활에 대한 관심이 높아지고 있으며 건강기능식품의 올바른 섭취나 다이어트 음식, 질환별 식생활에 대한 교육 수요도 많이 늘어나고 있어서 전망도 밝습니다.

이 직업은 기본적으로 식품이나 영양, 건강 분야에 관심이 많고 어린이, 청소년, 성인, 고령층 등 다양한 연령대의 대상 상대가 가능한 분, 사람을 좋아하고 공감 능력이 뛰어난 분에게 어울립니다. 또한 사람들과 잘 소통하고 전문적인 내용을 쉬운 표현으로 잘 전달할 수 있는 교육 및 상담 능력을 갖추고 있으면 좋을 것 같습니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

식생활지도사로 일하기 위해서는 관련 지식이 탄탄해야 교육 신뢰도가 높고, 기관에서 선호하는 경향이 있습니다. 조리과학을 전공하면 식재료를 어떻게 조리하면 더 건강하게 섭취할 수 있는지에 대해서 많이 알게 됩니다. 단순히 영양소의 기능뿐만 아니라 다양한 조리법과 조리 과정에서의 영양소 변화, 재료의 특성 및 주의점 등을 같이 설명해 주면서 통합적인 지도를 할 수 있기에 조리과학 전공이 교육 측면에서 매우 효과적이라고 생각합니다. 이외에도 식품 안전이나 위생 지식도 같이 배우기 때문에 식중독 예방 교육이나 식품첨가물에 대한 올바른 정보, 안전한 섭취 방법까지 폭넓은 지도가 가능하다는 것도 현장에서 강점이 될 수 있습니다.

Interview

식생활지도사/급식관리지원센터



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 어린이·사회복지급식관리지원센터에서 영양사로 근무하며 식생활지도 업무를 함께 수행하고 있습니다. 주로 기관과 연계해 학부모를 대상으로 한 영양·위생교육을 진행하고, 지역 주민이나 외부 기관을 대상으로 저염, 저당, 건강 간식 선택법 등 성인을 위한 식생활 교육도 진행하고 있습니다. 교육 대상은 어린이부터 노인까지 다양하며, 각 연령과 상황에 맞는 실질적인 정보를 전달하는 데 중점을 두고 있습니다. 특히 대상별 맞춤형 교육자료 개발과 프로그램 기획을 통해, 건강한 식생활이 일상에서 자연스럽게 실천될 수 있도록 돕는 역할을 수행하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

하루는 보통 그날의 일정 등을 확인하는 것으로 시작합니다. 그리고 각 교육 대상별로 향후 진행될 교육을 위한 자료조사를 실시하고, 교육자료를 제작하면서 필요한 콘텐츠를 검토합니다. 오후에는 주로 기관과의 협업 회의, 사업 기획, 교육 운영 준비 등의 업무가 이어집니다. 대상자에게 이해하기 쉬운 자료를 만들기 위해 최신 식생활 트렌드나 영양 정보를 조사하는 일을 주로 하고, 연령과 상황에 맞는 교육 기획을 위해 다양한 자료를 비교·분석하여 구성합니다. 현장 교육이 있는 날에는 직접 강의를 진행하고, 교육 종료 후에는 교육 만족도 분석과 개선점을 정리하는 등 기획부터 운영, 교육까지의 전 과정을 병행하는 흐름으로 업무가 진행됩니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 가장 큰 보람을 느낀 순간은 어린이집과 아이, 가정이 연계된 식생활 교육이 실제 행동 변화로 이어졌을 때입니다. 전반 저감화 교육을 진행하면서 아이들이 남기지 않고 먹기 위한 약속을 지키려고 노력하는 모습을 보이고, 가정에서도 부모님들로부터 “아이들이 식사 태도가 달라졌다.”는 피드백을 받았을 때 큰 성취감을 느꼈습니다. 현장과 가정이 함께 움직일 때 교육의 효과와 지속성이 커지는 것을 직접 확인할 수 있었던 매우 의미 있는 사례였습니다.

[힘들었던 일] 일반 성인을 대상으로 한 교육을 진행하는 일이 가장 힘들었습니다. 짧은 시간 안에 이론을 이해시키고, 조리 실습까지 연결해야 하다 보니 교육 구성에 많은 고민이 필요합니다. 또한 대상자마다 지식수준이 다르기 때문에 눈높이를 맞추는 과정도 쉽지 않습니다. 짧은 시간 안에 흥미를 유도하고, 교육 내용이 실생활에서 실천 가능한 습관으로 이어질 수 있도록 구성하는 부분이 늘 도전적인 부분입니다. 이러한 고민은 교육 대상에 맞는 전달 방식과 콘텐츠 구성 역량을 키우는데 도움이 되었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

앞으로 식생활지도사의 역할은 생애주기별 맞춤형 건강관리 중심으로 더욱 확대될 전망입니다. 어린이와 노인뿐 아니라, 1인 가구 증가로 인해 혼자 끼니를 챙겨야 하는 청년층, 업무 스트레스와 만성질환 위험이 큰 중장년층, 건강관리의 필요성이 큰 고령층 등 다양한 세대에 맞춘 교육과 상담 수요가 증가하고 있습니다.

이에 따라 단순한 영양 지식 전달을 넘어서 대상자의 생활습관과 사회적 환경까지 고려한 실천 중심의 식생활 지도가 더욱 중요해질 것입니다. 따라서 차별화된 교육콘텐츠 개발 능력, 원활한 의사소통 역량, 디지털 매체를 활용한 교육 운영 능력을 갖춘 인재가 더욱 필요해질 것으로 보입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 대학에서 배운 조리이론, 식품학, 조리과학 실험, 식품위생학은 식생활지도 업무의 핵심 기반이 됩니다. 입직 과정에서는 조리 원리와 식품 특성 이해를 바탕으로 조리기능 및 식품 안전 분야의 역량을 증명할 수 있었고, 교육 콘텐츠를 제작하는 데 필요한 기본 전문성을 마련해 주었습니다. 어린이나 청소년 등을 대상으로 한 교육 현장에서도 조리 변화의 원리나 식품 안전 수칙을 쉽게 설명해야 하는 상황이 많은데, 이때 전공 지식을 적극적으로 활용할 수 있었습니다.

[복수/부전공 등] 전공 외에 유아교육, 사회복지, 보건 관련 교과를 수강한 경험은 다양한 대상자를 이해하는 데 큰 도움이 됩니다. 어린이부터 중·장년층, 노인까지 다양한 연령대를 상대해야 하는 직무 특성상 대상자의 연령과 특성을 이해하는 능력이 매우 중요하며, 이러한 교과 지식은 입직 과정에서도 긍정적으로 작용할 것입니다. 또한 교육 대상자의 생활환경과 인지 수준에 맞춰 전달 메시지를 조정해야 하는데, 이때 배운 내용이 실제 수업 구성과 소통 방식에 자연스럽게 녹아들어 활용될 수 있습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

교내 조리실습실 근로학생으로 근무하며 실습 운영 방식, 식재료 관리, 조리 안전 기준을 자연스럽게 익힐 수 있었고, 한식조리 동아리 활동을 통해 다양한 조리법을 배우며 조리 실습 능력을 확장할 수 있었습니다. 이러한 경험들은 실습형 교육을 준비하거나 조리 시연을 할 때 든든한 기반이 되었고, 교육자료 개발 시에도 실질적인 감각을 발휘하는 데 도움이 되었습니다.

또한 학과 학우회장으로 활동하며 축제와 졸업작품전 등 여러 프로그램을 직접 기획하고 운영한 경험은 현재의 교육 활동에 큰 자산이 되고 있습니다. 다양한 사람과 소통하며 행사를 이끌었던 경험 덕분에 여러 청중 앞에서 강의를 진행하거나 교육 흐름을 유연하게 조율하는 능력이 자연스럽게 길러졌으며, 이는 현재 식생활지도사로서의 역할을 수행하는 데 중요한 밑바탕이 되고 있습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

식생활지도사의 길을 선택한 가장 큰 계기는 연세가 많으신 부모님의 건강을 식사를 통해 지키고 싶었던 마음에서 시작되었습니다. 가족의 식단을 직접 관리하며 음식이 건강에 미치는 영향에 대해 깊은 관심을 갖게 되었고, 이를 체계적으로 배우고 싶다는 생각이 들었습니다.

대학에서 영양 및 조리 관련 교과목을 수강하면서 식생활 교육이 개인의 삶과 건강을 실질적으로 변화시킬 수 있다는 점을 깨닫게 되었습니다. 특히 학부모와 어린이를 대상으로 한 프로그램을 진행한 것을 시작으로 '건강한 식습관을 안내하는 일'에 큰 보람과 매력을 느껴 이 직업을 선택하게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

입직을 준비할 때는 조리기능사 및 실기교사 자격증과 함께 영양사 면허를 취득하여 직무 이해도와 전문성을 더욱 높이는 데 주력했습니다. 또한 식품회사에서 신제품 개발 업무를 경험하며 다양한 소비자의 요구를 파악했던 점은 추후 교육자료 제작과 프로그램 기획에 큰 도움이 되었습니다.

더불어 다양한 실습이나 행사 참여를 통해 어린이, 성인, 학부모 등 대상별 식생활 교육을 지속적으로 경험하면서 눈높이에 맞는 설명 방식과 교육 구성 능력을 강화할 수 있었습니다.

채용 공고는 주로 지방자치단체 및 공공기관 채용 플랫폼을 통해 확인했으며, 자기소개서와 면접에서는 조리 전문성, 교육 운영 경험, 대상자와의 소통 역량을 중심으로 준비했습니다.



Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

식생활지도사의 경력은 공공 및 교육, 연구 분야 등 다양한 방향으로 확장될 수 있습니다. 조리·영양 교육 경험을 기반으로 공공기관의 영양·식생활 정책 분야, 보건소, 건강증진센터, 학교 및 사회복지시설 영양관리 분야 등으로 진출할 수 있습니다.

또한 자격 확장을 통해 식품위생 관련 자격, 조리·영양 분야 강사 등의 진출이 가능하며, 현장 경험이 쌓이면 교육 기획·정책의 자문 역할까지 수행할 수 있습니다. 전문성을 키우고자 한다면 석·박사 학위를 통해 식품영양학, 조리과학, 보건교육 등 학문 후속 진로로 진입해 연구자나 대학 교수로 활동하는 길도 열려 있습니다.

아울러 해외 경험을 통해 다양한 식문화와 영양교육 방식을 폭넓게 이해하는 것도 장기적으로 경쟁력을 높이는 데 큰 도움이 됩니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

식생활지도사의 가장 큰 장점은 다양한 사람들과 직접 만나며 수많은 생활 및 건강 사례를 경험할 수 있다는 점입니다. 어린이, 학부모, 조리원, 성인, 고령층 등 교육 대상이 매우 폭넓기 때문에 연령과 환경, 가정 상황에 따라 식습관이 어떻게 달라지는지 현장에서 생생하게 체감하게 됩니다. 이러한 실제 사례를 접하면서 식습관의 변화 과정을 직접 확인할 수 있고, 교육을 통해 대상자가 긍정적으로 변화하는 모습에서 큰 보람을 느낄 수 있습니다. 또한 강의, 상담, 조리 시연 등 다양한 형태의 교육을 수행하기 때문에, 업무가 단조롭지 않고 시간이 지남에 따라 역량을 다방면으로 확장할 수 있는 점도 큰 매력입니다.

이 직업은 사람을 이해하고 소통하는 데 흥미가 있는 사람에게 특히 적합합니다. 교육 대상자의 특성과 생활환경을 빠르게 파악하고, 그에 맞춰 설명의 방식을 조정할 수 있는 유연함과 민첩함이 필요합니다. 또한 식습관 변화는 결과가 즉각적으로 나타나지 않기 때문에 꾸준함과 인내도 중요합니다. 조리와 식품, 영양에 대한 기본 지식과 더불어, 상대방의 생활을 관심 있게 바라보며 건강한 방향으로 이끌고자 하는 마음이 있다면 이 직업과 잘 맞을 것이라 생각합니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학 전공은 단순한 조리 기술 습득을 넘어 식품의 과학적 원리, 안전한 조리 과정, 건강한 식문화 형성까지 폭넓게 다루는 학문입니다. 실생활과 밀접한 식습관 개선이나 식품 안전 관리 등을 다루기 때문에 실용성이 매우 높고, 다양한 직업군으로 진출할 수 있는 장점이 있습니다.

전공을 선택할 때는 조리 실습 외에도 식품학, 위생학, 영양학 등 기초학문에 대한 관심이 중요하며, 이러한 지식은 공공기관, 식품산업, 교육 분야 등 어떤 곳에서도 핵심 역량으로 작용합니다. 특히 식생활지도사와 같은 교육직이나 공공기관으로 진출할 것을 목표로 한다면 조리과학 전공은 실제 현장에서 매우 큰 강점이 됩니다. 무엇보다 조리과학은 '사람의 건강과 삶에 영향을 주는 힘이 있는 전공'이므로, 다양한 경험을 많이 쌓고 스스로 좋아하는 방향을 찾아간다면 충분히 의미 있고 안정적인 진로를 개척해 나갈 수 있습니다.



라.
음식서비스직

09. 음식메뉴개발자

15. 일식조리사

10. 조리장(주방장)

16. 단체급식조리사

11. 푸드스타일리스트

16-01. 기내식조리사

12. 한식조리사

17. 바텐더

13. 중식조리사

18. 바리스타

14. 양식조리사

19. 소믈리에

09

주요

음식메뉴개발자



고객 기호 및 트렌드 분석을 통해 건강, 위생, 맛 등을 고려하여 음식 메뉴를 기획·개발하는 자

유사명칭

메뉴개발자, 메뉴기획자,
메뉴개발담당자

관련직업

식품회사 R&D 연구원



하는 일

- 주 고객 설정 및 연령층, 소비성향, 지역적 특성 등 분석
- 동종업계 경쟁업체 메뉴 현황 및 실적 분석
- 사회적 트렌드, 관심 주제 등을 중심으로 음식 분석
- 고객의 건강, 음식의 질 등을 고려한 새로운 아이디어 개발 및 음식메뉴 기획
- 재료 영양과 맛을 살릴 수 있는 조리법 개발 및 새로운 음식 개발
- 고객 평가 및 메뉴 보완, 조리 매뉴얼 작성
- 개발 메뉴 원가 산출 및 수익성 분석



필요 역량

● 업무수행능력

- (창의력) 주어진 주제나 상황에 대하여 독특하고 기발한 아이디어를 산출한다.
- (판단과 의사결정) 이득과 손실을 평가해서 결정을 내린다.
- (물적자원 관리) 업무를 수행하는데 필요한 장비, 시설, 자재 등을 구매하고 관리한다.
- (서비스 지향) 다른 사람들을 돕기 위해 적극적으로 노력한다.
- (문제 해결) 문제의 본질을 파악하여 해결 방법을 찾고 이를 실행한다.

● 지식

- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통을 효율적으로 하기 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (생물) 동·식물 또는 생명현상에 관한 지식
- (화학) 물질의 구성, 구조, 특성, 화학적 변환 과정에 관한 지식
- (식품생산) 식료의 특성과 생산·가공 과정을 이해하고, 식재료의 안전성, 품질 유지를 위한 생산 기법 및 관련 장비에 대한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학, 관능평가 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급양식조리실습 등

식품영양학

고급영양학, 식품학, 영양과건강, 식품위생학및법규, 식품가공및저장학 등

외식경영학

외식산업경영, 외식마케팅, 메뉴개발실습, 식품상품개발 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 교내 조리·메뉴개발 경연 대회
- 메뉴·레시피 개발 동아리 활동 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 조리기능사 조리산업기사 등 대비 과정
- 음식메뉴개발과 관련된 공개 강좌 참여 등

● 일경험

- 외식기업 메뉴개발팀(R&D) 인턴·근무 경험
- 식품 연구개발 실무 체험
- 프랜차이즈 식품회사 메뉴개발 어시스턴트 경험 등

• 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: (한식·중식·양식·일식) 조리기능사, 위생사, 산업위생관리기사, 식품산업기사

• 자기 주도적 활동

- 메뉴개발 포트폴리오 제작(레시피·사진·조리법·원가·영양 구성 포함)
- 사회적 트렌드나 사람들이 관심을 갖는 주제를 중심으로 음식 분석
- 건강, 음식의 질을 고려하여 다양하고 새로운 음식 메뉴 개발 등

• 진출 분야

- 1 외식 프랜차이즈 업체, 단체급식업체
- 2 호텔, 리조트
- 3 외식기업, 프랜차이즈기업, 식품기업 연구개발 부서



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국내) (사)한국외식산업개발협회

<https://kfida.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

음식메뉴개발자는 소비자 트렌드와 브랜드 전략을 반영해 메뉴를 기획, 개발 및 표준화하는 전문가입니다. 현장 조리 환경, 원가, 고객층 선호도, 브랜드 정체성, 계절·날씨 등 다양한 조건을 고려해 메뉴를 최적화하는 능력이 핵심 역량입니다. 재학 중에 조리와 위생 관련 자격증을 취득하면 입직에서 유리하고, 메뉴 개발을 위한 동아리 활동, 공모전 등 자발적이고 적극적인 경험을 통해 창의적 역량을 강화하면서 실무 지식을 균형 있게 쌓는 것이 중요합니다. 식품 회사의 연구개발 부서 인턴십, 레스토랑 실습 등의 현장 경험은 현장 적용이 가능한 메뉴 기획력을 키우는 데 도움이 됩니다. 조리 분야 전공자는 다양한 실습수업과 함께 식품학, 식품가공학, 메뉴관리론, 식음료원가관리, 식품위생학 등 이론을 습득하여 맛뿐 아니라 영양과 위생, 경제성을 모두 고려한 고객 맞춤형 메뉴를 구현할 수 있다는 강점을 갖습니다.

Interview

음식메뉴개발자/급식업체



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 단체급식 분야의 식품 전문 기업에서 근무하고 있습니다. 제가 주로 하는 일은 급식 관리 및 식자재 발주 등 단체급식의 전반적인 운영과 관련된 업무이며, 수천 명이 동시에 식사하는 급식 환경에 맞춰 맛과 영양을 고려하면서도 대량 조리가 가능한 신메뉴를 기획하고 개발하는 업무도 맡고 있습니다. 예산에 맞춰 식자재를 선정하고, 현장 조리사님들이 균일한 맛을 낼 수 있도록 '표준 레시피'를 설계합니다. 또한, 유명 외식 브랜드와의 협업 메뉴를 기획하거나 특식 이벤트를 개발하여 고객에게 제공하는 일을 합니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

오전에는 주로 현장에 나가 식품 검수나 제조 관리를 하며, 업무가 바쁠 때에는 조리 업무에도 직접 참여를 합니다. 오후에는 식자재 발주 및 차주의 식단 메뉴를 구성하고, 관련 메뉴 회의에 참석합니다. 또한 최근에 발생한 고객의 불만 사항이나 주요 이슈에 대한 대책을 마련하는 일을 하기도 합니다.

메뉴개발과 관련해서는 시장 조사와 벤치마킹을 통해 최신 외식 트렌드가 무엇인지를 파악하고, 이를 급식에 적용할 아이디어를 구상하는 것으로 업무를 시작합니다. 구상안을 토대로 조리실에서 신메뉴 시제품을 직접 조리해 보고, 팀원들과 시식을 진행하여 맛을 보완합니다. 현장에 적용할 조리 매뉴얼과 식재료를 설정해 레시피를 표준화하는 작업을 합니다. 제조 현장에서는 메뉴가 제대로 구현되고 있는지 점검하거나 고객의 피드백을 분석하여 메뉴를 리뉴얼하는 작업을 하기도 합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 고객의 불만 사항에 대해 빠르고 유연하게 대응하여 원만한 해결이 이루어졌을 때 가장 큰 보람을 느낍니다. 또한 호텔 출신 조리사로서 쌓아온 경험을 바탕으로 다양한 식자재를 효율적으로 활용하고, 메뉴 구성과 조리 방식을 개선해 급식 품질의 고급화를 실현해 나갈 때 보람찬 것 같습니다.

[힘들었던 일] 고객의 불만사항과 관련된 일들인 것 같습니다. 클레임을 원만하게 해결한 경우에는 보람을 느끼지만, 항상 모든 불만을 해결할 수는 없기 때문입니다. 가끔은 고객사의 무리한 요구가 있을 때나 고객사와 소속 회사의 사이에서 입장을 조율하기 곤란한 상황이 만들어질 때도 있지만, 상황을 객관적으로 판단하고 합리적인 대안을 제시하는 역량을 키울 수 있었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

급식 산업은 계속해서 질적, 양적으로 성장해 나가고 있는 산업이기에 미래 전망이 밝습니다. 메뉴로는 개인 맞춤형과 비건, 친환경 트렌드가 강해지고 있습니다. 단순히 배를 채우는 급식이 아니라, 건강식, 환자식, 비건 메뉴 등 다양한 요구를 충족시킬 수 있는 메뉴가 부상할 것으로 예상됩니다.

한편 최근 AI 기술의 도입으로 인해 급식업계도 업무가 자동화되고 일자리가 감소하고 있습니다. 현장을 직접 확인하고 관리하며 문제점들을 개선하고 발전시키는 이 일의 본질은 변하지 않을 것 같습니다만, 이럴 때일수록 현장에 AI 도구를 활용하거나 전산 시스템 등을 도입하며 업무 효율을 높일 수 있는 방법을 먼저 터득하는 사람이 더 많은 기회를 잡을 수 있을 것으로 생각합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 '조리과학' 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 재학 당시 실험조리라는 과목을 수강하였습니다. 이 과목은 기술로서의 조리를 넘어 식품의 화학적, 물리적 원리를 바탕으로 조리에 근본적으로 접근할 수 있는 계기가 되었습니다. 이러한 관심이 더욱 커지면서 보다 깊이 있는 전문 지식과 기술을 쌓고자 다양한 분야의 자격증 취득을 하게 되었습니다. 결과적으로 조리과학 전공은 메뉴개발과 관련된 현장 실무와 이론적 지식을 동시에 함양하는 데에 결정적인 토대가 되었다고 생각합니다.

[복수/부전공 등] 조리과학 전공을 이수하며, 관련 분야를 좀 더 깊게 공부하고자 현재 방송통신대학교의 식품영양학과에 재학 중입니다. 기본적으로 조리과학 전공 커리큘럼 안에 있는 식품위생학, HACCP 실무와 같은 과목들은 현장에서 바로 적용할 수 있는 실용적인 학문입니다. 각종 위생 점검 기준이나 관련 법령을 배울 수 있어 현장 실무에 많은 도움이 되었습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

자격증 취득이 큰 도움이 되었습니다. 조리기능사 자격증은 기본이고, 대량 조리 시스템을 이해하기 위해 위생사와 식품기사, 산업위생관리산업기사 자격증을 취득했습니다. 또한 HACCP 팀장 교육 과정을 수료하여 식품 안전 관리에 대한 전문성을 높였습니다. 이러한 경험들이 모여 메뉴를 개발할 때 위생적인 공정을 설계하고, 식재료의 화학적 특성을 이해하는 데 기초가 되었으며 현장에서 실제로 쓰이는 각종 안전기구 사용법, MSDS(물질안전보건자료) 관리, 식품 관련 법령 준수 업무 등을 수행하는 데에 실질적인 도움이 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

어린 시절 에드워드 권 셰프의 책 『일곱 개의 별을 요리하다』를 읽으며 요리에 대한 꿈을 키웠습니다. 대학 진학 후 조리과학을 공부하면서 단순히 음식을 만드는 것을 넘어 '어떻게 하면 더 안전하고 위생적으로 사람들에게 맛있는 음식을 제공할 수 있을까?'를 고민하게 되었습니다. 그러던 중 식품의 안전과 위생, 그리고 창의성을 결합한 메뉴 연구개발 분야를 알게 되었고, 제가 가진 조리 능력과 이론적 지식을 모두 발휘할 수 있는 이 직업을 선택하게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

저는 각종 채용 플랫폼을 통해 구직 공고 내용을 확인하면서 공채, 수시 등 방법을 가리지 않고 지원할 수 있는 직무에 최대한 적극적으로 지원했습니다. 또한 학교에서 운영하는 진로 진학 시스템을 통해 자기소개서를 준비하였으며, 다른 지원자들의 합격 스펙을 분석하며 부족한 부분을 보완해 가는 식으로 준비를 하였습니다. 먼저 기본 어학 성적인 토익부터 시작해, 조리기능사, 산업기사, 조리기사, 위생사 등 직무 연관성이 높은 자격증을 준비하여 전문성을 입증하고자 했습니다.



경력개발및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

메뉴 개발의 전문성을 심화해 나간다면, 본사의 메뉴 기획팀의 연구개발 부서로 진출하거나 외식업체의 브랜드 기획자, 식품 제조 기업의 상품기획자로 진로를 확장할 수 있습니다. 이를 위해서는 자신만의 개성과 철학을 살린 포트폴리오가 필요하며, 빠르게 변화하는 소비자의 욕구와 식문화 트렌드를 읽어내는 분석 능력을 꾸준히 길러야 합니다.

또한 축적된 메뉴 개발 노하우와 대량 조리 운영 능력을 바탕으로 자신만의 외식 업체를 창업하는 것도 가능합니다. 이 경우에는 단순히 조리 능력뿐만 아니라 영업과 마케팅 전략, 재무 회계 지식, 인력 관리를 위한 리더십 등 경영자로서 종합적인 능력을 갖춰야 합니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

이 직업의 가장 큰 장점은 단체급식 산업의 최전방에서 참신한 메뉴를 선보이며, 최신 트렌드를 이끌어 간다는 자부심을 가질 수 있다는 것입니다. 내가 개발한 메뉴를 수많은 고객이 즐기는 모습을 볼 때 보람을 느낍니다. 또한 일반 외식업 대비 근무 시간이 규칙적이라 비교적 안정적인 일과 삶의 균형을 누릴 수 있다는 것도 큰 매력인 것 같습니다.

기본적으로 이 직업은 식품을 정말 좋아해야 하고 열정이 필요한 직업이라고 생각합니다. 음식에 대한 호기심과 열정이 넘치면서도, 메뉴 개발의 정밀한 과정을 견딜 수 있는 꼼꼼한 사람에게 어울립니다. 또한 고객사의 다양한 요구 사항을 부드럽게 수용할 수 있는 소통 능력과 융통성, 그리고 돌발 상황이 잦은 현장을 기민하게 운영하는 능력 또한 필요한 것 같습니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학 전공의 경우 실무와 이론을 같이 배우며 '두 마리의 토끼'를 동시에 잡는 인재가 될 수 있는 것이 가장 큰 장점 같습니다. 하지만 본인이 노력하지 않는다면 이론과 실무 두 가지 모두 충분히 갖추지 못하는 경우도 있기 때문에 식품, 조리, 위생 등에 대한 확실한 열정이 있고 목표 의식이 있는 후배들에게 추천합니다.

만약 꾸준히 노력하며 실무와 이론 역량을 같이 성장시키고, 그것을 포트폴리오나 면접에 잘 녹여낸다면 취업 시장에서 굉장히 매력적인 인재로 평가받을 수 있을 것으로 생각합니다.

MEMO

10

주요

조리장(주방장)



음식점 및 사업체 식당의 주방에서 조리 및 음식 서비스를 총괄 관리하는 자

유사명칭

셰프





하는 일

- 주방의 시설물과 기기를 유지·관리하고 청결상태를 점검
- 조리사의 요리, 가공업무를 지시·감독하고 근무일정표, 근무상황 등을 관리
- 주방 및 주방기기, 제반 시설물의 이상 유무 점검
- 식자재 재고명세표 검토 및 식자재 신선도, 부패 여부, 재고 등 보관상태 관리
- 조리기구 및 작업장 상태 위생관리
- 조리사 대상 메뉴 해석, 기술시범, 위생, 기본자세 등 교육
- 신규 조리법 원가분석 및 판매가격 산출
- 조리 일정, 업무 동선 효율화 및 출장·연회 조리업무 수행



필요 역량

● 업무수행능력

- (가르치기) 다른 사람들에게 일하는 방법에 대해 가르친다.
- (물적자원 관리) 업무를 수행하는데 필요한 장비, 시설, 자재 등을 구매하고 관리한다.
- (인적자원 관리) 직원의 근로의욕을 높이고 능력을 개발하며 적재적소에 인재를 배치한다.
- (서비스 지향) 다른 사람들을 돕기 위해 적극적으로 노력한다.

● 지식

- (경영 및 행정) 사업운영, 기획, 자원배분, 인적자원관리, 리더십, 생산기법에 대한 원리 등 경영 및 관리에 관한 지식
- (영업과 마케팅) 상품이나 서비스를 판매하거나 촉진하는 것에 관한 지식(마케팅 전략, 상품의 전시와 판매기법, 영업관리 등)
- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)
- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통을 효율적으로 하기 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (식품생산) 식료의 특성과 생산·가공 과정을 이해하고, 식재료의 안전성, 품질 유지를 위한 생산 기법 및 관련 장비에 대한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

식품위생학

식품위생학, 식품위생법규, 주방관리론 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급양식조리실습 등

외식산업학

테이블코디네이트, 외식산업경영론, 외식마케팅, 식품위생학 및 HACCP 실습 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 외식경영 및 원가관리 심화 특강
- 교내 동아리 활동으로 다양한 조리경진대회 참가 및 메뉴 개발 참여
- 외부 외식업체 견학, 조리전문가 초빙특강, 리더십 워크숍 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 식품위생 및 HACCP 실무교육
- 한식·양식·중식·일식 조리 기능사 및 조리산업기사 대비 과정
- 조리기능장 대비 과정
- 조리 실무양성 과정 등

● 일경험

- 메뉴관리, 주방관리, 인력관리 수행 경력
- 예산 및 재고 관리, 위생관리 수행 경력
- 다년간의 레스토랑, 호텔 조리사 관련 경력
- 해외 레스토랑 인턴십 참여 등

- **자격증**

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: (한식·중식·양식·일식) 조리기능사,
(한식·중식·양식·일식) 조리산업기사, 조리기능장

- **자기 주도적 활동**

- 메뉴 개발 포트폴리오 제작
- HACCP·식품위생법
- 인력관리·리더십 관련 지식 습득
- SNS/블로그에 레시피 운영 노하우 공유 등

- **진출 분야**

- | | |
|---|-----------------|
| 1 | 호텔, 파인 다이닝 레스토랑 |
| 2 | 외식 프랜차이즈 업체 |



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국외) Culinary Institute of America

<https://www.ciachef.edu/>



(국외) 츠지 조리사 전문학교

<https://www.tsuji.ac.jp/kr/college/osaka/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

조리장은 메뉴 기획, 조리 운영, 품질 관리, 인사 조직까지 주방 전체를 총괄하는 직무로, 혁신성과 예술성, 리더십이 핵심 역량입니다. 입직을 위해서는 다양한 메뉴 스터디·요리 동아리 활동 및 경연 대회 등에 활발히 참여하고, 레스토랑이나 호텔 주방 인턴십 등 다양한 현장 경험을 통해 대규모 조리 운영과 협업 능력을 체득하는 것이 중요합니다. 재학 중에 한식·양식·일식·중식 조리기능사 등 다수의 자격증을 보유하고 위생관리 교육을 이수하고 해외 연수 등으로 자신만의 포트폴리오를 개발하는 등 끊임없는 자기 계발을 한다면 빠른 시간 안에 조리장으로 올라설 수 있습니다. 조리과학 전공자는 조리 원리, 식재료의 화학적 변화, 관능평가, 위생 관리 등 이론적 기반을 갖추어 메뉴 개발과 품질 관리에서 차별화된 역량을 발휘할 수 있습니다. 이에 더해 외식경영·마케팅·디자인 지식을 복수전공이나 석·박사 과정으로 보완하면 콘셉트 기획, 스토리텔링, 플레이팅, 경영 관리 능력까지 연계해 전문성을 한층 강화할 수 있습니다.

Interview

조리장(주방장) / 호텔 연회장



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 호텔 연회주방 조리장으로 근무하며, 호텔 내 대규모 연회 및 VIP 행사 전반을 총괄하고 있습니다. 주요 업무로는 국내외 대형 연회행사의 메뉴 기획과 조리 운영 관리, 그리고 청와대 전담 조리사로서 국민 만찬 행사 현장을 직접 지휘하며 메뉴 개발과 시연, 품질 관리를 수행하고 있습니다. 특히 외교 사절단, 국가 주요 인사, 글로벌 기업 행사 등 다양한 VIP 연회 메뉴의 창작과 프레젠테이션을 담당하며, 행사의 목적과 테마에 맞춘 맞춤형 메뉴를 설계하고, 플레이팅 연출까지 진두지휘합니다. 저의 역할은 단순한 조리를 넘어 행사의 품격과 국가적 이미지를 대표하는 미식 경험을 완성하는 일이라 생각하며, 모든 메뉴가 최고의 맛과 조형미, 그리고 의미를 담아낼 수 있도록 다차원적 맛의 철학과 정교한 조리기술을 바탕으로 최선을 다하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

호텔 연회주방 조리장으로서의 하루 일과는 체계적인 일정 관리와 정교한 준비 과정으로 시작됩니다. 오전에는 출근 후 먼저 당일 행사 일정표를 확인하고 사전에 준비된 식재료의 입고 상태와 품질, 보관 상황을 점검합니다. 이후 각 업장별 조리팀과 함께 아침 미팅을 진행하여 그날 진행될 행사별 메뉴 구성, 조리 동선, 역할 분담 및 예상 변수에 대한 대처 방안을 구체적으로 전달합니다. 이를 통해 팀 전체가 하나의 흐름으로 움직일 수 있도록 행사별 역할과 진행 순서를 설명합니다. 오후에는 F&B팀과 세일즈팀, 연회기획팀과의 협업 회의를 통해 행사 메뉴의 콘셉트, 메뉴명 및 메뉴판 디자인, 서비스 동선, 테이블 세팅, 연회장 분위기 연출 등 전반적인 연회 운영 전략을 조율합니다. 각 부서가 유기적으로 협력할 수 있도록 회의 내용을 구체화하고, 실제 조리팀의 입장에서 조리 타이밍, 플레이팅 속도, 서비스 전달 효율성 등을 검토하여 실질적인 실행 계획을 수립합니다. 이후에는 일반 기업의 사무직과 유사하게 프로젝트별 보고서 작성, 원가 분석, 협력업체 관리, 메뉴 개발 자료 정리, 차기 행사 준비 등 일상적인 행정 업무를 수행합니다. 또한 각종 행사 후에는 리뷰 미팅을 통해 피드백을 수집하고, 개선안을 도출하여 다음 행사의 품질을 더욱 높이는 데 집중하고 있습니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 가장 보람을 느꼈던 일은 청와대 국민 만찬 행사를 직접 총괄했던 경험입니다. 해외 정상과 외교 사절단이 참석하는 국가적 행사였기 때문에, 단 하나의 오차도 허용되지 않는 긴장된 분위기 속에서 준비가 진행되었습니다. 저는 메뉴 기획 단계부터 참여하여 한국적인 미감과 현대적 조리기법을 조화시킨 코스 구성을 제안했고, F&B 팀, 의전실, 청와대 담당관과의 협의를 통해 음식의 온도, 플레이팅 타이밍, 향미의 지속 시간까지 세밀하게 조율했습니다. 행사 당일 모든 코스가 완벽히 진행되어 외국 정상으로부터 “한국 음식이 이렇게 정교하고 예술적인 줄 몰랐다.”는 찬사를 들었을 때, 그동안의 긴 준비 과정과 팀원들의 노력이 결실을 맺는 순간이라 큰 자부심과 보람을 느꼈습니다.

[힘들었던 일] 가장 힘들었던 일은 대형 국제 행사에서의 예상치 못한 긴급 메뉴 변경 상황이었습니다. 행사 시작 불과 2시간 전, VIP 손님 중 일부가 특정 식재료에 알레르기가 있다는 사실이 전달되었는데, 그 메뉴는 이미 절반 이상이 준비된 상태였습니다. 저는 즉시 조리팀을 재편성하고, 보유 중인 식재료를 다시 검토하여 대체 가능한 메뉴를 새롭게 구성하는 동시에 서비스팀에는 코스 순서 변경 및 알레르기 정보 전달을 지시했습니다. 짧은 시간 안에 조리, 서비스, 세팅을 모두 재조정해야 하는 위기 상황이었지만, 팀원 모두가 침착하게 대응해 행사 시간에 맞춰 완벽히 마무리할 수 있었습니다. 이 경험을 통해 저는 ‘위기 상황에서도 평정심을 유지하며, 즉각적인 판단과 팀워크로 문제를 해결하는 것이 진정한 리더십’이라는 사실을 깨달았습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

앞으로의 조리장은 단순히 음식만을 만드는 사람이 아니라, 맛의 경험을 기획하고 문화를 전달하는 ‘식문화 기획자’로 그 역할이 확장되고 있습니다. 특히 한식의 세계화와 미식 관광 산업, 국제회의·전시·컨벤션과 같은 MICE 산업(기업회의(Meeting), 인센티브관광(Incentive tour), 국제회의(Convention), 전시(Exhibition))를 포괄하는 관광 산업의 성장으로 이러한 경험의 중심에 있는 조리장의 창의적 역할이 주목받고 있습니다.

조리사 역시도 단순한 기술자가 아니라 창의적 콘텐츠를 생산하는 ‘크리에이터형 셰프’가 되어야 합니다. 전통 조리법과 현대식 테크닉(수비드, 발효, 식감 제어 등)에 대해 이해하는 조리 기술력과 함께 행사 혹은 레스토랑의 특성을 파악해 메뉴를 스토리텔링화하는 콘셉트 기획력, 다양한 부서와 소통하는 조직 리더십, 지역의 식재료를 활용하며 환경친화적 식재료를 사용할 줄 아는 능력 등이 종합적으로 요구될 것으로 보입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 전공에서 배웠던 가장 기본이 되는 태도는 조리에 대해 과학적으로 사고하고 접근하는 것입니다. 연회장에서 서비스되는 메뉴는 수백 명의 고객을 대상으로 하므로, 조리 온도, 시간, 식감 변화에 대한 정확한 과학적 이해가 필수입니다. 예를 들어, 고기 숙성의 단백질 변화나 소스의 유화 반응 등은 조리과학 수업에서 배운 이론이 실무에서 그대로 활용됩니다.

또한 식중독 예방과 보관 온도 관리 등 식품위생과 품질관리에 대한 지식도 실무에서 중요하게 활용됩니다. 조리과학 전공에서 배우는 HACCP 시스템, 식품 미생물학, 위생관리 실습이 실제 조리 현장의 품질 관리 기준을 지키는 데 큰 도움이 됩니다. 아울러 조리과학에서 배우는 관능검사(맛·향·색·질감의 분석)나 식품조성학은 새로운 메뉴를 개발할 때 ‘이 맛의 균형이 과학적으로 합리적인가?’를 판단하는 데 핵심적인 근거가 됩니다.

[복수/부전공 등] 저는 외식경영을 복수전공 했습니다. 연회행사는 단순히 요리가 아니라 ‘상품’이기 때문에, 고객 차별화 맞춤 메뉴 제안, 가격 전략, 마케팅 감각이 필요합니다. 실제로 호텔 내부에서는 조리사들이 세일즈팀과 협력해 행사 콘셉트 기획 및 고객 맞춤 제안서 작성에 참여하기도 하므로 경영학이나 마케팅 전공이 도움이 됩니다.

최근에는 음식의 시각적 감성까지 설계할 수 있는 능력이 필수로 요구되면서 디자인, 예술 전공과의 관련성도 높아지는 추세입니다. 플레이팅, 테이블 연출, 색채 감각 등에 시각예술의 감각이 활용될 수 있습니다. 또한 AI 기반 식재료 관리, 고객 취향 분석, 효율적 발주 시스템 등에 디지털 기술을 활용하는 등 조리과학에 IT 및 데이터 전공 지식이 결합될 수 있습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

저는 대학 시절 조리학회와 실험조리 동아리에서 활동하며, 다양한 재료의 조합과 맛의 변화 실험을 진행했습니다. 단순히 조리법을 따라 하는 것이 아니라 ‘왜 이 조리법이 맛을 바꾸는가?’를 연구했고, 이를 통해 메뉴 개발 시 조리과학적 사고력을 기를 수 있었습니다. 또한 학과 대표로 전국 대학생 조리경연대회에 출전하여 메뉴 콘셉트 구성, 플레이팅, 제한시간 내 협업의 중요성을 몸소 익혔습니다. 이 경험은 현재 연회행사에서 팀을 지휘하고 위기 상황을 조율하는 데 큰 자산이 되었습니다.

학교를 벗어나 특급호텔 조리부 인턴으로 근무하며 실제 대형행사의 조리 동선과 서비스 흐름을 배웠습니다. 특히 메뉴 구성부터 준비, 서비스, 피드백으로 이어지는 연회주방 업무의 전 과정을 직접 관찰하고, 조직적 협업 구조와 위생관리 체계를 현장에서 체득했습니다. 그밖에 소규모 레스토랑, 케이터링 서비스 등에서 일하며 고객 응대, 주방 동선 설계, 원가 절감 등 운영 실무 능력을 익혔습니다. 다양한 고객층과 메뉴 경험은 지금의 행사별 맞춤 메뉴 기획 능력으로 이어졌습니다.

다양한 자격증을 취득하고, 외부 직업 훈련에도 활발히 참여했습니다. 조리기능사 자격증을 취득하면서 각 조리 분야의 기본기를 다져 나갔고, 재료 손질, 조리법, 위생관리 능력을 균형 있게 습득했습니다. 또한 호텔조리 실무 교육 및 직업훈련 프로그램, 산업인력공단의 호텔조리 전문인력 양성 프로그램을 통해 서비스 품질관리, 연회기획 실무, 주방 리더십 과정을 배웠습니다.

결국 교과 수업이 이론의 배대라면, 비교과 활동과 실무 경험은 현장의 근육이라고 생각합니다. 현장에서는 지식보다 순발력, 협업력, 현장 판단력이 중요합니다. 따라서 저는 학생들에게도 단순히 요리를 배우기보다 동아리 활동과 대회 참가, 인턴십, 현장 실습을 적극적으로 병행할 것을 권합니다. 이런 경험들이 쌓여야 비로소 전문적인 조리사로 성장할 수 있기 때문입니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

어릴 적, 부모님이 맛벌이를 하셔서 자연스럽게 제가 집안의 간단한 요리를 맡게 되었습니다. 라면 한 그릇을 끓일 때도 물이 끓는 타이밍이나 간의 균형에 따라 맛이 달라진다는 사실이 흥미로웠고, 그때부터 저는 '요리는 과학이자 예술'이라는 생각을 품게 되었습니다. 그렇게 그 시절의 작은 성취감들이 모여 저를 점차 요리의 길로 이끌었습니다.

고등학교 때는 조리 동아리에 가입하면서 처음으로 전문적인 조리 기술을 접했습니다. 단순히 음식을 만드는 것이 아니라, 재료의 물리적 변화, 온도 조절, 풍미의 조화를 배우며 요리에 분명한 이론과 과학적 근거가 있다는 사실을 깨닫게 되었습니다.

이러한 경험을 계기로 대학에서 조리과학 전공을 선택했습니다. 대학에서 실습수업을 통해 호텔 주방의 체계적인 시스템과 협업 구조를 경험하게 되었는데, 특히 연회 실습수업에서 여러 인원이 동시에 조리하고, 정해진 시간 내 완벽히 플레이팅을 해야 하는 고도의 긴장감과 완성도의 조합이 제 성향과 잘 맞았습니다. 그때 연회 조리장이 되겠다는 구체적인 목표를 갖게 되었습니다.

이 목표는 대학 시절 호텔 인턴십에 참여한 경험을 통해 더욱 확고해졌습니다. 이는 제 인생의 전환점이 된 의미 있는 경험이었는데, 수백 명의 고객이 한자리에 모이는 대형 연회장에서 수많은 조리사가 한 팀으로 움직이며 수십 가지의 메뉴를 완벽히 내는 모습을 보며 요리가 단순한 한 끼가 아니라 '사람과 사람을 연결하는 경험의 예술'임을 느꼈습니다. 특히 행사 종료 후, 한 고객이 "오늘 음식 덕분에 행사가 성공적이었다."라는 후기를 남겼을 때, 그 한마디가 제 인생의 방향을 결정지었습니다. 그 순간 저는 "무대 뒤에서 완벽한 한 끼를 설계하는 셰프가 되고 싶다."고 결심했습니다.

처음에는 단순히 요리를 좋아해서 시작했지만, 지금은 한 접시의 음식이 행사 전체의 품격과 감동을 좌우한다는 사실을 알게 되었습니다. 그래서 저는 행사마다 '음식으로 기억되는 경험'을 만드는 것을 제 소명으로 여기고 있습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

처음 호텔업계에 진입할 때는 호텔 공식 홈페이지의 채용공고를 통해 지원했습니다. 공식 채용은 서류 전형과 면접 전형 순으로 진행되었습니다. 서류에서는 자격증과 경력, 포트폴리오를 중심으로 평가하고, 면접에서는 기술력뿐 아니라 '서비스 마인드'와 '조직 내 협업태도'를 중요하게 봅니다. 이후에는 실무 경력을 쌓으며, 호텔업계 인적 네트워크를 통해 내부 추천 및 수시 채용 형태로 이직할 수 있었습니다.

입사를 위해 준비한 것은 크게 조리기능 자격증 취득, 포트폴리오 및 메뉴 개발 노트 구성, 현장 실습 및 인턴십 경력, 예상 면접 질문 대비 등입니다.

먼저 저는 한식·양식·중식·일식 조리기능사 자격증을 순차적으로 취득했습니다. 특히 호텔에서는 다양한 국제 행사에 대응해야 하므로, 여러 조리 영역의 자격을 갖추는 것이 유리합니다. 이후 위생관리(HACCP) 교육 수료, 호텔조리 실무과정 직업훈련 등을 이수해 전문성을 강화했습니다.

그리고 학교 및 인턴 시절 개발한 메뉴와 플레이팅 사진, 행사 실습 참여 자료를 정리해 포트폴리오 북으로 구성했습니다. 메뉴별로 개발 의도·재료 분석·맛의 레이어 구조·비주얼 콘셉트를 시각적으로 표현하여, 단순한 조리사가 아닌 '생각하는 셰프'라는 인상을 줄 수 있도록 했습니다.

또한 대학 재학 중에 특급호텔 조리부 인턴십에 참여해 실무를 익혔습니다. 이 경험은 서류보다 강력한 신뢰를 주었고, 이후 면접 시에 현장 감각이 있는 인재로 평가받는 근거가 되었습니다. 인턴 시절 배운 시간 관리, 위생 습관, 의사소통 능력은 입사 후 현장에서 큰 자산이 되었습니다.

면접 대비를 위해서는 조리이론·조직 리더십·고객 응대, 직원들과의 대인 관계 상황에 대한 예상 질문을 뽑아 준비했습니다. 특히 연회 주방은 여러 부서와 협업해야 하므로, "협업에서 갈등이 생겼을 때 어떻게 조정했는가?"와 같은 질문에 대비해 사례 중심 답변 연습을 했습니다.



Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

첫 번째로는 호텔 전체의 F&B 부서를 총괄하는 직책으로 성장할 수 있습니다. 이 역할은 메뉴 콘셉트 기획, 품질 관리, 인력 배치, 예산 관리 등 경영적 사고를 갖춰야 하며, 특히 글로벌 브랜드 호텔로 진출하기 위해서는 영어, 중국어 등 외국어 능력이 필수적으로 요구됩니다.

두 번째로는 실무 경험을 바탕으로 조리과학이나 외식경영 분야 대학 교수나 연구직으로 진출할 수 있습니다. 조리의 이론화, 메뉴 개발 연구, 교육 프로그램 설계 등을 담당하게 되며, 석·박사 학위 취득과 함께 연구 논문 발표 및 조리법 표준화 연구에 참여하는 등 꾸준한 학문적 노력이 필요합니다.

세 번째로는 K-푸드의 세계화 추세에 맞춰 글로벌 외식 및 컨설팅 분야로 진출할 수 있습니다. 해외 호텔, 레스토랑, 한식 브랜드의 메뉴 개발·현지화 컨설턴트로 활동하는 것입니다. 이 진로에서는 해외에서의 현장 근무 경험이 중요하며, 국제 조리 자격증(WACS 인증, ServSafe 등)을 취득하고 세계의 푸드 트렌드를 지속적으로 연구하는 노력이 병행되어야 할 것입니다.

마지막으로 외식 브랜드를 창업하거나 케이터링·연회 전문회사를 설립할 수 있습니다. 연회 조리 경험은 대규모 조리 운영, 인력 관리, 고객 맞춤 서비스 등 사업 운영의 핵심 역량으로 직접 연결됩니다. 브랜드 콘셉트 기획, 메뉴 포트폴리오 개발, 고급 케이터링 창업으로 영역을 확장할 수 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

연회 조리장은 수백 명의 고객이 동시에 경험하는 행사의 품격을 결정짓는 주역입니다. 특히 국민만찬, 결혼식, 기업행사 등 한 번뿐인 순간에 음식으로 감동을 주고 잊지 못할 기억을 선사하는 경험은 다른 직업에서는 느낄 수 없는 직업적 성취감을 줍니다. 또한 행사 콘셉트에 맞는 메뉴와 플레이팅을 직접 기획하므로 행사마다 새로운 작품을 만들어 내면서 창조적 만족감을 느낄 수 있습니다. 따라서 조리장은 단순히 기술뿐 아니라 예술적 감각과 과학적 사고를 융합할 수 있는 창의성이 있는 사람에게 잘 어울릴 것 같습니다.

특급호텔 셰프, 특히 연회 조리장은 호텔의 얼굴로 여겨집니다. 공식 행사, 외교 만찬 등 국가적 행사에 참여하기도 하므로 높은 직업적 위상과 사회적 신뢰도를 얻을 수 있는 것 또한 이 직업의 매력입니다. 연회 조리장은 수십 명의 조리 인력을 이끌며, 여러 부서(세일즈, 서비스, F&B 팀)와 협업합니다. 따라서 자연스럽게 조직 운영력, 소통력, 위기대응력이 향상되며, 추후 경영직이나 총주방장으로 성장할 때 큰 자산이 됩니다.

특급호텔 조리장은 보수와 복지 수준도 매우 안정적입니다. 숙련된 연회 조리 인력은 국내뿐 아니라 해외 호텔에서도 수요가 높아 국제적 경력 확장성이 큰 직업군입니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학을 전공하게 되면 단순한 조리 기술이 아니라 식재료의 화학적 변화, 조리공정의 효율, 위생관리까지 과학적으로 배우므로 어떤 현장에서도 이론과 실무를 겸비하고 응용할 수 있는 조리장으로 성장할 수 있습니다. 호텔·외식업뿐 아니라 식품개발, 푸드테크, 식문화연구, 메뉴컨설팅 등으로 진출 가능해 직업 확장성이 높습니다. 또한 맛을 과학적으로 분석하고 재현할 수 있는 능력으로 인해 호텔·연화·식품기업 등에서 신뢰받는 인재로 평가받습니다. 특히 호텔 조리 분야로 진출하려는 사람에게는 조리과학에서 배우는 식품위생, 온도 제어, 관능평가, 메뉴 기획 능력이 현장에서 직접적인 경쟁력이 됩니다.

다만, 조리과학 분야는 체력과 끈기가 중요하게 요구됩니다. 현장은 장시간 근무, 빠른 판단, 반복 훈련이 필수이므로 열정과 성실함, 꾸준한 연습 태도를 가진 사람이라면 실무와 이론을 모두 갖춘 진정한 전문가로 성장할 수 있습니다.

마지막으로 '조리과학은 손으로 배우고, 머리로 이해하며, 마음으로 완성하는 전공'이라는 말을 전하고 싶습니다. 요리를 기술로만 보지 말고, 사람의 감정과 문화를 담은 예술이자 과학으로 바라본다면 '맛을 설계하고 감동을 창조하는 전문가'로 성장할 것입니다.

11

주요

푸드스타일리스트



식사 또는 광고 촬영을 위해 음식이나 각종 식기를 배열하여 테이블 공간을 디자인하고 연출하는 자

유사명칭

푸드코디네이터, 테이블코디네이터,
테이블아티스트, 테이블데코레이터

관련직업

푸드포토그래퍼, 푸드영상 촬영감독



하는 일

- 국내외 요리, 식기, 소품, 인테리어 등 관련 자료 수집 및 분석
- 요리 특성 및 의뢰자 요구사항에 따른 테이블 공간 연출
- 요리의 특징에 적합한 식기 선정 및 테이블 주변 소품 세팅
- 촬영 전 카메라 구도 확인 및 소품 위치 재배치
- 촬영 후 소품 정리·정돈
- 구성에 알맞은 요리를 준비하거나 메뉴 콘셉트 협의



필요 역량

● 업무수행능력

- (창의력) 주어진 주제나 상황에 대하여 독특하고 기발한 아이디어를 산출한다.
- (정교한 동작) 손이나 손가락을 이용하여 복잡한 부품을 조립하거나 정교한 작업을 한다.
- (판단력과 의사결정) 이득과 손실을 평가해서 결정을 내린다.
- (물적자원 관리) 업무를 수행하는데 필요한 장비, 시설, 자재 등을 구매하고 관리한다.
- (시간 관리) 자신의 시간과 다른 사람의 시간을 관리한다.
- (서비스 지향) 다른 사람들을 돕기 위해 적극적으로 노력한다.

● 지식

- (디자인) 밑그림, 제도와 같이 디자인에 필요한 기법 및 도구에 관한 지식
- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통 효율성 향상을 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (고객 서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급양식조리실습 등

푸드스쿨

푸드스타일링의 이해, 식공간 스타일링, 디지털 이미지의 이해 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 조리과 미디어콘텐츠 융합교육
- 학내 평생교육원 푸드스타일리스트 자격증 과정
- '크리스마스 푸드 스타일링' 비교과 프로그램 개설 참여 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 푸드스타일리스트(푸드코디네이터) 진로체험 프로그램 참여
- 푸드스타일링 전문 교육과정 참여
- 조리기능사·조리산업기사 대비 과정으로 조리 기본기 확보 등

● 일경험

- 광고·잡지·드라마 촬영 현장 푸드스타일링 어시스턴트 또는 인턴 경험
- 레스토랑 등에서의 조리 업무 경험 등

- **자격증**

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: (한식·중식·양식·일식) 조리기능사

- **자기 주도적 활동**

- 자신의 스타일링 포트폴리오 제작(촬영된 이미지·영상 포함)
- SNS(인스타그램, 블로그, 유튜브 등)에 음식 연출/스타일링 콘텐츠 업로드
- 국내외 요리, 식기, 소품, 인테리어 등 관련 자료 수집 및 분석 등

- **진출 분야**

- | | |
|---|--------------|
| 1 | 푸드 스타일링 업체 |
| 2 | 케이터링 및 웨딩 업체 |



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국내) (사)세계음식문화연구원

<https://www.wfcc.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

푸드스타일리스트는 사진, 영상 등 다양한 매체에 맞춰 음식의 맛과 이미지를 시각적으로 연출하는 직무로, 조리 원리를 기반으로 한 음식에 대한 이해와 다양한 식기와 소품을 활용한 미적 감각과 창의력이 핵심 역량입니다. 대학 재학 중 동아리 활동, 공모전 참여, 개인 포트폴리오 제작을 통해 콘셉트 기획과 스타일링 능력을 체계적으로 쌓는 것이 중요합니다. 스튜디오, 식품회사, 광고사, 잡지사 인턴십을 통해 촬영 현장 경험과 작업 흐름을 익히면 실무 적응력을 높일 수 있습니다. 조리 전공자는 식재료의 특성, 조리 과정에서의 질감과 맛 변화, 음식의 맛과 비주얼을 과학적·체계적으로 설계할 수 있어 메뉴 개발과 콘셉트 기획에서 차별화된 전문성을 발휘할 수 있습니다. 최근에는 개인 소셜미디어를 활용해 소비자 트렌드를 분석하고 자신만의 고유 영역을 구축하는 능력도 경쟁력으로 작용합니다.

Interview

푸드스타일리스트/프리랜서



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 푸드스타일리스트로서 음식과 공간을 시각적으로 연출하는 일을 하고 있습니다. 주로 프랜차이즈나 일반음식점을 대상으로 홈페이지, 메뉴판, 광고지 등에 사용될 메뉴를 스타일링하여 촬영을 진행합니다. 더불어 브랜딩 작업이 필요한 외식업체에 메뉴 컨설팅도 하고 있습니다. 구체적으로는 의뢰하는 업체의 대표나 담당자와 소통하여 촬영 일정 조율부터 촬영하게 될 메뉴 리스트, 촬영 콘셉트, 사전 준비 사항에 대해 논의하고, 이후 촬영할 메뉴 구상, 확정과 함께 촬영에 필요한 소품 구입과 준비를 합니다. 무엇보다 각 업체의 콘셉트에 맞춰 촬영이 이루어질 수 있도록 준비해야 하므로, 세심한 관찰력과 미적 감각을 필요로 하는 일입니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

보통 촬영이 없는 오전에는 당일 일정을 체크하고 고객사와 촬영을 위한 콘셉트 회의를 합니다. 오후에는 촬영에 필요한 소품을 조사한 뒤, 이를 직접 만들거나 이곳저곳을 다니며 구매를 합니다. 틈틈이 인기 있는 카페나 음식점들을 방문하여 최신 푸드 트렌드와 플레이팅 방식을 연구하고 새로운 구상을 하기도 합니다. 그리고 촬영이 있는 날에는 스튜디오 내에서 촬영 준비를 하거나 출장의 경우 의뢰인의 매장으로 이동하여 촬영에 관한 간단한 설명과 함께 촬영 세팅을 합니다. 음식의 특징을 고려하여 주변의 소품들과 어울리도록 배치하고, 카메라 모니터링을 통해 수정을 거치고 촬영을 반복하면서 최상의 컷을 만들어 냅니다. 촬영이 이루어지는 동안에는 담당자와의 소통이 중요하며, 촬영 시간은 메뉴의 종류와 가짓수에 따라 짧아지기도 하고 길어지기도 합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 제가 직접 스타일링한 메뉴의 사진이 간판이나 현수막, 전단지 등 다양한 홍보물로 활용되는 모습을 마주할 때 가장 큰 보람을 느낍니다. 제가 만든 이미지가 브랜드의 첫인상이 되고 소비자와 소통하는 매개체가 된다는 점에서 의미가 큼니다. 특히 촬영 당시 의도했던 색감과 질감, 음식의 매력이 그대로 전달되는 결과물을 실제 공간에서 확인할 때 푸드스타일리스트로서의 역할과 책임감을 다시 한 번 실감하게 됩니다.

[힘들었던 일] 매번 변화하는 식문화 트렌드와 새로운 메뉴에 대해 지속적으로 연구하고 공부해야 하다 보니 때로는 그 흐름을 따라가는 것이 부담스럽게 느껴질 때도 있습니다. 하지만 이러한 과정 자체가 전문성을 유지하고 감각을 성장시키는 원동력이 되며, 끊임없이 배우고 도전할 수 있다는 점에서 이 직업의 가장 큰 매력이라고 생각합니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

복합화되고 세분화되고 있는 외식업계의 전반적인 흐름으로 봤을 때, 요리뿐만 아니라 여러 방면에서 재능을 갖춘 융합적 역량이 요구될 것입니다. 푸드스타일리스트의 역할은 음식을 예쁘게 담아내는 일에 그치지 않고, 그 음식을 만들기 위해 재료, 주방도구, 플레이팅 접시까지 음식과 관련된 다양한 품목들을 직접 선별해 판매하는 영역으로까지 확장될 것입니다. 따라서 요리 실력은 기본이고, 마케팅 감각과 자신만의 브랜드를 구축하는 능력이 더욱 중요해질 것으로 예상됩니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 '조리과학' 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 조리과학 전공을 통해 식재료의 특성과 조리 과정에 따른 질감, 색감의 변화를 체계적으로 배웠습니다. 이러한 지식은 촬영 현장에서도 유용합니다. 시간이 지남에 따라 음식이 어떻게 변할지 예측하여 최적의 촬영 타이밍을 잡거나 음식이 가장 맛있어 보이는 상태를 연출하는 데 결정적인 도움이 됩니다. 또한 조리에 대한 이해도가 높아 고객사와 소통이 원활합니다.

[복수/부전공 등] 음식, 공간, 분위기 전체를 디자인할 수 있는 공간디자인과 인테리어 관련 전공도 학습한다면 더욱 경쟁력이 있습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

푸드스타일리스트 자격증을 취득한 후, 서울에서 다양한 케이터링 업체에서 활동을 하게 되었습니다. 이 과정에서 요리의 다양한 조리법과 포장을 비롯해, 테이블 세팅, 소품 제작, 꽃꽂이 등 푸드 스타일링 연출에 필요한 실무 기술을 다방면으로 배울 수 있었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

어린 시절 어머니가 정성스레 만들어 주신 음식을 맛보며, 내 손으로 한번 만들어 보고 싶다는 생각으로 자연스럽게 요리에 관련된 책이나 미디어를 많이 접하게 되었습니다. 초등학교 저학년이라는 어린 나이에도 불구하고 어깨너머로 배운 요리를 직접 만들어 보면서 재미와 흥미를 느끼게 되었습니다. 그러던 중, 우연히 TV 프로그램에서 푸드스타일리스트라는 생소한 직업을 처음 접하게 되었는데, 단순히 맛을 내는 것을 넘어 시각적인 아름다움을 창조하는 일에 매료되어, 그때부터 이 직업을 선택하게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

저의 학교생활 자체는 이 직업을 위한 준비 과정이었다고 볼 수 있습니다. 관련 자격증은 기회가 닿는 대로 취득했고, 수업의 과제를 하나하나가 나의 포트폴리오가 될 수 있도록 사진과 자료를 만들어 보관하고, 정리했습니다. 또한 블로그나 SNS에 제가 스타일링한 요리 사진을 꾸준히 기록했고, 저만의 감각을 발전시킬 수 있도록 노력했습니다. 이러한 결과 교수님의 추천으로 졸업 후 바로 실무 현장에 투입되어 푸드스타일리스트라는 목표를 향해 계속 나갈 수 있었습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

푸드스타일리스트는 다루는 업무의 스펙트럼이 넓은 만큼 다방면으로 진출 가능합니다. 실무 경력을 쌓은 뒤 대학원에 진학해 석·박사 취득 후 교수나 강사로서 후학을 양성할 수도 있고, 방송국 요리 프로그램이나 홈쇼핑의 푸드팀, 쇼핑몰 외식사업팀의 일원으로 근무할 수도 있으며, 케이터링 업체의 파티플래너로도 활동할 수도 있습니다. 또한 조리 기술을 발전시켜 쿠킹 스튜디오를 열어 클래스를 운영하거나 자신만의 식품 브랜드를 만들 수도 있습니다. 특정한 관심사에 집중해 음식이 아닌 꽃을 만지는 플로리스트가 되거나 촬영의 노하우를 살려 사진작가로도 일할 수 있습니다. 이렇게 영역을 확장하기 위해서는 사진, 영상, 미술 등 인접 분야에 대한 지속적인 관심이 필요하며, 끊임없이 자신만의 독창적인 감각을 개발하려는 노력이 필요합니다.

Q. 이 직업의 장점이거나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

이 직업의 가장 큰 매력은 한 접시의 요리에 감성과 이야기를 담아 진정성 있게 표현할 수 있다는 점입니다. 나의 연출로 음식의 가치가 높아지는 것을 확인할 때 큰 성취감을 느낍니다. 이 직업에는 무엇보다도 남다른 미적 감각과 세심함을 가진 사람이 어울립니다. 그리고 여기 집중력과 체력까지 필요로 합니다. 그러므로 흥미만으로 쉽게 접근하기보다는 자신이 세심한 사람인지, 또 요리에 대한 이해와 더불어 미술 방면으로 재능이 있는 사람인지를 판단하여 적합성을 따져 보았으면 합니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 ‘조리과학’ 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

요리와 관련된 직업에 있어서 조리과학은 필수라 할 수 있습니다. 푸드스타일리스트라는 직업을 택하여 일하고 있는 종사자로서, 대학에서의 배움은 결코 헛되지 않다는 것을 현장에서 자주 느끼게 됩니다. 조리과학에서 배운 조리 원리들을 바탕으로 단순히 보기 좋게 연출하는 것을 넘어 음식의 질감과 색감을 살리고 현장을 수월하게 관리하는 푸드스타일리스트로 성장할 수 있었습니다. 미적인 감각과 조리의 기본원리, 현장에서의 다양한 경험으로 실무 감각을 키워나가면 경쟁력 있는 푸드스타일리스트가 될 수 있을 것입니다.

12

주요

한식조리사



한식 식당에서 국, 찌개, 국물요리, 찜, 조림, 무침 등의 다양한 한국전통음식을 조리하는 자

유사명칭

단체급식조리사, 구내식당조리사



하는 일

- 주문서나 식단계획표에 따라 재료 주문 및 상태 검수
- 요리기기 조작·점검 및 이상 유무 확인
- 식단과 주문량에 따른 재료 선택 및 전처리(세척, 소독, 커팅 등)
- 요리기구(솔, 들통, 국자, 화덕, 냄비, 용기, 온도계, 스푼, 체, 주걱, 도마, 칼, 채반, 구절판, 프라이 팬, 숟, 가스기구, 석쇠 등)를 활용하여 각종 한식요리(육수 및 국물, 전채 요리, 전·튀김·구이·볶음 요리, 찜 및 조림 요리, 탕·전골 및 찌개 요리, 면 요리, 밥·죽 요리, 김치 및 반찬, 한과류 등) 조리
- 조리법, 재료 특성에 따른 그릇 선택
- 조리된 음식의 맛, 영양상태 등 점검 및 개선
- 조리 환경, 작업 도구 위생상태 및 식자재 보관 점검



필요 역량

• 업무수행능력

- (유연성 및 균형) 신체의 균형을 유지하거나 각 부위를 구부리고 편다.
- (움직임 통제) 신체를 사용하여 기계나 기구를 정확한 위치로 빠르게 움직인다.
- (신체적 강인성) 물건을 들어 올리고, 밀고, 당기고, 운반하기 위해 힘을 사용한다.
- (정교한 동작) 손이나 손가락을 이용하여 복잡한 부품을 조립하거나 정교한 작업을 한다.
- (서비스 지향) 다른 사람들을 돕기 위해 적극적으로 노력한다.

• 지식

- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)
- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통 효율성 향상을 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (식품생산) 식료의 특성과 생산·가공 과정을 이해하고, 식재료의 안전성, 품질 유지를 위한 생산 기법 및 관련 장비에 대한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

조리원리, 기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

식품위생학

식품위생학, 식품위생법규, 식품위생과 안전 등

외식경영학

외식경영의기초, 외식마케팅, 소비자행동론 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급한식조리실습 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 조리동아리 활동
 - 요리경연대회 참가
 - 한식·퓨전 메뉴 개발 프로그램
- 한식 전문가 현장실무 특강(FETS), 셰프 초청 시연 등
- 조리 실기 특강(국가시험 대비)
- 지역사회 조리 봉사활동
- 캡스톤디자인경진대회(국고 및 교내 지원, 산학협력 프로젝트)
- 한식·퓨전 메뉴 개발 프로그램
- 요리대회 참가 및 한식 전문가 특강
- 한식 F&B 직무역량 강화 프로그램 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 한식조리기능사 자격증 취득 과정
- 한식조리·위생 조리기술 직업훈련 과정
- 한식조리 실무 양성 과정
- 식품안전/HACCP 인증 교육
- 한국산업인력공단 및 고용노동부 훈련 과정 등

● 일경험

- 호텔, 대형 레스토랑, 전문식당 등의 주방 보조 또는 아르바이트
- 외식 관련 프랜차이즈 기업의 주방 보조
- 공공기관/지역축제 한식조리 지원 활동
- 해외 유명 레스토랑 주방 연수(워킹 홀리데이) 등

● 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 한식조리기능사, 한식조리산업기사, 조리기능장

● 자기 주도적 활동

- 전통 장 및 식재료 탐방, 지역음식 조사
- 조리대회 참가, 수상 경력 확보
- 유명 한식당 방문(벤치마킹) 및 트렌드 분석
- 개인 포트폴리오(요리 사진, 레시피) SNS 운영 등

● 진출 분야

1 한식 전문점, 퓨전식당

2 호텔, 리조트

3 사업체식당, 단체급식



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국내) 한식진흥원

<https://www.hansik.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

한식조리사는 조리 실무 능력과 다양한 한식 메뉴 경험을 중요하게 평가합니다. 대학 재학 중에는 기본적인 전통 한식조리법을 충분히 실습하고, 다양한 메뉴를 직접 조리하며 경험을 쌓는 것이 필요합니다. 또한 학과 과정 중 한식조리기능사나 한식조리산업기사 자격증을 취득하면 채용 시 기본 조건으로 요구되는 곳에 매우 유리하고, 주방 보조원으로 근무하거나 호텔·레스토랑 인턴십, 워크숍 등에 참여하는 것도 실무 이해와 현장 경험을 쌓는 중요한 방법입니다. 조리 분야 전공자는 조리 원리, 위생·안전 관리, 영양학과 식품 과학 지식을 기초로 실무 능력을 체계적으로 이해하고 있어, 현장에 빠르게 적응하고 차별화된 전문성을 키워나갈 수 있습니다. 한식조리사는 호텔이나 레스토랑뿐 아니라 개인 창업이나 기업체, 학교, 병원 등 다양한 외식·급식 기관 등 폭넓은 진로를 탐색해 볼 수 있으며, 최근에는 푸드테크 기업의 레시피 표준화 및 조리공정 개발, 식품회사의 가정간편식(HMR) 메뉴 개발 업무에도 진출 가능합니다. 특히 최근 한류 열풍을 기회로 삼아 한국 고유의 식재료와 지역성을 토대로 한 메뉴를 개발하는 역량을 기른다면, 글로벌 시장에서도 차별화된 경쟁력을 갖춘 전문가로 성장할 수 있습니다.

Interview

한식조리사/퓨전 레스토랑



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 한식·양식·일식 등을 아우르는 예약제 레스토랑에서 한식 조리사로 일하고 있습니다. 한식 조리사 업무 외 국제 요리 대회 심사위원, 외식업체의 조리 교육 및 경영 자문, 메뉴 개발, 쿠킹 클래스, 특강도 겸하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

예약 상황에 맞춰 새벽 장을 보거나 온라인 유통업체를 통한 현지 식자재 구매와 함께 하루 일과가 시작됩니다. 이후 청소 및 업장 위생 상태 점검과 식재료 손질을 마치고 손님 맛을 준비를 합니다. 영업이 시작되면 주문에 따라 메뉴를 조리하며 음식의 맛과 품질이 일정하게 유지되도록 관리합니다. 주방 내 인원들과 긴밀하게 소통하며 업무를 진행하고 중간중간 재고 상태를 점검합니다. 영업 종료 후에는 조리 기구 정리와 마감 청소, 다음 날营业을 위한 준비 사항을 점검하며 마무리합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 레스토랑을 찾아주시는 해외 각국의 인사들과 사회 각계각층 손님들의 취향에 맞춘 요리를 정성껏 준비하여 내놓았을 때 “정말 맛있다”라며 행복해하는 모습을 볼 때입니다. 이에 그치지 않고 여러 다른 분들과의 재방문으로 이어질 때, 평생 요리사의 길을 걸은 저로서는 매우 큰 보람과 뿌듯함을 느끼게 됩니다.

[힘들었던 일] 한식은 고가의 재료를 아낌없이 넣어 정성껏 준비해서 내놓아도 아직까지 그 가치가 충분히 인정받지 못하고 절하되는 경우가 많습니다. 그래서 가끔은 심적으로 힘들 때가 있지만 실무 경험을 통해 얻은 지식으로 지혜롭게 잘 헤쳐 나가고 있습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

현재 한식은 손이 많이 가는 전처리 작업과 높은 노동 강도, 타 업종 대비 낮은 보상 체계로 인해 젊은 세대의 기피 현상이 심화되고 있습니다. 이로 인해 한식 요리를 전문적으로 배우고자 하는 인력이 줄어들고 있으며 일부 한식당의 경우 인건비 절감 차원에서 기존의 정성 어린 조리 과정을 단순화하거나 대체 식재료를 사용하여 운영하는 사례가 늘고 있습니다. 이는 장기적으로 업계 경쟁력 약화를 초래할 수 있는 문제입니다.

그러나 이러한 한계 속에서도 한식은 가격, 분위기, 플레이팅, 식기 선택, 서비스, 마케팅, 맛 등 전반적 요소의 고급화를 추구하고, 다양한 식문화와의 융합을 통해 새로운 경쟁력을 확보할 수 있다고 봅니다.

특히 양식, 일식, 중식 등의 장점을 접목해 차별화된 한식만의 매력을 선보인다면 국내 고객뿐 아니라 해외 시장에서도 충분히 경쟁력을 가질 수 있습니다. 실제로 젊은 셰프 중에는 이러한 변화를 적극적으로 시도하여 성과를 내고 있는 사례도 있습니다.

저의 경험을 예로 들면 독일에서 주최된 학술 행사 연계로 ‘한국인의 밤’이라는 한국 음식의 시대별 변천사와 특징을 발표하고 10여 가지 한국 음식을 시식하는 행사를 준비했었습니다. 당시 현지 학계와 학생들의 뜨거운 반응을 통해 한식에 대한 높은 관심과 인기를 실감했으며, K-드라마, K팝 등 한국 콘텐츠와 결합한 한식이 글로벌 시장에서 지속적으로 성장할 가능성이 높다는 것을 확인할 수 있었습니다.

따라서 한식은 문화, 예술, 숙박 등과 연계하여 볼거리, 편안한 휴식 공간, 즐길 수 있는 공연 콘텐츠 등을 함께 제공해야 합니다. 또한 특정 지역 쏠림 현상을 해결하고 동네와 동네를 연결하는 관광 벨트 사업, 정부와 지방자치단체의 지속적 관심과 투자, 자영업자들의 자정 노력 등이 필요합니다. 더불어 스토리텔링을 결합한 마케팅 감각과 글로벌 트렌드에 대한 이해가 필수적이며, 이를 통해 한식은 국내를 넘어 세계무대에서 경쟁력을 확보할 수 있을 것입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 초기에는 현장에서 수많은 경험을 통해 지식을 얻거나 현장 선배들의 조언에 의존해 요리를 했습니다. 그러다 궁금증이 생기면 요리 관련 해외 원서들을 번역하며 독학으로 공부했습니다. 이후 조리학과에서 식품 위생, 조리 원리, 영양학 등을 공부하게 되었습니다. 물론 맛이나 플레이팅의 수많은 변수에 대한 정보는 책에서 배울 수 없겠지만 조리에 대한 이론을 체계적으로 학습한 것이 실무에 도움이 되었습니다.

[복수/부전공 등] 저는 전공 외에도 경영학, 영양학, 식품위생학 등의 수업과 관련된 다양한 서적들을 접하였고 이러한 과정들은 현재의 활동 기반이 되는 중요한 기초 지식이 되었습니다. 실제로 현업에 들어와 오너 셰프로 다이닝 레스토랑을 운영하면서는 단순히 교과서적인 지식에 머무르지 않고, 다양한 직업군의 인재들과 교류할 기회가 많았습니다. 그 과정에서 경영, 마케팅, 고객 심리, 서비스 디자인 등 보다 깊이 있는 통찰과 실질적인 노하우를 배우게 되었고, 이는 제가 단순한 조리사에 머무르지 않고 종합적인 외식 전문가로 성장하는 데 큰 도움이 되었습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

저는 현장 실무 경험을 바탕으로 외식업계와 학계 전반에서 다양한 활동을 수행해 왔습니다. 요리 경연대회 심사위원으로 참여하며 객관적인 평가 기준과 전문성을 쌓았고, 특강 및 쿠킹 클래스를 통해 후배와 일반 대중에게 조리 지식과 노하우를 공유했습니다. 또한 소상공인 역량 강화 교육과 메뉴 개발, 외식업체 컨설팅을 진행하면서 현장의 문제 해결 능력을 발전시켰습니다. 더불어 국내 대학 및 해외 대학이 연계한 학술 대회에서 발표와 조리 시연을 진행하면서 국제적인 시각을 넓히고 글로벌 외식 트렌드를 이해할 수 있었습니다. 특히 해외 각국을 직접 방문하여 현지의 식문화를 체험하고 식도락 탐방을 이어온 경험은 제게 큰 자산이 되었습니다. 현지 시장 조사, 전통 요리 체험, 미슐랭 식당 방문 등을 통해 얻은 지식은 한식의 글로벌 경쟁력 강화에 적용할 수 있는 아이디어로 이어졌습니다. 이러한 해외 경험은 단순한 미식 체험을 넘어 각국 음식 문화의 맥락과 소비자의 기호 변화를 이해하고 한국 음식과 접목할 수 있는 통찰력을 제공해 주었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

저는 학업과 함께 할 수 있는 일을 찾았고, 요리는 이를 가능하게 했습니다. 일과 학업을 병행하며 쌓은 경험은 제게 큰 자산이 되었고 그 과정에서 요리의 깊이와 가치에 눈을 뜨게 되었습니다. 현장에서 끊임없이 배우고 연구하며 실력을 쌓다 보니 어느새 요리는 제 인생의 사명과 열정으로 자리 잡게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

저는 요리 분야에 입직하기 위해 단순히 학문적인 준비에 머물지 않고 실제 현장에서 경험을 쌓는 것을 가장 중요하게 여겼습니다. 처음에는 일과 학업을 병행하면서 주방 보조, 조리 실습 등을 통해 조리 기술의 기초를 다졌습니다. 이후 꾸준한 경력을 확장해가며 요리대회 참가, 심사위원 활동, 특강 및 쿠킹 클래스 진행 등 다양한 경험을 통해 전문성을 키웠습니다. 또한, 조리기능사 및 관련 자격증을 취득하여 기본적인 전문 역량을 증명하고 해외 식문화 탐방을 통해 세계 각국의 조리법과 식문화를 직접 체험하며 한식을 발전시킬 수 있는 통찰을 얻었습니다.

입직 경로는 지인 소개와 업계 네트워크를 통해 연결된 경우가 많았으나, 그 과정에서 무엇보다 중요한 것은 꾸준한 자기 계발과 성실한 현장 경험이었습니다. 단순히 일자리를 얻는 것을 목표로 하기보다 입직 이후에도 끊임없이 배우고 성장할 수 있는 준비하고자 하는 자세가 필요하다고 생각합니다.



Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

조리 분야를 기반으로 한 향후 진출 경로는 매우 다양합니다. 우선 학문적 성장을 지향한다면 석·박사 학위를 취득하여 연구자로 활동하거나 대학 및 전문 교육기관에서 교수·강사로 진출할 수 있습니다. 이를 위해서는 학위 과정 중 조리학, 식품영양학, 외식경영학 등 관련 전공에 대한 체계적인 연구가 필요합니다.

또한 실무 중심으로는 호텔·외식기업의 메뉴 개발자, 식음료 컨설턴트, 외식 브랜드 경영자로 진출이 가능하며, 이를 위해서는 조리기능사, 조리산업기사, 위생사 등 전문 자격증 취득과 풍부한 현장 경험이 요구됩니다.

글로벌 시장을 염두에 둔다면, 해외 연수나 외국 레스토랑, 조리 교육기관에서의 경험을 통해 국제적인 감각을 키우는 것이 중요합니다. 특히 해외 식문화 탐방과 현지 실습은 한식을 세계화하는 과정에서 큰 경쟁력이 될 수 있습니다.

결국 이 분야에서의 경력 개발은 단순한 조리 기술 습득을 넘어, 학문적 연구, 실무 전문성, 글로벌 역량을 고루 갖추는 방향으로 준비해야 합니다. 이를 위해 지속적인 자기 계발과 연구, 현장과 학문의 균형 있는 발전이 필수적입니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

조리 분야의 가장 큰 매력은 음식을 통해 사람들에게 직접적인 만족과 감동을 줄 수 있고 다양한 분야의 사람들과 교류의 장으로서 역할을 할 수 있다는 것입니다. 특히 사람들에게 따뜻한 한 끼를 제공하고, 그들의 삶에 음식으로 위로와 힘이 되어줄 수 있다는 것은 큰 보람과 의미를 줍니다. 또한 한식조리사는 단순히 음식을 만드는 직업을 넘어 한국 문화를 세계에 알리고 전파하는 문화 홍보자로서의 역할도 수행할 수 있다는 점에서 매력이 큼니다.

이 직업은 창의성과 성실성을 동시에 요구합니다. 끊임없이 새로운 메뉴를 개발하거나 기존의 조리법을 발전시켜야 하는 만큼 창의적인 사고가 필요하며, 동시에 위생 관리, 기본 조리법 습득, 서비스 정신 등은 성실한 태도 없이는 유지하기 어렵습니다. 따라서 이 직업은 음식에 대한 흥미와 열정이 크고, 사람을 좋아하며, 끊임없이 배우려는 자세를 가진 사람에게 잘 어울린다고 생각합니다.

또한 조리 분야는 현장에서의 경험과 노하우가 중요한 만큼, 끈기와 체력, 문제 해결 능력을 가진 이들에게 적합합니다. 이러한 자질을 갖춘 사람이라면 조리사로서의 길을 넘어, 연구자, 교육자, 외식 경영가 등 다양한 진로로 확장해 나갈 수 있을 것입니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학 전공은 단순히 음식을 만드는 기술을 배우는 것을 넘어 과학적 원리와 이론을 바탕으로 조리를 탐구하는 학문입니다. 따라서 이 전공을 선택하면, 맛과 영양의 균형을 과학적으로 이해하고 응용할 수 있으며, 한식·양식·중식·일식 등 다양한 분야에서 전문성을 쌓을 수 있다는 장점이 있습니다.

진입 시 반드시 고민해야 할 점은 조리라는 일이 결코 보이는 것처럼 화려함만 있는 직업이 아니라는 사실입니다. 주방은 체력과 정신력을 동시에 요구하는 현장이며, 반복되는 기본기 훈련과 끊임없는 자기 관리가 필수입니다. 하지만 이런 과정을 견뎌낼 수 있다면, 누구보다 확실한 실무 능력과 경쟁력을 갖추게 될 것입니다.

특히 조리과학 전공은 현장 경험과 학문적 지식을 겸비할 수 있다는 점에서, 외식산업, 연구개발, 식품 기업, 교육자, 해외 진출 등 다양한 진로를 선택할 수 있습니다. 또한 해외 식도락 탐방이나 교환 프로그램 등을 통해 글로벌 감각을 키울 수 있다는 점도 큰 장점입니다.

후배들에게 전하고 싶은 말은 '음식을 만드는 일은 단순히 기술이 아니라 사람의 마음과 삶에 직접 닿는 일'이라는 것입니다. 열정과 성실함을 가지고 이 길에 들어선다면 힘든 과정 속에서도 분명히 큰 보람과 성취를 얻을 수 있을 것입니다.

Interview

한식조리사/호텔 레스토랑



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 현재 호텔 내 레스토랑에서 한식조리사로 근무하며 호텔 방문 고객들에게 한식 요리를 제공하고 있습니다. 주된 업무는 한식 조리이며, 조리를 위한 식재료 발주 및 재고 관리, 주방 위생 관리 등 주방에서 일어나는 전반적인 업무를 수행합니다. 이러한 업무를 수행하며 고객에게는 최고의 만족감을 선사하고, 저 스스로는 전문 조리사로서의 역량을 키우며 끊임없이 성장을 도모하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

저의 하루는 재고 파악, 식자재 발주, 조리 등으로 이루어집니다.

오전 일과는 식재료의 재고와 상태를 정밀하게 파악하는 것으로 시작합니다. 당일 조식, 중식, 석식 메뉴 구성에 맞춰 필요한 식자재를 발주하고, 꼼꼼하게 재료 준비 과정을 수행합니다. 이 모든 과정은 철저한 계획하에 이루어지며, 식재료 상태 점검을 최우선으로 합니다. 서비스 시간이 되면 오로지 고객에게 최상의 맛과 만족을 드리는 조리에만 집중합니다.

오후에는 다음 날 사용할 식자재를 준비하고, 주방 위생 및 환경 정리를 진행하며 하루 일과를 마무리합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 고객의 높은 평가를 받을 때 가장 큰 보람을 느낍니다. 특히 서비스 도중 “여기 한식 음식이 제일 맛있다”, “맛있게 잘 먹고 간다”라는 칭찬 한마디를 들으면 정말 힘이 나고 제 일의 가치를 느끼게 됩니다. 또한 고객들의 알레르기나 기타 이슈가 있을 때 그분들의 요청에 맞춰 음식을 따로 조리해 제공해 드리는 경우 또는 외국인들에게 대표 한국 음식과 식문화를 소개하며 한식의 대중성을 알릴 때에도 뿌듯함을 느낍니다.

[힘들었던 일] 근무 중 고객과의 소통 중에는 다양한 문제에 직면할 수 있습니다. 갑자기 감정적으로 의견을 표출하거나 음식 취향이 맞지 않아 먹을 것이 없다고 불만을 제기하는 경우가 있었습니다. 이럴 때는 고객의 요구사항을 경청하며 원하는 바를 파악하고 가능한 선에서 최선의 서비스를 제공하며 해결해 나가곤 했습니다. 이러한 일들로 인한 감정적 소모가 큰 것은 사실이지만, 경험을 통해 차차 발전해 나갈 수 있다고 생각하기 때문에 긍정적으로 생각하고 있습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

현재 퓨전 한식, 전통 한식, 모던 한식 등 다양한 형태의 한식당이 많아지고 있습니다. 요리 프로그램의 유행, 한식의 세계화가 지속되면서, 한식을 더욱 널리 알리기 위한 프로그램 및 행사 등이 계속해서 많아질 것이며, 이를 통해 한식 시장이 더욱 확장될 것으로 예상됩니다. 또한 최근 외식업계는 프랜차이즈 기업이나 개인 업장 모두 한 가지의 분야에 국한되지 않고 한식·일식·중식·양식 등이 어우러진 형태로 발전되고 있습니다. 이 같은 흐름에 따라 현장에서 다양한 조리법을 익히고 경험을 쌓는다면, 향후 창의적인 퓨전 메뉴 개발이나 글로벌 시장 진출에 있어 큰 경쟁력을 갖출 수 있을 것입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 조리과학을 전공하며 공중보건학, 식품학, 위생학 등 실무 현장에서 반드시 알아야 할 기초 이론을 습득할 수 있었습니다. 또한, 한식·일식·양식·중식·제과제빵(디저트) 등 다양한 실습수업을 통해 현장 실무와 유사한 경험을 미리 겪어볼 수 있었습니다. 이를 통해 사회에 진출했을 때 탄탄한 기본기를 바탕으로 빠르게 적응해 나갈 수 있었으며, 업무 처리 능력을 향상하는 데 결정적인 도움이 되었습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

호텔 서비스 업무와 조리 보조 아르바이트 경험이 큰 도움이 되었습니다. 이러한 경험을 통해 체계적인 주방 시스템에 대해서 알게 되었으며, 서비스 정신과 팀원 간 소통의 중요성에 대해서 깨닫는 계기가 되었습니다. 또한, 대학교 재학 중 커피, 디저트 등 전공 외 분야의 수업을 별도로 수강하며 역량을 넓혔습니다. 이러한 다양한 경험은 실제 조리 업무에서의 응용력을 높여 주었고, 메뉴 개발 시 창의적인 아이디어를 얻는 원천이 되었습니다. 다양한 경험을 쌓을수록 성장에 밑바탕이 되기에 여분의 시간을 활용해서 자신의 능력을 개발해 나가는 것이 중요하다고 생각합니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

처음에는 단순히 요리가 좋아서 조리과를 선택하게 되었습니다. 이론 및 실습수업을 통해 요리에 재미를 붙여 나갔고, 졸업 후 실무에서 한식조리를 경험하면서 한식의 매력에 빠지게 되었습니다. 한식은 다양한 방법, 다양한 색깔로 풀어낼 수 있는 확장성이 있다는 점에 흥미를 느꼈고, 갈수록 사람들이 한식을 많이 찾고 즐기는 모습을 보며 한식의 가능성을 확신하게 되었습니다. 이러한 이유로 저는 한국 음식을 더욱 깊이 연구해 보고 싶었고, 고객들에게 다양한 한식 경험을 선사하고 싶어 한식조리사의 길을 선택하게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

저는 우선 한식 외에도 양식, 중식, 일식 등 타 분야 자격증을 취득해 다양한 식재료와 조리기법을 폭넓게 익혔습니다. 또한, 호텔 주방 보조 아르바이트를 통해 호텔의 조리 절차와 조직 문화를 몸소 체험하며 실무 감각을 익혔습니다. 더불어 다양한 요리 대회에 참가해 수상 실적을 쌓았으며, 메뉴 개발 과정을 담은 포트폴리오를 구성해 나갔습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

한식조리사 경력을 바탕으로 나아갈 수 있는 길은 매우 다양하고 전문적입니다. 호텔이나 레스토랑에서 꾸준히 역량을 쌓아 주방 전체를 총괄하는 헤드 셰프로 승급하거나, 자신만의 요리 철학을 담은 식당을 창업하여 오너 셰프가 될 수 있습니다. 석사 이상의 학위를 취득한다면 학교나 학원에서 한식 전문 강사 혹은 교수가 되거나 식품 기업의 연구원으로 활동하며 새로운 제품을 개발할 수도 있습니다. 또한 최근 관심이 높아지고 있는 비건 음식이나 사찰음식 등을 전문적으로 배운다면 해당 분야에서 특별한 경쟁력을 갖춘 전문가로 성장할 수 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

한식조리사는 한식을 통해 우리나라의 문화를 세계에 알릴 수 있는 점에서 매력이 있다고 생각합니다. 한국인들이나 한국을 방문하는 분들에게 예상을 뛰어넘는 식재료를 섞어 새로운 조리법으로 풀어낸 한식을 선보이는 것은 그 자체로 흥미로운 경험이 될 것으로 생각합니다.

이 직업은 세심하고 꼼꼼한 성격을 가진 분에게 잘 어울릴 것이라고 생각합니다. 한식은 정갈한 담음새와 정확한 규격, 손끝에서 나오는 정성이 맛을 좌우하기 때문입니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

이 전공의 가장 큰 장점은 한식뿐만 아니라 다양한 조리 분야로 뻗어나갈 수 있다는 점입니다. 대학 생활 동안 다양한 조리 실무를 경험한다면 호텔 주방이나 개인 업장 등 다양한 현장에 진출할 수도 있고, 나이가 석사 학위 취득 등을 통해서 식품 연구원이나 교수까지 다양한 미래가 열려 있습니다. 전공 공부와 함께 자격증 취득, 외국어 공부 등을 병행하며 실무와 이론을 겸비한 인재로 성장할 수 있기를 응원합니다.

13

주요

중식조리사



중국식 식당에서 각종 탕, 튀김, 면류 등의 중식을 조리하는 자

관련직업

단체급식조리사, 구내식당조리사



하는 일

- 주문서 및 식단계획표에 따른 재료 주문 및 상태 검수
- 요리기기 조작·점검 및 이상 유무 확인
- 식단과 주문량에 따른 재료 선택 및 전처리(세척, 소독, 커팅 등)
- 요리기구(솥, 들통, 국자, 화덕, 냄비, 용기, 온도계, 스푼, 체, 주걱, 도마, 칼, 채반, 구절판, 프라이팬, 숟, 가스기구, 석쇠 등)를 활용하여 각종 중식요리(소스·육수, 냉채, 튀김·볶음·구이 요리, 스프 및 탕 요리, 찜 및 조림 요리, 담섬 및 만두 요리, 면 요리, 밥·죽 요리, 절임 및 부식 등) 조리
- 조리법 및 재료 특성에 따른 식기 선택
- 조리된 음식의 맛·영양상태 점검 및 개선
- 조리 환경·작업 도구 위생 및 식자재 보관상태 점검



필요 역량

● 업무수행능력

- (유연성 및 균형) 신체의 균형을 유지하거나 각 부위를 구부리고 편다.
- (움직임 통제) 신체를 사용하여 기계나 기구를 정확한 위치로 빠르게 움직인다.
- (신체적 강인성) 물건을 들어 올리고, 밀고, 당기고, 운반하기 위해 힘을 사용한다.
- (정교한 동작) 손이나 손가락을 이용하여 복잡한 부품을 조립하거나 정교한 작업을 한다.
- (서비스 지향) 다른 사람들을 돕기 위해 적극적으로 노력한다.

● 지식

- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)
- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통 효율성 향상을 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (식품생산) 식료의 특성과 생산·가공 과정을 이해하고, 식재료의 안전성, 품질 유지를 위한 생산 기법 및 관련 장비에 대한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

조리원리, 기초조리 실습, 식품의 이해, 영양학, 중식(육)조리실습 등

식품위생학

식품위생학, 식품위생법규, 식품위생과 안전 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급중식조리실습 등

외식경영학

외식경영의기초, 외식마케팅, 소비자행동론 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 중식전공동아리 활동
- 각종 조리대회 참가 지원 프로그램(대학역량강화사업)
- 중식조리기능사 자격증 취득반 과정
- 중식조리산업기사 자격증 취득 프로그램 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 고용노동부 및 한국산업인력공단 조리 직업훈련
- 중식조리기능사 자격증 취득과정
- 한국중식요리협회 K중식조리 전문가 기본과정 등

● 일경험

- 공모전과 지역축제 참여 및 지역사회 행사 조리 지원
- 호텔, 대형 레스토랑, 전문 중식당 등의 주방 보조 또는 현장실습 및 아르바이트
- 외식 관련 프랜차이즈 기업의 주방 보조
- 해외 유명 레스토랑 주방 연수(워킹 홀리데이) 등

• 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 중식조리기능사, 중식조리산업기사, 조리기능장

• 자기 주도적 활동

- 개인 블로그, 유튜브 등을 통한 중식 레시피 개발 및 공유 활동
- 다양한 중식당 및 외식업체 탐방을 통한 메뉴 및 서비스 분석
- 식품 관련 박람회, 요리 대회 등 외부 행사 참가 등

• 진출 분야

- 1 중식 전문점, 퓨전식당
- 2 호텔, 리조트, 파인다이닝
- 3 사업체식당, 단체급식



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국내) 한국중식요리협회

<https://ikcca.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

중식조리사는 다양한 조리법이 활용되므로 대학 재학 중 워킹 사용법과 고온 조리 기술, 식재료 손질 등 기본기를 탄탄히 익히는 것이 중요합니다. 이를 바탕으로 여러 유형의 조리법을 충분히 실습하면서 숙련도를 높일 필요가 있습니다. 더불어 중식 조리의 기초가 되는 조리과학, 위생·안전 관리, 원가와 메뉴 구성도 함께 이해해야 합니다. 이를 위해 요리 동아리 활동, 교내외 요리 경연대회 및 워크숍, 연구 과제 참여 등을 활용해 다양한 중식 메뉴를 직접 개발하거나 조리해보며 경험을 쌓는 것이 좋습니다. 재학 중 중식조리기능사, 중식조리산업기사 자격증을 취득하면 호텔이나 대형 식당에서 요구되는 기준을 충족할 수 있고 채용 과정에서 높은 신뢰도를 보장할 수 있습니다. 또한 기본 수준의 중국어 이해 능력은 호텔·대형 레스토랑 진출 시 경쟁력을 높여 줍니다. 중식 전문점이나 호텔 조리부 인턴십에 참여하면 실제 주방의 역할 분담, 조리 흐름, 안전 관리 등을 직접 익힐 수 있어 입직 준비에 큰 이점이 됩니다. 아울러 중식조리사는 고온 조리과 빠른 작업 속도, 장시간 근무하는 환경이 많아 체력과 인내심, 성실함이 중요한 직무 특성으로 꼽힙니다. 대학 시절부터 꾸준한 체력 관리와 반복 훈련과정에 충실한 태도를 기르면 실제 현장에서 더욱 안정적으로 성장할 수 있습니다.

Interview

중식조리사/호텔 레스토랑



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 호텔 중식조리사로 근무 중입니다. 제 업무는 전반적인 주방 운영을 포함해 중식 요리 조리, 메뉴 개발, 직원 교육, 식자재 관리 등으로 구성되어 있으며, 호텔 브랜드에 맞는 음식 품질과 맛의 일관성을 유지하는 것이 핵심 역할입니다. 신메뉴 개발 시에는 트렌드와 고객 반응을 반영해 테스트와 개선을 반복하고, 후배 조리사들에게는 조리 기술뿐 아니라 호텔 주방에서 요구되는 협업 방식과 업무 태도까지 교육하며 팀 전체의 역량을 높이는 데 집중하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

아침에는 출근해서 가장 먼저 식자재 상태 및 기기 온도 등을 점검합니다. 이어서 당일 예약 현황을 체크하고, 알레르기나 기호식품 등 고객의 특이사항을 포함해 메뉴에 필요한 세부 사항을 정리합니다. 점심과 저녁 시간대에 본격적인 서비스가 시작되면, 집중적으로 조리를 진행합니다. 그 사이에 주방 회의, 직원 간 업무 조율, 그리고 재료 발주 및 창고 점검 및 정리 등도 함께 이루어집니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 단골 고객이 음식에 만족해 꾸준히 저희 식당을 찾아올 때 가장 큰 보람을 느낍니다. 특히 가족 행사나 비즈니스 미팅처럼 중요한 자리에 저희 중식당을 선택했을 때에는 단순한 식사를 넘어 소중한 시간을 맡겨주었다는 책임감과 함께 더욱 큰 자부심을 느낍니다.

[힘들었던 일] 경력이 쌓여 직급이 올라가면서 단순히 요리를 잘한다고 해서 조직을 잘 이끄는 것은 아니라는 것을 체감하고 있습니다. 사람을 잘 이해하고 팀을 이끄는 법을 새롭게 배워야 했기에 그 점이 힘들게 다가왔던 것 같습니다. 그러나 소통과 조율은 리더가 되기 위해 꼭 필요한 능력이므로 의미 있는 시간이 되었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

외식업계는 코로나19 이후 많은 변화가 있었고, 앞으로 그 속도는 더욱 빨라질 것으로 보입니다. 특히 프리미엄 테이크아웃 메뉴의 수요 증가, 디지털 예약 시스템의 정착 등이 외식산업에서 고려해야 할 필수 요소가 될 것입니다.

조리사의 역할도 단순히 요리를 잘하는 사람에서 벗어나 고객의 총체적인 경험을 설계하는 전문가로 변화하고 있습니다. 창의적인 기획과 마케팅 감각을 겸비해야 하고, 위생과 안전 관리 능력, 주방 운영의 효율화를 위한 디지털 적응력(AI 및 푸드테크의 이해) 등이 기본 소양이 될 것입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 호텔 주방 현장은 조리과학 전공과 매우 밀접한 관련이 있습니다. 학교에서 배우는 기초 조리법, 식품 위생, 재료 손질, 영양학적 지식은 실무에도 그대로 적용되는 기본기입니다. 특히 중식은 불 조절, 소스 조합, 식자재에 대한 깊은 이해가 필수인데, 조리과학 전공자들은 이론과 실습을 겸비하고 있어서 현장 적응이 빠릅니다.

학문적으로도 조리라는 작업을 체계적으로 이해하고 접근하기 때문에 단순히 기술만 익힌 사람보다 더 넓은 시야를 바탕으로 음식과 주방을 이해한다는 장점이 있습니다. 이런 전공 배경은 장기적으로 조리사로서의 성장 가능성을 더 크게 열어준다고 생각합니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

교과 수업 외에도 저는 방과 후 실습, 조리 대회 준비, 호텔 실습 기회를 적극적으로 활용했습니다. 실제로 호텔 주방은 학교에서 배우는 것보다 훨씬 빠르게 돌아가고 팀워크도 중요합니다. 재학 중의 현장 경험과 중식조리기능사 자격증을 취득한 것은 중식에 대한 이해를 넓힐 수 있었고, 현재 저의 주 업무와 직접 연결되고 있습니다.

조리 분야는 이론과 실습, 자격증과 현장 경험이 골고루 갖춰져야 비로소 진정한 실력으로 이어집니다. 학창 시절에 실습에 충실하고, 동아리 활동이나 대회 참가 등을 통해 다양한 경험을 적극적으로 쌓아 나간다면 훗날 분명히 큰 도움이 될 것입니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

저는 어릴 때부터 조리사라는 직업에 대한 분명한 꿈을 가지고 있었습니다. 단순히 요리를 잘하고 싶다는 바람을 넘어 음식이 사람에게 주는 정서적 위로와 사회적 의미에 관심이 많았고, 그것을 제 손으로 직접 실현해 보고 싶었습니다.

그래서 단순히 기술을 익히는 데서 멈추지 않고, 조리과학적 접근을 통해 음식의 과학적 원리, 조리 공정의 효율성, 재료의 영양학적 가치까지 깊이 있게 공부하게 되었습니다. 특히 중식 조리는 ‘불의 예술’이라고 불릴 만큼 순간의 판단력과 고도의 기술이 요구되는 분야인데, 이것을 단순 반복이 아닌 이론적 토대 위에서 익혀나가는 과정이 제게는 큰 의미가 있었습니다.

결국 저는 조리를 단순한 생계 수단이 아니라 사람과 사람을 잇고 문화를 담는 깊이 있는 작업으로 여겨왔으며, 조리사로서 그 철학을 가슴에 품고 살아가고 있습니다. 꿈을 향해 앞만 보고 달려온 시절에도, 현재에도, 그 중심에는 늘 좋은 요리를 하고 싶다는 저만의 신념이 있습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

처음에는 현재 재직 중인 호텔 중식당에서 아르바이트로 일을 시작했습니다. 주방 보조로서 식자재 정리, 기본 재료 손질과 전처리, 간단한 조리 보조 업무 등을 수행하면서, 자연스럽게 중식 주방의 시스템과 특유의 조리 흐름을 체득할 수 있었습니다. 이 기간은 학교에서 배운 조리과학 지식을 실전에 접목해 볼 수 있는 소중한 배움의 장이었습니다. 특히 식자재의 전처리 방식, 온도 조절, 화력 관리 등을 실제로 경험하면서 교과서 속 이론을 훨씬 더 깊이 이해할 수 있었습니다.

이후 호텔에서 정기 공채가 진행되었을 때 지원하여 정식으로 입사하게 되었습니다. 저는 당시 중식조리기능사 자격증을 미리 취득했고, 위생관리, 식품학 등 기초적인 조리 이론을 탄탄히 준비한 상태였는데, 여기에 아르바이트를 하면서 쌓은 현장 경험이 채용 과정에서 큰 강점이 되었던 것 같습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

조리 직무는 단순한 기술 직종을 넘어 학문적 기반 위에서 전문성을 확장할 수 있는 직업입니다. 현장 경험을 일정 기간 이상 축적한 후에는 조리기능장, 식품위생 전문가, 외식경영 컨설턴트와 같은 전문 분야로 나아갈 수 있으며, 조리과학 또는 식품영양학 관련 석·박사 취득을 통해 연구자나 교육자로 진출할 수도 있습니다. 또한 호텔, 고급 중식당, 외식기업을 중심으로 조리 역량과 현장 운영 경험을 쌓은 뒤 수석조리사, 주방장, 총주방장으로 성장할 수 있으며, 메뉴와 레시피 개발 경험을 바탕으로 외식기업의 중식 메뉴 개발자나 연구개발 부서로 진출하는 경로도 있습니다. 그리고 축적된 조리 기술과 브랜드 경험을 기반으로 개인 중식당 또는 프랜차이즈 창업에 도전하는 등 진출 분야를 다양하게 확장할 수 있습니다.

최근에는 조리를 식문화와 건강, 지속 가능성에 대한 통합적 접근으로 바라보는 흐름이 강화되고 있습니다. 따라서 조리 분야에서도 데이터 기반 식단 개발, 기능성 식품 연구, 글로벌 식문화 비교 등 학제 간 융합 역량이 요구됩니다. 이를 위해 현장 실무와 더불어, 식품과학, 영양학, 조리심리학 등에 대한 이해를 바탕으로 다각적인 관점을 갖추는 것이 중요합니다. 또한 해외 연수나 외국계 호텔 인턴십 경험을 통해 글로벌 감각과 어학 능력을 키우는 것도 이 분야에서의 성장에 강점이 될 수 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

음식은 단순히 좋은 맛을 제공하는 것 이상의 의미를 지니며, 문화와 감정, 사회적 메시지를 담을 수 있는 매개체로 기능합니다. 따라서 조리사의 역할은 단순 기술자를 넘어서, 음식이 전달하는 가치를 설계하고 전달하는 종합적인 전문가로 진화하고 있습니다.

중식조리사는 고온·고속 조리과 다양한 소스·조리기법을 바탕으로 대량 조리와 고급 요리를 동시에 구현할 수 있어 외식 현장 전반에서 활용도가 높은 것이 가장 큰 차별화된 장점입니다. 반복 속에서 창조를 발견하는 사람, 디테일에 민감하고 섬세한 감각을 가진 사람, 그리고 다른 사람의 입장에서 생각할 줄 알고, 정성을 담는 과정에서 보람을 느끼는 사람에게 잘 어울립니다. 조리는 손기술에만 의존하는 것이 아니라 재료 간의 화학 작용, 열전달 원리, 조리 환경의 위생관리 등 과학적 근거에 기반을 둔 판단력이 요구되므로, 탐구심과 논리적 사고력을 함께 갖춘다면 더 높은 전문성을 발휘할 수 있습니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 ‘조리과학’ 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학은 음식의 과학적 원리와 사람, 건강, 문화 간의 관계를 학문적으로 탐구하는 융합 학문입니다. 식품의 물리·화학적 변화, 영양학, 위생관리, 소비자행동론 등을 배우며, 이론과 실습이 유기적으로 연결됩니다. 이 전공은 실무에 바로 적용 가능한 지식이 많기 때문에, 이론적 기반과 현장 경험을 함께 쌓는다면 식문화 기획, 교육자, 연구원 등 다양한 진로로 확장해 나갈 수 있습니다. 요리를 좋아하는 마음도 중요하지만, 지속적인 학습 태도와 문제 해결력, 그리고 학문과 실무를 함께 보는 시각이 뒷받침되어야 함을 강조하고 싶습니다.

MEMO

14

주요

양식조리사



양식 식당에서 각종 육류, 면류 등의 서양식 요리를 조리하는 자

관련직업

단체급식조리사, 구내식당조리사



하는 일

- 주문서 및 식단계획표에 따른 재료 주문 및 상태 검수
- 요리기기 조작·점검 및 이상 유무 확인
- 식단과 주문량에 따른 재료 선택 및 전처리(세척, 소독, 커팅 등)
- 요리기구(솔, 들통, 국자, 화덕, 냄비, 용기, 온도계, 스푼, 체, 소창, 콜런더, 분쇄기, 자루냄비, 찰주머니, 프라이 팬, 이쑤시개, 거품기, 믹싱볼, 주걱, 도마, 칼, 채반, 브로일러, 오븐, 레인지, 살라만더, 튀김기, 소스냄비, 로스팅 팬, 시트 팬, 미트 포크, 자동타이머 등)를 활용하여 각종 양식요리(스톡·소스, 수프, 애피타이저, 샐러드, 생선류 요리, 육류 요리, 가금류 요리, 사이드 디쉬, 샌드위치, 파스타, 계란 요리 등) 조리
- 조리법 및 재료 특성에 따른 식기 선택
- 조리된 음식의 맛·영양상태 점검 및 개선
- 조리 환경·작업 도구 위생 및 식자재 보관상태 점검



필요 역량

● 업무수행능력

- (유연성 및 균형) 신체의 균형을 유지하거나 각 부위를 구부리고 편다.
- (움직임 통제) 신체를 사용하여 기계나 기구를 정확한 위치로 빠르게 움직인다.
- (신체적 강인성) 물건을 들어 올리고, 밀고, 당기고, 운반하기 위해 힘을 사용한다.
- (정교한 동작) 손이나 손가락을 이용하여 복잡한 부품을 조립하거나 정교한 작업을 한다.
- (서비스 지향) 다른 사람들을 돕기 위해 적극적으로 노력한다.

● 지식

- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)
- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통 효율성 향상을 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (식품생산) 식료의 특성과 생산·가공 과정을 이해하고, 식재료의 안전성, 품질 유지를 위한 생산 기법 및 관련 장비에 대한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

조리원리, 기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

식품위생학

식품위생학, 식품위생법규, 식품위생과 안전 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급양식조리실습 등

식품영양학

고급영양학, 식품학, 영양과건강, 조리원리 및 실험조리 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 양식조리기능사 자격증 취득반 과정 참여
- 호텔투어 프로그램 및 전국의 요리대회 참여
- 대학 내 양식조리동아리 등 다양한 취업, 창업동아리 활동 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 조리사실무요리과정 프로그램
- 양식조리기능사 자격취득과정
- 양식 요리 아카데미 전문가 과정 등

● 일경험

- 해외 인턴십 및 교류 프로그램 참여
- 대형 음식점, 호텔 등 조리사 보조원 등 현장실습 경험 등

• 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 양식조리기능사, 양식조리산업기사, 조리기능장

• 자기 주도적 활동

- 식재료 시장 탐방 및 글로벌 식문화 연구
- 파인 다이닝, 캐주얼 다이닝 등 다양한 양식 레스토랑 방문 및 메뉴 분석
- 개인 SNS나 포트폴리오를 활용하여 창작요리 기록 및 공유 등

• 진출 분야

- 1 양식 전문점, 브런치카페
- 2 호텔, 리조트, 파인다이닝
- 3 사업체식당, 단체급식



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국외) LE CORDON BLEU(르코르동블루)

<https://www.cordonbleu.edu/>

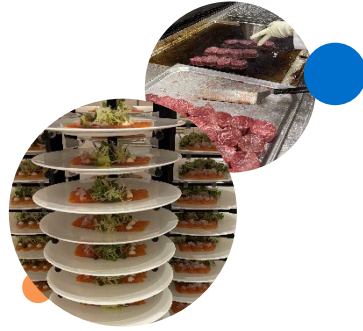


관심 청년을 위한 핵심 조언

양식조리사는 조리 과정에서는 레시피를 표준화하여 온도와 시간 관리를 철저히 하여야 하고, 메뉴에 어울리는 소스, 플레이팅 완성도 등 미각과 미적 표현 역량도 요구됩니다. 학교 실습, 조리 동아리, 교내외 공모전 등을 통해 직접 조리하고 메뉴를 개발하는 과정에서 자신의 전문성과 창의성을 미리 탐색한다면 졸업 후 빠르게 성장할 수 있습니다. 양식조리기능사, 양식조리산업기사 자격증은 신입으로서 기술력과 성실성을 증명하는 필수적인 수단이 되므로 학과 과정 중 취득하면 입직에 유리합니다. 호텔이나 전문 레스토랑에서 인턴십을 경험하면 주방에서의 조리 흐름과 안전 규정을 익히는 것은 물론, 무엇보다 중요한 멘토링과 팀워크를 현장에서 직접 체득할 수 있습니다. 관심 분야의 외국어를 학습하고, 해외 연수를 통해 글로벌 주방 환경을 체험한다면, 글로벌한 기준의 트렌드와 감각을 익히는 데 큰 도움이 됩니다.

Interview

양식조리사/리조트 연회장



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 리조트 내 연회장에서 근무하고 있습니다. 기업 행사와 APEC과 같은 국가적 행사에 필요한 다양한 음식들을 조리하고 제공하는 일을 하고 있습니다. 특히 양식조리사로서 코스 메뉴 구성과 대량 조리 일정에 맞춘 조리 공정 관리, 플레이팅 기준 설정을 담당합니다. 또한 행사 성격과 고객 요구에 따라 메뉴를 조정하고, 타 파트 조리사들과 협업하여 음식의 품질과 제공 타이밍을 맞추는 역할을 수행합니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

근무 시작 전, 주방의 모든 직원들이 모여 행사에 대한 일정과 스페셜 식단에 대해 브리핑한 뒤 각자의 역할을 분담하고 그날에 있는 행사를 위해 움직입니다. 행사 1~2시간 전까지 모든 조리 작업을 마친 후, 행사장으로 이동하여 행사에 맞는 식사를 예정된 시간에 정확하게 맞추어 제공합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 4,500명의 인원을 수용해야 했던 대규모 기업 행사가 있었습니다. 많은 인원에게 동시에 수월하게 음식을 제공해야 했기 때문에 뷔페로 진행하기로 결정했습니다. 규모가 큰 만큼 일주일 전부터 완벽한 행사 진행을 위해 철저하게 준비한 결과 성황리에 행사를 잘 마칠 수 있었습니다. 연회장 내의 주방 직원 및 서비스 직원들이 서로 협동하며 행사를 완수한 것에 큰 보람을 느꼈던 행사 중 하나입니다.

[힘들었던 일] 행사 시간에 따라 출퇴근 시간이 유동적인 경우가 있습니다. 행사가 많은 날에는 초과 근무를 하는 경우도 있어 가끔 체력적으로 힘들기도 합니다. 그러나 행사를 잘 마무리하면 성취감이 생겨 기분은 좋습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

팬데믹 이후로 연회나 결혼식, 대형 기업 행사 등이 재개되면서 관련 수요가 회복세를 보이고 있습니다. 특히 수도권이나 주요 관광지, 리조트 지역을 중심으로 인력 수요가 증가하고 복지도 좋아지고 있습니다.

최근에는 단순히 행사의 규모만 커지는 것이 아니라 신규 브랜드 개시 행사, 웰니스 파티(건강과 웰빙을 주제로 한 모임) 등 이벤트 성격이 다양화되고 있습니다. 이에 따라 기존의 일반적인 연회 메뉴뿐 아니라 행사에 최적화된 테마형 메뉴나 콘셉트 메뉴의 수요도 증가하고 있습니다.

또한 고객의 식습관이 세분화됨에 따라 채식, 비건, 알레르기 대응 등 다양한 요구를 충족시킬 수 있는 메뉴 구성 능력과 최신 요리 트렌드에 대한 감각을 키우는 것이 필수적인 역량이 될 것입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 '조리과학' 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 맛 연구개발론이나 조리과학 과목을 수강하면, 양식조리에 필수적인 열처리나 유화(Emulsification) 등의 과학적 원리를 배우고, 기술적으로 조리하는 것을 넘어 식자재의 특성과 직결된 과학적 조리 방법을 적용하는 법을 배우게 됩니다. 최근 조리 분야에서는 단순 실무형보다 이론과 실무 모두 가능한 인력을 더 선호하기에 조리과학을 전공하는 것이 경력에도 더 유리하다고 생각합니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

졸업작품으로 '생일상 밀키트'를 제작하여 우수상을 수상했고, 그 경험을 토대로 한식에 양식과 결합하여 퓨전음식을 만들고, 새로운 요리에 대한 아이디어들을 시도하면서 더 많은 창의력을 키울 수 있었던 것 같습니다.

또한 뷔페, 식당, 카페, 파인다이닝 등 조리과 관련된 다양한 직종에서 아르바이트 경험을 했습니다. 그 결과, 눈으로만 봤을 때와는 전혀 다른 시점을 얻을 수 있었고, 현장에서만 배울 수 있는 일 처리 능력과 감각을 한 단계 높일 수 있었던 것 같습니다.

자격증 준비도 큰 도움이 되었습니다. 자격증 취득이라는 결과도 중요하지만, 배우는 과정에서 기초를 다질 수 있다는 점이 굉장히 중요하다고 생각합니다. 조리의 순서나 시간 분배, 그리고 가장 중요한 위생 관념까지도 배울 수 있기 때문입니다. 특히 실기 시험은 정해진 시간 내에 음식을 제출해야 하므로 머릿속으로 조리 과정을 철저하게 정리하고 분배하는 과정에서, 일하는 방식이나 일 처리 능력을 많이 향상할 수 있었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

저의 첫 장래희망은 제과제빵사였습니다. 전문적으로 배우고 싶은 마음에 조리과가 있는 특성화고로 진학을 했지만 배우고 싶었던 분야와는 다른 국가기술자격증 과정을 밟게 되었습니다. 하지만 제과제빵에서는 하지 않는 칼질과 같은 여러 기술을 사용하며 섬세하게 음식을 완성시키는 조리 분야에 점차 흥미를 느꼈고 대학을 조리학과로 진학하게 되었습니다. 어떻게 조리하느냐에 따라 결과가 바뀐다는 점에서 조리에 매력을 느꼈고, 특히 교내에서 진행했던 요리대회에서 직접 만든 요리로 대상을 수상했을 때, 요리에 대한 자신감이 확신으로 바뀌어 최종적으로 양식조리사로 진로를 정했습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

신입으로 지원할 때, 자신을 가장 잘 보여줄 수 있는 것은 포트폴리오와 자격증이라고 생각합니다. 저는 고등학교 때부터 꾸준히 기본적인 자격증인 한식·양식·중식·일식·바리스타 등의 자격증을 취득하였고, 대학교 재학 중 교내에서 진행하는 자격증 과정에도 꾸준히 참여한 결과 총 10개의 자격증을 보유하고 있습니다. 또한 제가 직접 만들었던 요리의 진행 과정, 레시피, 완성본을 기록하여 포트폴리오 개념으로 SNS 계정을 운영했습니다.

입직 방법은 공채로 지원하였고 면접을 통해 입사하였습니다. 면접 형태는 3대 3 면접이었으며 외국 회사였기 때문에 외국인과도 함께 면접을 진행했습니다. 지원 동기, 자신 있는 요리, 호텔 내에서 들어가고 싶은 업장 그리고 회사에 대한 정보 등에 대해 철저히 준비를 했고, 예상 영어 질문에 대한 대답도 미리 준비해 실제 면접에서 활용할 수 있었습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

연회장에서 양식조리 경험은 대규모 운영과 시간 관리, 다양한 고객 경험 측면에서 호텔 업계에 매우 중요하게 여겨지고, 단시간 대량조리와 현장 대응력이 뛰어나다고 평가받기에 케이터링 업계나 행사 푸드 디렉팅 분야에서도 선호됩니다. 또한 다양한 메뉴를 직접 다뤄본 경험은 식품을 제품화하거나 콘텐츠화하기에 유리하므로 식품 연구개발 업체 연구원이나 식품 콘텐츠 기획자로 나아가기도 좋습니다.

양식조리사가 되기 위해서는 해외에서의 현장 경험을 쌓는 것 또한 큰 도움이 됩니다. 한국에도 뛰어난 양식당이 많지만, 양식의 본고장에서 직접 경험하며 다양한 식자재와 문화를 배워 오는 것은 매우 큰 자산이 될 것입니다.

언어능력도 중요하다고 생각합니다. 다양한 기업과 다양한 국적의 사람을 상대해야 하므로 그들에게 맞는 음식을 제공하기 위해서는 원활한 소통이 중요하기 때문입니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

양식은 프랑스, 이탈리아 등 다양한 나라의 음식 문화를 기반으로 하고 있기 때문에 새롭게 탄생할 수 있는 음식들이 무궁무진합니다. 또한, 양식은 우리에게 익숙한 한식을 비롯해 여러 나라의 음식들을 연결시킨다면 정형화된 틀을 넘어 자신만의 요리를 할 수 있다는 것이 가장 큰 매력입니다.

양식조리사에 잘 어울리는 사람은 감각적이고 창의적이며 새로운 시도에 과감하고 정확성과 디테일, 손의 감각이 강한 사람입니다. 음식은 단순한 조리 그 이상이기 때문에 기존의 요리를 자기 스타일로 표현할 수 있어야 합니다. 또한 새로운 음식에 대해 겁이 없으며 음식에 관심이 많아 과감하고 적극적으로 탐색하는 사람이라면 더 넓은 지식을 얻을 수 있으므로 조리사라는 직업에 잘 적응할 것이라고 생각합니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 ‘조리과학’ 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리는 레시피를 단순히 외우는 게 아니라 왜 그렇게 조리해야 하는지, 과학적으로 분석할 수 있어야 하며 그 과정에 대해 설명할 수 있어야 합니다. 고객에게 음식을 제공하며 안전과 기호까지 책임져야 하므로 현장에 꼭 필요한 이론 지식을 조리과학 전공을 통해 습득하는 것이 유리합니다.

조리과학은 과학적 사고와 실무기술, 창의성을 함께 키울 수 있는 매력적인 분야라고 생각합니다. 조리 분야의 업무는 실제로 들여다보면 식품위생, 영양학 등 과학 기반 과목과 직결되어 있기에 단순히 요리가 좋다는 생각만으로 시작하기엔 실망할 수도 있습니다. 조리과학을 전공한다고 조리사로만 진출하는 것이 아니므로, 전공을 살릴 수 있는 진로가 어떤 것들이 있는지 관심 분야를 미리 폭넓게 탐색하는 것 또한 큰 도움이 될 것으로 생각합니다.

Interview

양식조리사/패밀리 레스토랑



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 패밀리 레스토랑에서 양식조리사로 근무하고 있습니다. 제가 근무하는 곳의 주방은 스프, 샐러드 등을 준비하는 애피타이저 파트, 파스타와 립 등을 조리하는 소테(Sauté) 파트, 스테이크와 같은 메인 요리를 담당하는 그릴 파트가 있습니다. 저는 이 파트들의 전체적인 조리를 총괄하며, 신입 직원의 교육을 담당하고 있습니다. 또한 영업 시작 전 식재료를 손질하고 준비하는 프렙(Prep) 과정을 통하여 매장의 영업을 원활하게 이루어질 수 있게 하며, 필요한 식자재의 사용량을 계산하여 발주를 넣는 재고 관리 업무와 매장 전체의 위생 및 청결 관리 업무를 담당하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

출근 후 가장 먼저 매장의 기기 장비가 정상적으로 가동되는지 모두 확인하고, 식자재들의 상태를 점검합니다. 이후 오픈조 및 동료들과 간단히 회의 시간을 가지며, 전날의 특이 사항을 공유하고 그날의 영업 목표와 방향을 설정합니다. 또한 홀 직원들과의 의사소통을 통해 예약 상황이나 고객 정보 등을 확인합니다. 영업시간에는 고객에게 최고의 품질을 갖춘 음식을 제공하기 위해 조리에 집중하며, 마감 시에는 완벽한 청소 작업을 통해 위생 상태를 점검하는 것으로 그날의 일과를 마무리합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 제가 직접 조리한 스테이크를 드신 고객님께서 “정말 맛있다”는 칭찬과 함께 감사의 인사를 전해주셨을 때 가장 큰 보람을 느꼈습니다. 고객의 진심 어린 반응을 마주하면 고기 숙성 상태를 확인하고 굽기 정도를 맞추기 위해 세심하게 신경 썼던 과정들이 모두 보상받는 느낌이 듭니다.

[힘들었던 일] 반대로 제가 조리한 스테이크가 고객의 기호에 맞지 않아 만족스럽지 못한 평가를 받았을 때에는 심적으로 가장 힘들게 느껴집니다. 다만 이러한 경험을 통해 고객의 취향과 피드백을 더욱 세심하게 분석하고, 굽기 정도나 소스 구성, 플레이팅까지 전반적인 조리 과정을 다시 점검하게 됩니다. 결과적으로 이러한 과정을 반복하며 완성도를 높여 나가는 것이 조리사로서 성장하는 중요한 계기라고 생각합니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

서구화된 식습관의 정착으로 양식은 특별한 날에만 먹는 음식이 아닌 일상적인 식사로 자리 잡았습니다. 대중의 입맛이 고급화되고 다양해짐에 따라, 정통 양식부터 퓨전 요리까지 아우를 수 있는 숙련된 양식조리사에 대한 수요는 앞으로도 꾸준할 것으로 전망합니다.

최근 외식 산업은 단순히 매장에서 식사를 제공하는 것을 넘어 가정간편식(HMR)이나 밀키트, 배달 전문 매장 등으로 영역을 확장하고 있습니다. 이에 따라 앞으로의 양식조리사는 맛있는 요리를 만드는 능력뿐만 아니라, 대량 생산과 빠른 조리에 적합한 레시피를 개발하고 언제 어디서나 균일한 품질을 유지할 수 있는 품질 관리 역량이 중요해질 것 같습니다.

또한, 주방 및 홀에 자동화 기기가 도입됨에 따라 단순 반복 업무가 점차 줄어들게 되면서, 조리 인력은 메뉴 기획과 위생 관리, 고객 서비스 등 매장 전반을 아우르는 관리자로서의 역할이 강조될 것입니다. 특히 본사 직영 레스토랑은 조리 실무에서부터 매장 관리 등 전반적인 분야에 대한 교육 시스템이 체계적으로 갖춰져 있어, 훗날 자신의 업장을 차리고자 하는 목표를 가지고 있을 조리 분야 종사자들이 성장할 수 있는 최적의 장소라고 생각합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 매장에서 자체적으로 운영하는 스테이크 전문가 교육 과정과 필기, 실기 테스트 과정에서 조리과학 지식이 매우 중요하게 활용됩니다. 예를 들어, 고기를 구울 때 단백질과 지방이 열과 만나 감칠맛과 향을 내는 마이야르 반응과 같은 원리를 이해하고 있으면 실무에서 고기의 익힘 정도나 풍미를 조절하는 데 큰 도움이 됩니다. 조리과학을 전공해서 요리의 바탕이 되는 식품의 물리적, 화학적 원리를 제대로 이해하고 있다면 한식·양식·중식·일식 등 세부 전공은 프랜차이즈 레스토랑 업무 수행에 있어서는 큰 무리가 없을 것 같습니다. 저 또한 중식을 전공했지만, 현재 양식 전문점에서 문제없이 근무하고 있습니다.

[복수/부전공 등] 패밀리 레스토랑 근무 및 향후 창업을 목표로 하는 사람이라면 경영학이나 식품영양학을 복수 전공하는 것이 경쟁력 확보에 도움이 될 수 있습니다. 단순히 요리만 하는 것이 아니라 원가 관리, 인력 운영, 마케팅 등 매장 운영 전반을 관리하는 관리자로 성장하고, 프랜차이즈 시스템을 이해하는 데에 경영학적 기반이 도움이 될 수 있습니다. 또한, 식품영양학이나 식품공학 지식을 갖춘다면 새로운 메뉴 개발이나 기획 시, 조리 기술에 식재료와 영양학적 지식을 더할 수 있을 것입니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

저는 대학 시절 한식 및 양식 조리 동아리 활동을 하며 다양한 요리 대회에 참가했고, 팝업 레스토랑을 운영하는 등 다양한 도전을 했습니다. 또한 현재 근무하고 있는 레스토랑에 정직원으로 입사하기 전, 아르바이트생으로서 약 1년 동안 주방 근무를 하며 전체적인 운영 흐름을 눈에 익히기도 했습니다. 당시 스테이크를 담당하는 선배들의 조리 기술과 업무 태도를 벤치마킹한 것이 현재 직장 생활과 업무 수행에 든든한 밑거름이 되고 있습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

처음에는 군대 전역 후, 복학을 하면서 생활비를 벌기 위해 아르바이트로 이 일을 시작했습니다. 원래 전공은 중식이었지만, 현장에서 양식 특히 스테이크를 다루면서 그 매력에 깊이 빠지게 되었습니다. 일이 적성에 맞고 재미있었기에 몰입할 수 있었고, 현재는 회사 자체에서 인증하는 스테이크 마스터 자격증까지 취득하며 매장에서 인정받는 '최고의 직원'으로 평가받고 있습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

패밀리 레스토랑의 경우 보통 아르바이트로 시작해 현장 경험을 쌓으면서 정직원으로 전환되는 경우가 많습니다. 저 역시 구인구직 사이트를 통해 입사를 신청하고 1차 매니저 면접, 2차 점주 면접을 거쳐 근무를 시작했습니다. 입직 당시 조리 관련 자격증과 군에서의 취사병 복무 경험이 긍정적인 평가를 받는데 도움이 되었습니다.

정직원 전환은 보통 6개월에서 1년 정도 근무 후 평가를 통해 이루어집니다. 이때는 별도의 면접 준비보다는 평소 근무 태도가 가장 중요한 합격 기준이 됩니다. 성실한 근태와 동료들과의 팀워크, 업무 습득 능력 등 현장에서 보여준 모습으로 평가받으므로, 매일 주어진 업무에 충실히 임하는 것이 가장 중요합니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

현장에서 꾸준히 경력을 쌓아 나간다면, 매니저를 거쳐 점장으로 성장할 수 있습니다. 이를 위해서는 조리 실력뿐만 아니라 인력 관리나 손익 계산 등 매장 전반을 운영하는 경영 역량을 함께 키워야 합니다.

또한 조리 능력을 특화하여 파인 다이닝 레스토랑에 좋은 조건으로 스카우트되거나, 프랜차이즈 시스템을 통해 익힌 체계적인 조리 매뉴얼과 매장 운영 노하우를 바탕으로 자신만의 레스토랑을 창업하는 경우도 많습니다.

혹은 본사 메뉴 연구개발팀이나 품질관리팀(QC: Quality Control)으로 직무를 확장하거나, 외국계 기업이나 타 외식 기업으로 이직할 수도 있습니다. 이런 경우를 대비해 외식 트렌드를 분석할 줄 아는 안목을 기르고, 컴퓨터 활용 능력과 어학 능력 등을 틈틈이 준비해두는 것이 좋습니다.

Q. 이 직업의 장점이니 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

본사 직영 레스토랑은 급여 수준이 안정적이고 진급 체계가 명확하여 성취감을 느낄 수 있으므로, 성실하며 책임감 강한 분들에게는 최고의 직장이 될 수 있습니다. 학벌보다 성과와 실력에 따라 진급의 기회가 주어지므로, 능력 중심의 공정한 평가를 통해 빠르게 성장하고 싶은 분들에게 적극 추천합니다.

또한 양식 조리, 특히 스테이크를 다루는 것을 좋아하여 이 분야에 대해 더 깊이 배우고 싶은 분들에게 적합하며, 많은 직원들이 함께 호흡을 맞춰 일을 하기 때문에 사람들과 잘 어울리며 소통하는 것을 좋아하는 분들이 활약할 수 있는 직업입니다. 체계적인 조직 생활 속에서 사회성을 기르고 싶은 분들에게도 좋은 기회를 제공할 수 있습니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

스테이크 하나를 굽는 데에도 숙성, 온도 조절, 레스팅, 관리 등 수많은 조리과학적 원리가 적용됩니다. 요리가 단순한 기술을 넘어 하나의 과학으로 자리 잡은 만큼, 조리과학에 대한 지식은 전문 요리사로서 갖춰야 할 필수 역량으로 자리 잡았습니다.

더구나 최근에는 조리과학 전공자들이 조리사뿐만 아니라 식품 기업의 연구원, 메뉴 개발자, 품질 관리자 등 다양한 직무로 진출하고 있습니다. 이처럼 조리에 대한 실무 경험과 이론적 지식을 바탕으로 외식 산업 내 다양한 분야로 진로를 확장할 수 있다는 점은 조리과학 전공만이 가진 가장 강력한 무기이자 경쟁력입니다.

MEMO

15

주요

일식조리사



일식 식당에서 각종 육류, 생선류, 면류 등의 일본식 요리를 조리하는 자



하는 일

- 주문서 및 식단계획표에 따른 재료 주문 및 상태 검수
- 요리기기 조작·점검 및 이상 유무 확인
- 식단과 주문량에 따른 재료 선택 및 전처리(세척, 소독, 커팅 등)
- 요리기구(찜통, 냄비, 국자, 젓가락, 꼬치, 군침틀, 도마, 칼, 계량컵, 석쇠, 프라이팬, 호일, 아미-튀김가루 건져내는 기구, 가제수건, 김발, 초밥통, 누름상자, 소바 틀, 데바-생선을 다듬거나 포를 뜰 때 사용하는 칼, 야나기바-끝이 뾰족한 생선회칼 등)를 활용하여 각종 일식요리(다시 요리, 전체 요리, 사시미 요리, 냄비·찜·조림 요리, 구이 요리, 튀김 요리, 초회 요리, 밥, 돈부리, 오차즈케, 스시 요리, 면 요리, 절임 요리, 북 요리(북어)) 조리
- 조리법 및 재료 특성에 따른 식기 선택
- 조리된 음식의 맛·영양상태 점검 및 개선
- 조리 환경·작업 도구 위생 및 식자재 보관상태 점검



필요 역량

• 업무수행능력

- (유연성 및 균형) 신체의 균형을 유지하거나 각 부위를 구부리고 편다.
- (움직임 통제) 신체를 사용하여 기계나 기구를 정확한 위치로 빠르게 움직인다.
- (신체적 강인성) 물건을 들어 올리고, 밀고, 당기고, 운반하기 위해 힘을 사용한다.
- (정교한 동작) 손이나 손가락을 이용하여 복잡한 부품을 조립하거나 정교한 작업을 한다.
- (서비스 지향) 다른 사람들을 돕기 위해 적극적으로 노력한다.

• 지식

- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)
- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통 효율성 향상을 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (식품생산) 식료의 특성과 생산·가공 과정을 이해하고, 식재료의 안전성, 품질 유지를 위한 생산 기법 및 관련 장비에 대한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

조리원리, 기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

식품위생학

식품위생학, 식품위생법규, 식품위생과 안전 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급일식조리실습 등

일어일문학

일본역사와문화, 일본의언어와문화, 일본어회화 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 일식 실습 동아리 및 스터디 참여
- 현장 견학, 현장 실습 프로그램 참여
- 국내외 요리 대회 및 공모전 참여
- 유명 셰프 특강 및 조리 시연회 참여 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 일식조리기능사/산업기사 자격 취득 과정
- 사설 요리학원의 일식 전문(스시, 북어, 가이세키(코스요리) 등) 과정
- 여성인력개발센터, 직업교육센터, 평생교육센터 직업훈련 과정
- 일본어 실무 회화 교육 등

● 일경험

- 호텔 및 외식업체 인턴십 및 아르바이트
- 주방 조리사 보조원 현장실습 경험 등

• 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 일식조리기능사, 일식조리산업기사, 조리기능장

• 자기 주도적 활동

- 조리도 사용 기술 훈련
- 유명 일식당 방문(벤치마킹) 및 트렌드 분석
- 개인 포트폴리오(요리 사진, 레시피) SNS 운영 등

• 진출 분야

- 1 일식 전문점, 퓨전식당
- 2 호텔, 리조트, 파인다이닝
- 3 사업체식당, 단체급식



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

일식조리사는 신선한 식재료의 손질과 칼질, 계절에 맞는 식재료 본연의 맛을 살린 조리가 핵심입니다. 섬세한 기술과 위생관리 능력은 일식조리에 기본이 됩니다. 재학 중에 이론과 더불어 실무 수업에 충실해야 하며 기본 칼질, 식재료 손질, 조리 공정 이해, 위생관리 능력을 실제로 익히는 것이 가장 중요합니다. 학교 실습 과제나 동아리 활동 등 다양한 일식 메뉴를 조리하는 방법과 과정을 경험하고 학교에서 연계하는 일식 전문점, 호텔 조리부 인턴십이나 현장 실습도 입직에 도움이 됩니다. 또한 학과 과정 중에 일식조리기능사, 일식조리산업기사 자격증을 취득하면 현장에 즉시 투입 가능한 인재로 평가받는 데 도움이 되며, 일본 문화와 일본어에 능숙하다면 더욱 경쟁력을 가질 수 있습니다. 조리 분야를 전공한 학생들은 조리 전반에 대한 기본적인 이론부터 차분히 배울 수 있고, 유명 셰프 등의 특강을 통해 정통 조리법은 물론 최신 트렌드를 습득할 수 있으므로 자신의 장점을 개발하는 데에도 도움이 됩니다.

Interview

일식조리사/레스토랑



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 일식 요리사입니다. 그중에서도 일식의 핵심인 생선을 다루는 일을 하고 있습니다. 일본의 전통 장인정신을 바탕으로 한 생선 숙성 방식을 따른 조리법을 고수하고 있으며, 대표 메뉴로 스시와 카이센동(해산물 덮밥), 사시미 요리를 고객에게 선보이고 있습니다. 또한 현대적인 트렌드를 반영한 다양한 일식 요리도 선보이고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

오전에 출근하면 그날 사용할 생선을 선별하여 손질한 후 적당한 온도로 숙성을 시킵니다. 이후 미리 숙성을 거친 생선들을 이용해 네타(스시용 생선회)를 일정한 크기로 손질하여 손님을 맞을 준비를 합니다. 높은 품질을 유지하는 만큼 비교적 높은 가격대로 음식을 제공하고 있기 때문에 더욱 무거운 책임감을 가지고, 예약 인원 확인, 재료 상태 점검, 당일 메뉴 구성 확인 등을 항상 꼼꼼하게 확인합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 일식 중에서도 손님 앞에서 스시와 요리를 선보이는 조리사에게 가장 중요한 것은 손님 개개인에 맞춘 서비스입니다. 손님들의 성별, 연령대, 식성에 맞게 네타의 크기를 조절하거나 샤리(초밥용 밥)의 양과 쥐는 강도를 다르게 조절합니다. 이러한 세심한 배려를 손님들이 알아차려 주고 감사함을 표현할 때 가장 큰 보람을 느낍니다.

[힘들었던 일] 일식조리사가 되기로 마음먹었다면 끈기와 참을성 있는 태도를 갖추는 것이 가장 필요하다고 생각합니다. 손님 앞에서 스시를 쥐고 요리를 선보이는 자리에 서기 전까지 거쳐야 했던 과정이 가장 힘들었습니다. 신선도 유지를 위해 얼음장 같은 물에 손을 담그며 작업하고, 날카로운 칼을 다루다 다치기도 하며, 정교한 기술을 배우는 시간은 매우 고되었었습니다. 하지만 그 시간을 진정으로 받아들이고 즐길 수 있었기에 지금의 자리까지 올 수 있었다고 생각합니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

소셜미디어를 통해 화려한 성공 사례에 노출된 요즘의 사회 초년생들은 전보다 빠른 성과를 추구하는 경향이 있습니다. 이로 인해 오랜 수련 기간을 필요로 하는 일식 요리 분야에 입문하는 인력이 점차 감소하고 있는 것이 현실입니다.

그러나 저는 이를 오히려 기회로 봅니다. 생선을 다루는 기술은 점차 더 희소성이 있고, 고급화된 기술로 인정받을 것입니다. 요식업 분야에서 시와 자동화가 확대되고 있지만, 일식 요리의 정교함, 손끝으로 느끼는 감각, 각기 다른 특성을 지닌 생선을 다루는 숙련된 기술은 기계로 대체할 수 없는 독보적인 능력으로서 꾸준히 주목받을 것으로 전망됩니다. 이 분야에 입문하는 사람들이 장인정신과 인내심을 바탕으로 꾸준히 기술을 익혀 나간다면, 앞으로의 사회에서도 차별화된 경쟁력을 확보할 수 있을 것입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 요리사에게 가장 중요하면서도 간과해서는 안 될 부분이 바로 이론적 기반입니다. 예를 들어, 된장과 고추장이 어떤 원리로 발효되는지, 재료의 성분과 특성이 무엇인지 등 과학적 이론을 숙지한 상태에서 요리에 접근하면 응용 범위가 훨씬 넓어집니다. 특히 일식 요리에서 중요한 생선 숙성 과정은 단백질 분해와 숙성 온도, 시간 등 조리과학 지식이 직접적으로 활용되는 분야입니다. 이론적 배경이 있으면 단순히 전통 방식을 따르는 것을 뛰어넘어, 재료의 특성을 과학적으로 이해하는 것을 바탕으로 최적의 조리법을 개발할 수 있어 요리의 완성도를 한 단계 더 높일 수 있습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

일본어 학습이 가장 큰 도움이 되었습니다. 일식조리사가 되기로 결심한 후 일본어를 기초부터 독학으로 공부하기 시작했고, 일본에서 원서로 된 요리책을 구매해 단어를 직접 번역해 가면서 학습했습니다. 꾸준한 언어 공부 덕분에 한국에서는 접하기 어려운 일본의 전문 레시피와 요리 영상을 일본어로 직접 검색하고 활용할 수 있게 되었습니다. 게다가 정통 일식 기법과 최신 트렌드에 대한 풍부한 정보를 빠르게 얻을 수 있었습니다. 또한 일본인 고객이 방문했을 때 원활한 의사소통이 가능해, 맞춤형 서비스를 제공할 수 있게 되었으며, 고객의 만족도를 크게 높일 수 있었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

어린 시절 부모님이 맞벌이를 하셔서 부모님이 퇴근하시기 전에 식사를 먼저 해야 하는 시간이 많았습니다. 어머니는 동생과 제가 먹을 음식을 미리 준비해두고 출근하셨습니다. 처음에는 단순히 음식을 데우는 것이 전부였지만, 시간이 지나면서 냉장고에서 재료를 꺼내 볶음밥을 만들어 보기도 하고, 어머니의 요리를 따라 해보기 시작했습니다. 이 과정에서 요리의 즐거움을 느꼈고, 자연스럽게 요리사가 되고 싶다는 꿈을 갖게 되었습니다. 특히 가족을 위해 음식을 만들 때 느꼈던 뿌듯함과 기쁨이 요리사라는 직업을 선택한 가장 강한 동기가 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

실무 경험을 최대한 빨리 쌓는 것이 중요합니다. 요리 분야로 진출할 것을 선택했다면 자신이 원하는 요리 분야의 현장에서 직접 일해 볼 것을 적극 권장합니다. 현장 경험은 정규직으로서의 취업뿐만 아니라 아르바이트 형태로도 충분히 가능합니다. 물론 이론과 기초를 탄탄하게 배울 수 있는 학교 교육도 매우 중요합니다. 학교 교육에 성실하게 임하면서 동시에 현장에서 근무를 해보면 차원이 다른 경험과 지식을 쌓을 수 있을 것이라 생각합니다.

저의 경우, 고등학교 재학 중 일식당에서 아르바이트를 시작했고, 이를 통해 실제 주방 환경과 업무의 흐름을 파악할 수 있었습니다. 이후 본격적으로 일식요리사의 길을 선택하여 수련 과정에 입문했으며, 조리기능사 자격증을 취득하여 기본 역량을 갖추었습니다. 현장에서의 꾸준한 노력과 실력을 인정받아 현재의 위치까지 오게 되었습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

일식요리사로 경력을 쌓다 보면 크게 세 가지 진로 경로를 고려할 수 있습니다. 먼저 요리 자체에만 집중하여 자신만의 레스토랑을 운영하며 요리 실력으로 인정받는 길이 있습니다. 이를 위해서는 지속적인 기술 연마와 식재료 연구, 새로운 조리법 개발 등이 필요합니다.

다음으로는 현장 경험을 바탕으로 자영업을 시작하고 프랜차이즈 브랜드를 개발하는 외식 사업가의 길도 있습니다. 이 경우 요리 실력뿐만 아니라 경영, 마케팅, 인사 관리 등 경영 역량을 함께 갖추어야 합니다.

마지막으로 석·박사 학위를 취득하여 대학교수나 연구자로 진출하는 길도 있습니다. 이론적 지식과 실무 경험을 결합하여 교육을 하거나 조리과학 연구, 교재 개발 등의 활동을 할 수 있습니다. 각 경로마다 요구되는 역량이 다르므로 자신의 적성과 목표에 맞는 방향을 빠르게 설정한 뒤 그에 따라 준비하는 것이 중요할 것 같습니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

조리사는 하루 대부분 시간을 일하는 데 소비해야 하고, 신체적으로도 힘든 직업입니다. 하지만 요리하는 과정 자체가 즐겁고, 내가 만든 음식을 먹는 손님들이 행복해하는 모습을 볼 때 그 모든 힘들이가 보상받는 느낌을 받습니다. 이것이 조리사의 가장 큰 매력이라고 생각합니다.

일식 요리가 고급 기술만큼 꾸준히 배우고 기술을 습득할수록 보수와 업계 내 인정은 다른 요리 분야보다 빠르게 상승하는 편입니다. 장인정신과 인내심을 가진 사람, 손님의 만족을 통해 보람을 느끼는 사람, 식재료에 대한 호기심을 갖고 끊임없이 배우고 성장하려는 의지가 있는 사람이라면 더욱 적합한 직업입니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 ‘조리과학’ 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

요리사가 되고 싶은 꿈을 안고 조리과학 전공을 선택했을 것으로 생각합니다. 재료를 다루고 칼과 불을 사용하는 실습이 더 흥미롭게 느껴질 수 있습니다. 하지만 조리과학을 통해 배우는 이론적 지식은 앞으로 현장에서 일하면서 자신만의 요리 철학을 만들어 갈 때 정말 소중한 자산이 됩니다. 조리과학 전공의 가장 큰 장점은 단순히 조리법을 따라 하는 것을 넘어 왜 그렇게 해야 하는지 과학적으로 이해할 수 있다는 점입니다.

마지막으로 저의 모토를 전하고 싶습니다. “돈을 받으며 배울 수 있음에 감사하자.”

졸업 후 현장에 나가면 적은 보수와 고된 업무에 지칠 수 있습니다. 하지만 그럴 때일수록 멋진 요리사가 될 자신을 생각하며 하루하루를 밀도 있게 보내길 바랍니다. 그 시간들이 쌓여 여러분만의 경쟁력이 될 것입니다.

MEMO

16

주요

단체급식조리사



구내식당에서 근로자들을 위해 한식, 일식, 중식 등의 음식을 조리하는 자

유사명칭

사업체식당조리사, 구내식당조리사



하는 일

- 주문서 및 식단계획표에 따른 재료 주문 및 상태 검수
- 요리기기 조작·점검 및 이상 유무 확인
- 식단과 주문량에 따른 재료 선택 및 전처리(세척, 소독, 커팅 등)
- 각종 양념, 조리료 등 준비 및 각종 요리기구(오븐, 증기솥, 토스터, 전자레인지, 믹서 등)를 활용하여 한식, 일식, 중식, 양식 등 요리
- 식기 및 조리기구, 조리장 등 청결 관리
- 조리된 음식의 맛, 영양상태 등 점검 및 개선
- 조리 환경, 작업 도구 위생상태 및 식자재 보관 점검



필요 역량

• 업무수행능력

- (유연성 및 균형) 신체의 균형을 유지하거나 각 부위를 구부리고 편다.
- (움직임 통제) 신체를 사용하여 기계나 기구를 정확한 위치로 빠르게 움직인다.
- (신체적 강인성) 물건을 들어 올리고, 밀고, 당기고, 운반하기 위해 힘을 사용한다.
- (정교한 동작) 손이나 손가락을 이용하여 복잡한 부품을 조립하거나 정교한 작업을 한다.
- (서비스 지향) 다른 사람들을 돕기 위해 적극적으로 노력한다.

• 지식

- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)
- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통 효율성 향상을 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (식품생산) 식료의 특성과 생산·가공 과정을 이해하고, 식재료의 안전성, 품질 유지를 위한 생산 기법 및 관련 장비에 대한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

조리원리, 기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

식품위생학

식품위생학, 식품위생법규, 식품위생과 안전 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급양식조리실습 등

외식경영학

외식산업경영론, 식품학, 급식경영, 급식관리, 대량조리실습 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 교내 취업 대비 특강 참여
- 산학협력 '단체급식 메뉴 개발 대회' 참가 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 산업체 단체급식 조리실무사 양성 과정
- 한식, 양식 등 다양한 분야의 조리기능사 및 조리산업기사 자격 취득 과정 등

● 일경험

- 대기업, 공공기관, 병원, 학교 등의 단체급식소 조리 보조
- 대규모 인원을 대상으로 하는 행사(케이터링) 인턴 조리사 경험 등

• 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: (한식·중식·양식·일식) 조리기능사,
(한식·중식·양식·일식) 조리산업기사, 조리기능장

• 자기 주도적 활동

- 다양한 연령대와 선호도를 고려한 가성비 높은 식단 연구 및 개발
- 대량 조리 특화된 레시피 및 조리법 개발 및 기록
- 식품 안전 및 위생 관리 관련 최신 뉴스 및 법규 변화 지속적 학습 등

• 진출 분야

- 1 위탁 급식 전문업체
- 2 학교, 사업체, 병원, 의료기관 등의 급식시설



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

단체급식조리사는 학교, 병원, 기업체, 복지시설 등 단체급식 운영과 대량 조리가 핵심인 직무로, 조리 실무 능력과 체계적인 메뉴 운영 역량이 중요합니다. 대학 재학 중에는 한식·중식·일식·양식 등 다양한 분야의 기본적인 조리법과 대량 조리 실습을 병행하며, 식재료 손질, 위생·안전 관리, 원가 계산 등 급식 운영에 필요한 기초 지식을 함께 익히는 것이 유리합니다. 학과 과정 중 입직을 위한 각종 조리기능사 자격증을 취득하고, 주방 보조 근무나 인턴십 등 현장 경험을 하면 경쟁력을 높이는 데 도움이 되며, 기업체에서 요구하는 서류와 면접 전형도 충실하게 대비해야 합니다. 조리 분야 전공자는 조리 원리와 위생·영양학 지식을 활용해 효율적이고 안전한 조리 운영 능력을 발휘할 수 있어 전문성을 인정받을 수 있습니다. 장시간 대량 조리에 필요한 강인한 체력과 자신만의 강점을 살릴 수 있는 메뉴를 보유한다면 이 분야에 안정적으로 정착하는 데 도움이 될 수 있습니다.

Interview

단체급식조리사/단체급식업체



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 단체급식조리사로서 단체급식업체에 재직하고 있습니다. 제가 근무하는 회사는 대한민국 전역에 사업장이 있으며 기업, 대학, 병원 등 다양한 곳에서 고객사에 급식 서비스를 제공하고 있습니다. 현재 저는 한 반도체 연구소 내 사업체 식당에서 근무하며, 조리 업무와 신메뉴 개발, 재료 발주 등 여러 분야에 기여하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

제가 근무하는 곳은 조식부터 석식까지 하루 세 번 배식이 진행되고 있습니다. 우선 조식 배식 시작 전에 출근하여 동료 조리원들과 함께 이른 새벽부터 조식 준비를 합니다. 일반적인 기업 식당과는 다르게, 이곳은 푸드코트처럼 여러 메뉴와 종류의 음식들을 매끼 준비하고 있습니다. 조식 준비가 끝난 후 조리사분들과 식사 후 중식 준비를 진행합니다. 양식, 일식, 인도식, 중식, 한식 세 종류, 테이크아웃 메뉴 등 점심에는 12가지 메뉴를 준비하고 있습니다. 배식 도중 메뉴의 품질 및 과한 잔반을 방지하기 위해 시차로 조리하며, 음식 품질 상황과 식재료비를 절약하는데 중점을 두고 있습니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 나만의 신메뉴를 개발하여 그 음식을 단체급식의 특성에 맞춰 조리를 하고, 고객들에게 좋은 평가를 받게 되면 조리사로서 부딪힘을 느낍니다. 또한 매 끼 조리를 하며 고객들에게 좋은 반응을 이끌어 냈을 때 성취감도 크게 느낍니다. 특히 많은 인원이 동시에 식사하는 급식 현장에서 맛과 품질, 위생을 모두 만족시키면서도 고객들로부터 긍정적인 평가를 받을 때 조리사로서의 전문성이 인정받는다는 느낌을 받습니다.

[힘들었던 일] 제가 근무하는 단체급식은 약 1,000인분 이상을 조리하기 때문에 체력적인 부담이 큰 편입니다. 대량 조리가 이루어지다보니 장시간 서서 근무해야 하고, 조리 동선과 작업 속도에도 항상 신경을 써야 합니다. 대량 조리에서는 체력과 인내심, 현장 대응력을 성장시키는 것이 중요하다고 생각합니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

회사를 다니면서 크게 느끼는 것은 테이크인(매장 식사) 메뉴보다 테이크아웃 메뉴가 더욱 각광받는 시대가 다가오는 것 같다는 것입니다. 조리사로서 한 상을 맛있게 차리는 것도 중요하지만, 고객의 선호에 맞춰 테이크아웃 메뉴를 개발하는 것도 중요한 일이 될 것입니다. 메뉴 개발 시 단순 김밥, 샌드위치 등을 넘어 돈까스카레덮밥 등 든든하고 포만감을 주는 메뉴의 인기가 더욱 높아지고 있음을 감안하는 것이 좋을 것 같습니다. 취업시장에서 단체급식조리사라는 직업은 아직 블루오션에 가깝다고 생각합니다. 회사 식당, 골프장 식당 등 단체급식업체는 아직 취업의 길이 넓게 열려 있는 분야입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 '조리과학' 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 대학을 다니며 여러 조리법과 다양한 나라의 음식을 접하고 배우는 실습 과정을 거쳤습니다. 입사 후 개인적으로 자신 있는 양식조리 코너로 배정받아 선배님들의 가르침으로 기존 조리법에서 더욱 심도 있는 조리를 더 배울 수 있었습니다. 단체급식 쪽을 생각하신다면 조리법을 조금씩 응용하고 변형해서 습득하는 것도 좋은 방법이 될 수 있다고 생각합니다.

[복수/부전공 등] 식품영양학과를 복수/부전공하면 도움이 될 것입니다. 조리뿐만 아니라 함께 일하는 영양사들과 소통하거나 영양사 업무를 대행하는 경우가 있는데, 이때 영양학 전공을 했다면 더욱 수월했을 것이라는 생각을 했습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

저는 세 가지 자격증(한식·중식·양식)을 취득한 후 대학에서 여러 활동을 통해 대회에 참가했습니다. 이 과정에서 조리 업무에 중요한 맛 조절, 조리 기술 등을 배울 수 있었고 실전 경험을 쌓을 수 있었습니다. 또한 대학 졸업 후 일식 조리 능력이 다소 부족하다고 판단하여 일식당에 입사해 일 년간 근무하며 조리 기술과 업무능력을 쌓았습니다.

우선, 이 직업에 적응하기 위해선 실전 기술 능력이 필수적이라는 생각이 듭니다. 요리 기술이나 맛 측면에서 자신만의 장점이 있으면 업장 내에서도 업무가 수월해지고, 빠르게 적응할 수 있습니다. 또한 강한 체력이 필수이기에 체력을 관리하는 것도 직업과 관련된 준비 활동이라 할 수 있을 것 같습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

어린 시절 부모님의 맛벌이로 동생의 끼니를 책임질 때가 많았습니다. 먹을 것을 좋아하던 저는 다양한 음식을 즐겼고, 그로 인해 여러 요리법을 스스로 찾아가며 중학교 때부터 요리사의 길을 생각하게 되었습니다. 저의 첫 손님이었던 동생을 시작으로 가족들의 응원을 받으며 고등학교 때부터 조리사의 길을 걷기 시작했습니다. 조리학원을 다니며 조리사로서 필수적으로 필요한 자격증과 기본 기술 등을 습득하게 되었고, 대학교도 조리학과로 진학하여 현재 직업의 발판을 다졌습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

현재 재직 중인 회사에서 공개 채용을 진행하고 있는 것을 확인하고 지원했습니다. 자기소개서와 면접, 직무적성검사를 비롯해 자격증과 전공(조리 분야) 등 지원 자격 조건을 꼼꼼히 확인하고 부족한 부분을 보완했습니다. 직무적성검사는 시중의 문제집을 사서 한달 가량 집중적으로 공부했고, 면접은 인터넷에서 기출문제와 예상 질문을 여러 곳에서 수집해 철저히 대비했습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

여러 선배의 행적을 통해 이 직업의 향후 진출 가능한 몇 가지 경로를 알 수 있었습니다. 첫째, 해외법인 사업장 진출을 통해 경험을 쌓고, 스카우트 또는 해외 파견을 통해 해외로 진출하는 경우가 있는데, 외국어 능력이 준비되어 있으면 진출에 매우 유리합니다. 둘째, 정년까지 보장되어 있는 직업이기에 꾸준히 근무 후 정년 은퇴를 하는 경우도 있습니다. 셋째, 여러 조리법을 전수받고, 나의 기술을 축적한 경험을 바탕으로 개인 사업장을 준비할 수도 있습니다. 경영 전반에 관심을 갖고 레시피를 축적해두는 것이 중요합니다. 넷째, 몇 년간 경험을 쌓고 다른 기업 개발팀으로 이직도 가능한데, 기업이 요구하는 전문성을 사전에 준비해 두어야 합니다.

Q. 이 직업의 장점이거나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

조리사 대부분은 남들이 쉴 때 일하고 남들이 일할 때 쉬어야 하는 경우가 많습니다. 하지만 사업체조리사는 일과 삶의 균형이 보장이 된다는 것이 조리 분야에서 쉽게 가질 수 없는 큰 장점입니다. 그리고 대기업에 입사하면 같은 직업군에 비해 보수가 높고, 복지가 뛰어난 편입니다. 또한 메뉴 운영 체계가 있어 업무의 예측 가능성이 높고 근무 환경이 비교적 안정적으로 유지된다는 점이 큰 매력입니다. 장기 근속을 통해 전문성을 안정적으로 발전시킬 수 있습니다. 이 직업은 규칙적인 생활을 선호하고, 팀 단위 협업에 익숙하며, 대량 조리와 공정 관리에 흥미를 느끼는 사람에게 특히 잘 어울립니다. 아울러 책임감과 성실함을 갖춘 사람이라면 조리사로서의 전문성과 삶의 균형을 동시에 추구할 수 있는 매력적인 선택지가 될 수 있습니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리사를 꿈꾼다면 조리과학을 비롯한 조리 분야를 전공하는 것이 필수라고 생각합니다. 호텔이나 기업에 들어갈 때 대학교 조리학과를 선호하는 곳이 더욱 많아졌고, 조리학과를 다니는 것이 조리에 대한 전문적인 기술을 배우는 시간이기 때문에 다른 전공 대비 경쟁력이 크게 높아지는 것도 사실입니다. 취업을 한 뒤 선배님들께 들은 말씀 중 "이곳은 배우러 온 곳이 아니라 너희들의 능력을 보여주러 온 곳이다"라는 말에 많이 공감합니다. 물론 모르는 것이나 일 적응에 있어서 선배들에게 배우는 게 많지만 그런 배움에 앞서 자신의 기본기가 갖춰져 있어야 더욱 단단하게 발전할 수 있다고 생각합니다. 사업체식당조리는 배움보다 나의 기술을 보여주고, 그 속에서 배우며 성장하는 직업입니다.

16-01

기내식조리사

주요



기내의 승객 및 승무원을 위해 한식, 일식, 중식 등의 음식을 조리하는 자



하는 일

- 주문서 및 식단계획표에 따른 재료 주문 및 상태 검수
- 요리기기 조작·점검 및 이상 유무 확인
- 식단과 주문량에 따른 재료 선택 및 전처리(세척, 소독, 커팅 등)
- 각종 양념·조리료 준비 및 각종 요리기구(오븐, 증기솥, 토스터, 전자레인지, 믹서 등)를 활용하여 한식, 일식, 중식, 양식 등 요리
- 종교식이나 특별식(할랄·코셔 등)을 기준에 맞춰 준비
- 조리된 음식의 맛, 영양상태 등 점검 및 개선
- 항공사 및 국제규정 기반 조리 및 포장 실시
- 기내라는 제한된 환경에 맞춰 맛과 품질이 유지되도록 레시피와 공정 관리
- 식기 및 조리기구, 조리장 등 청결 관리



대학 내 관련 전공 및 교과목

- 기내식조리사는 조리과학 전공의 기초조리실습과 식품의이해, 영양학 등의 교과목을 통해 배운 이론과 실습 내용을 바탕으로 단체급식을 조리하는 일을 하며 항공사 및 국제규정에 맞게 조리하여 제공하는 역할을 함.
- 기내식은 클래스 및 노선에 따라 제공되는 음식이 다양하므로 호텔조리 등의 전공을 통해 고급한식실습, 고급양식실습 등의 교과목은 큰 도움이 되고, 식품위생학 및 법규 등의 교과목은 국제규정이나 항공사 규정 이해의 바탕이 될 수 있음.

주전공

타전공

전공명	 조리과학	 호텔외식조리학
교과목명	기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등	호텔조리서비스실습, 고급양식조리실습 등



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국외) Airline Catering Association

<https://www.aca.catering/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

기내식조리사는 항공 스케줄과 국제 기준에 맞춰 대량의 기내식을 위생적으로 조리하고 관리하는 역할을 수행하며, 조리 기본기와 함께 엄격한 위생 의식, 공정 관리 능력과 팀워크가 필수적인 직무입니다. 대학 재학 중에는 화려한 기술보다는 다양한 조리법의 기초를 탄탄하게 실습하면서, 식품위생학, 영양학 등 기내식 생산에 필요한 이론을 균형 있게 학습하는 것이 도움이 됩니다. 특히 기내식은 국제 기준을 충족해야 하므로 식중독 예방, 알레르기 관리, 표준 조리공정에 대한 이해가 요구되며, 다양한 문화권의 승객을 대상으로 한 할랄·코셔 등 종교식이나 특별식에 대한 지식을 갖추면 더욱 경쟁력을 가질 수 있습니다. 또한 한식·양식 등의 조리기능사 자격증을 비롯해 위생사 면허를 취득하는 것도 전문성을 증명하는 데 도움이 될 수 있습니다. 조리 전공 학생들은 조리의 기본기를 갖추면서도 식품 조리원리나 위생·조리공정관리 지식을 바탕으로 하여 기내식 조리에 효율적이고 안전한 생산 역량을 발휘할 수 있습니다.

Interview

기내식조리사/기내식 서비스 전문기업



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 항공회사의 기내식과 기내 면세품을 전담하고 있는 기내식 서비스 전문기업에서 재직하고 있습니다. 저는 생산부 생산지원팀 콜드 키친 소속으로 드레싱 조리 업무와 사무 업무, 조리원들에게 기내식 생산에 필요한 발주 및 업무 지시를 하는 역할을 하고 있습니다.

주 업무는 국내 항공사와 수많은 외항기의 기내식을 생산하며 하루 보통 6~7만 인분의 식사를 준비하는 것입니다. 그리고 VIP전세기 기내식 준비나 PT를 준비하며, 식자재 오더 및 재고 관리, HACCP 관리와 함께 산업안전 재해가 발생하지 않도록 인원들의 업무를 관리합니다. 사무 업무와 현장 업무는 4대 6 정도라고 볼 수 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

저희 회사는 김포에서 기내식을 생산하여 인천으로 하루 8번 정도 나눠 이송하고, 이를 인천 센터에서 소분 및 가공하여 비행기에 탑재하는 방식으로 업무를 하고 있습니다.

저의 근무 시간은 7시부터 16시까지입니다. 오전 6시 30분까지 출근하여 유니폼으로 환복 후에 주방으로 이동해 내부 시스템으로 당일 생산해야 하는 기내식 물량을 확인하고 당일 입고 품목을 출력하여 확인합니다.

근무 시작 전 팀원들과 10분 정도 체조를 하고, 미팅 후 식재료 발주를 합니다. 그 후에는 기내식 생산에 집중하고, PT, 오더, 행사 준비 등 사무 관련 메일 확인을 하여 팀원들에게 업무 지시를 합니다. 저의 조리직 임무는 콜드 키친에서 하루 40여 종의 드레싱을 제조 생산하는 것입니다.

오후에는 전산 시스템으로 재고 관리를 하는 업무를 하고 있습니다. 하루 6~7만 개의 식사를 생산하다 보니 업무의 강도가 높지만, 전산 시스템 및 양호한 근무 환경으로 큰 어려움은 없다고 말씀드리고 싶습니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 항공사 브랜드 리뉴얼 당시 퍼스트 클래스와 비즈니스 클래스의 기내식이 모두 새롭게 바뀌었습니다. 대량으로 생산하는 만큼, 현장의 레시피와 전산 시스템 상 표준 규격을 맞추는 업무가 회사의 비용 및 수익성 관리에 있어서 매우 중요한 역할을 합니다. 저는 3개월마다 변경되는 네 가지 타입의 기내식 운영 사이클에 맞춰 프레젠테이션 준비 및 시스템 안정화를 거쳐, 문제없이 기내식 생산을 하게 된 것에 보람을 느꼈습니다. 또한 유명 VIP 고객의 전세기 기내식을 생산하며 자부심을 가지고 보람차게 업무를 수행했던 것 같습니다.

[힘들었던 일] 대량의 식사를 조리하다 보니 처음에는 많은 어려움이 있었고, 반복되는 일을 하다 보니 번아웃이 올 때도 있었습니다. 하지만 그때마다 회사의 동료들이 도와주거나, 시간이 지나 업무에 적응하면서 잘 극복할 수 있었고 현재는 보람차게 일을 하고 있습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

코로나19 팬데믹 기간 동안 하늘길이 막히며 수익성이 좋지 않았지만, 사태가 진정된 후 하늘길이 다시 열리며 당사의 수익성은 해가 지날수록 증대되고 있습니다. 국민의 소득 수준도 향상됨에 따라 해외여행 및 출장을 가는 경우가 많이 늘고 있어, 코로나와 같은 전염병 이슈만 없다면 안정적인 성장을 계속할 것으로 전망하고 있습니다.

제가 일하는 회사는 25곳이 넘는 항공사에 기내식을 제공할 만큼 국내 기내식 시장에서 압도적이고 안정적인 수익 구조를 갖추고 있습니다. 이를 바탕으로 높은 보수 및 일과 삶의 균형을 보장하여 구직자들 사이에서도 입소문이 많이 나서, 점점 입사 경쟁이 치열해지고 있습니다. 하지만 철저히 입직을 준비하고 자신감을 가진다면 충분히 도전해 볼 만한 가치가 있을 것이라고 당당히 말씀드리고 싶습니다.

직원 관리를 위해 리더십이 필수적이며, 성품이 너그로우면서도 강단이 있어야 한다고 생각합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 1~2학년 때는 기본적인 조리를 배우며 조리의 기본적인 기술을 숙련하였고, 3~4학년 때에는 관리자로서 필요한 HACCP 및 심화된 조리 기술을 배워 입직 및 실무 적응에 큰 도움을 받을 수 있었습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

가장 기억에 남는 것은 재학 중 조리 동아리 회장 활동입니다. 기존에 없었던 행사를 진행하고자 팝업 레스토랑 및 팝업 스토어 등을 진행했고, 동아리에 많은 수익을 창출하기도 했습니다. 또한 부원들에게 소속감을 주고 싶은 마음에 로고를 제작하고 자체 행사도 기획했는데, 그것이 7년이 지난 지금도 유지되고 있다는 사실에 뿌듯함을 느끼고 있습니다.

또한 국제 요리 경연 대회를 비롯한 여러 요리 대회에 출전하며 전문 역량을 키웠습니다. 높은 성적을 거두며 수상을 통해 실력을 입증할 수도 있었지만, 결과를 떠나 진행 과정에서도 최신 외식 트렌드를 파악하고, 조리 스킬을 한 단계 향상할 수 있었습니다.

군복무 시절에는 조리병으로 복무하면서, 대량 조리 및 인사 관리, 재고 관리 등을 배울 수 있었고, 대대장에게 좋은 평가를 받아 방송에도 출연할 기회를 얻기도 했습니다.

이밖에 전역 후 남아메리카 온두라스에서 개최된 한식 홍보 행사 참가나 고등학교 직업 교육 위탁 과정의 조교 경험을 통해 실무 경험의 폭을 넓힐 수 있었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

원래의 꿈은 저만의 생면 파스타 바와 다이닝 바를 오픈하는 것이었습니다. 군 전역 후에 생면 파스타 바에서 근무하며 많은 기술과 업무를 배울 수 있었으며, 아직도 제가 요리를 시작한 이후로 가장 행복한 기억으로 남을 만큼 좋은 2년이라는 시간이었습니다. 창업 계획까지 다 세워가며 행복한 나날들을 보내고 있을 당시 외할머니가 돌아가신 일을 계기로 생각에 변화가 생겼습니다. 개인사업을 운영하게 되면 고객을 먼저 생각해야 하고 모든 일을 개인이 조율해야 하는데, 일과 삶의 균형의 중요성을 고민하면서 창업보다는 취업에 무게를 두었습니다. 때마침 저보다 먼저 입사한 학교 선배께서 회사의 안정성을 강조하며 이 회사를 강력하게 추천해 주셨고, 어렸을 때 비행기를 정말 좋아하여 시뮬레이터를 구매할 정도로 관심이 컸던 기억이 떠올라 지원을 하게 되었습니다. 입사 당시 면접관에게 학교생활, 군생활, 대외활동에서 좋은 경험을 하였던 것이 긍정적으로 평가받아 현재까지 올 수 있었던 것 같습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

저는 선배의 조언을 통하여 채용 플랫폼에서 공채 내용을 확인했고, 준비한 사항으로는 자격증 및 경력 기술서가 있습니다. 이외에도 면접관에게 대외 활동을 하며 배우고 경험하였던 것을 포트폴리오로 제작하여 발표한 것이 설득력이 있었던 것 같습니다. 전형 절차는 서류 면접과 1차 면접, AI 면접, 2차 면접 순서로 진행되었고 입사까지 총 3~4개월 정도의 시간이 소요되었습니다.



Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

과거에는 타 기내식 업체나 기내식 연구개발 부서로 이직을 하는 사례도 있었으나, 최근에는 근무 여건이 안정적이고 복지 수준이 높은 편이라 이직률과 퇴사율이 낮은 편입니다. 일정 경력을 쌓은 후에는 신메뉴 개발 지원, 파트별 책임자 등으로 역할을 확장하는 경우도 있으며, 일부는 석·박사 학위 취득 후 학교에 강의를 하는 경우도 있습니다.

업무 특성상 대외 활동이 아주 많지는 않지만, 국제 행사가 있을 때 해외 출장을 나가는 경우가 있어 영어 공부도 중요하다고 말씀드리고 싶습니다. 필수는 아니지만 영어 능력이 준비되어 있으면 해외 부문이나 관련 업무에서 기회를 얻을 수 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이거나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

대기업을 상대로 하는 기내식 서비스 전문 기업의 보수는 대체로 외식업체 조리사의 1.5~2배 정도이며, 근무 시간이 7시~16시이다 보니 '저녁이 있는 삶'이 보장된다는 점이 조리사로서 정말 큰 장점이라고 생각합니다. 그 외에도 복지 포인트 같은 사내 복지도 다양합니다.

이 직업에 적합한 인재상은 당연히 조리 기술 및 관련 지식을 필수적으로 갖추고 영문 서류 업무가 많아 영어 능력도 중요하다고 말씀드리고 싶습니다. 그리고 성격이 밝고 어른들과 거리낌 없이 잘 지낼 수 있는 분이 유리할 것 같습니다. 아무래도 저희 회사가 정년이 보장되는 곳이라 다양한 세대가 있는데, 여러 나이대의 분들과 지내는 데에 어려움이 없다면 회사 적응이 더 빠르지 않을까 생각합니다.



Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학 전공은 단순히 칼이나 프라이팬 사용 등 기술적인 것만 배우는 것을 넘어 조리에 중요한 조리이론과 조리과학을 두루 배울 수 있기 때문에 추천합니다. 단순한 조리 기술은 나중에 취업하여 업장의 스타일에 맞춰서 다시 배워야 하는 경우가 많지만, 조리와 관련된 지식과 조리 이론은 학교를 재학 중일 때가 아니라면 혼자서 배우기에는 제약이 많다고 생각합니다. 재학 중에 조리이론 및 조리과학을 전문성 있게 공부하고, 화려한 조리 기술만 쫓기보다 기본적인 조리 기술을 익힌다면 어느 업장에 가도 빠른 시간 안에 적응할 수 있을 것이라 확신합니다.

마지막으로 제가 후배들에게 가장 하고 싶은 말은 '결과보다 과정을 중시하며 두려움 없이 도전하라'는 것입니다. 특히 20대 중후반에는 나중에는 하고 싶어도 경험하기 힘든 모든 경험을 해볼 것을 추천합니다. 기회가 오면 겁내지 말고 먼저 부딪혀 보는 자세를 갖기를 바라며, 주위에 적을 만들지 말고 항상 좋은 관계를 형성하는 것도 중요합니다.

저는 어디를 가든, 좋은 점이든 나쁜 점이든 경험하는 과정에서 배울 점이 있다고 생각합니다. 항상 배우려는 자세, 경험하려는 자세를 가진다면 나중에 취업이나 창업을 할 때에도 좋은 밑거름이 될 수 있을 것으로 생각합니다. 방학 기간을 활용해 현장 실습도 여러 곳에서 해보면서, 이 업무가 나에게 맞는 것인지 체험해 보면 좋은 것 같습니다.

17

주요

바텐더



고객의 주문에 따라 각종 알코올 및 비알코올 음료를 제조하여 제공하는 자

유사명칭

조주사





하는 일

- 고객의 취향에 맞춰 알코올의 농도, 맛, 향이 각기 다른 알코올성 음료와 청량음료, 기타 부재료 등 알코올 및 비알코올 음료 혼합 제조
- 셰이커 등 칵테일 제조과정의 퍼포먼스 연출
- 생과일, 올리브 등을 활용한 시각적인 장식효과 연출
- 사용한 도구와 유리잔 등 세척
- 새로운 트렌드와 주류 등 파악 및 신메뉴 개발



필요 역량

• 업무수행능력

- (유연성 및 균형) 신체의 균형을 유지하거나 각 부위를 구부리고 편다.
- (창의력) 주어진 주제나 상황에 대하여 독특하고 기발한 아이디어를 산출한다.
- (장비 선정) 업무를 수행하는데 필요한 도구나 장비를 결정한다.
- (반응시간과 속도) 신호에 빠르게 반응하거나 신체를 신속히 움직인다.

• 지식

- (영업과 마케팅) 상품이나 서비스를 판매하거나 촉진하는 것에 관한 지식(마케팅 전략, 상품의 전시와 판매기법, 영업관리 등)
- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급양식조리실습 등

글로벌관광서비스학

음료 서비스, 식음료 고객관리, 식음료 영업장 위생 안전 관리 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 교내 바텐딩·칵테일 경연대회
- 호텔경영·호텔외식 관련 학과 전공 동아리에서 칵테일 조주 진행
- 교내 조주기능사 취득 프로그램 참여 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 조주기능사 자격시험 과정
- 칵테일 조주 과정 프로그램
- 현장 실무자 양성 과정 교육 등

● 일경험

- 호텔 현장체험 프로그램 참여
- 호텔·레스토랑·바(bar)의 바텐더 보조로 근무 등

● 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 조주기능사

● 자기 주도적 활동

- 칵테일 레시피 및 음료 창작 포트폴리오 제작
- SNS·유튜브에 바텐딩·음료 제조 영상 업로드
- 주류 트렌드 분석
- 서비스 매너·고객 응대 기술 훈련 등

● 진출 분야

- 1 호텔, 리조트 라운지, 바
- 2 전문 칵테일/위스키 바, 레스토랑, 다이닝 바



관련 정보처

(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국내) (사)한국베버리지마스터협회 (Korea Beverage Masters Association, KBMA)

<https://www.beveragemaster.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

바텐더는 주류와 칵테일에 대한 전문기술과 정확한 제조 기술을 바탕으로 고객의 취향을 파악하는 커뮤니케이션 능력과 서비스 마인드를 함께 갖추는 것이 중요합니다. 대학 재학 중에는 식음료관리론과 주조 이론 및 실습수업을 충실히 이수하며 다양한 주류와 음료의 특성과 제조 기술을 익히는 것이 중요합니다. 조주기능사 자격증은 채용 시 우대 또는 필수 조건인 경우가 많아 입직 경쟁력을 크게 높일 수 있고, 호텔 라운지, 전문 바에서 인턴십이나 아르바이트를 통해 현장 경험과 서비스 감각을 쌓는 것이 도움이 됩니다. 조리과학 전공자는 맛의 균형과 식재료 특성을 과학적으로 이해할 수 있어, 창의적 레시피 개발과 연출에서 전문성을 발휘할 수 있습니다. 바텐더는 기술뿐 아니라 고객과 소통하는 서비스 직무이므로, 주류 트렌드를 잘 파악하고, 영어 등 외국어 능력을 갖추면 전문성을 한층 강화할 수 있습니다.

Interview

바텐더/호텔 식음료부



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 글로벌 호텔 체인 업체의 식음료 부서에서 바텐더로 근무하고 있습니다. 주 업무는 업장에 방문한 고객을 응대하고, 음료 및 주류를 제조하여 제공하는 것입니다. 또한 고객의 취향에 따른 와인과 음식에 어울리는 페어링 와인을 추천하는 역할도 수행하고 있습니다. 전반적으로 업장 내에서 사용하는 주류, 음료, 과일 등 식자재의 발주 및 관리를 담당하며, 음료 제조 업무를 책임지고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

제가 근무하는 업장은 호텔 내에 있어서, 업장의 업무는 오전에 근무하는 조식조와 오후에 근무하는 저녁조의 2교대 형식으로 진행됩니다. 저는 저녁조에 소속되어 오후 3시경에 출근하여 업장 내 바(Bar) 오픈 준비를 시작합니다. 과일 상태 확인부터 시작하여 음료 제작에 필요한 전반적인 준비를 끝마친 뒤, 오후 5시에 업장이 오픈하면 주문에 따라 바에서 음료를 제조하고 고객을 응대하는 업무를 수행하며, 마감 시간인 새벽 1시까지 근무합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 고객이 서비스를 이용한 후 감사 편지나 팁을 남겨주실 때, 그리고 제가 제공한 서비스와 음료에 대해 만족스럽다는 평가를 전해주시실 때 가장 큰 보람을 느낍니다. 특히 바에서의 짧은 대화와 취향에 대한 설명을 바탕으로 고객에게 맞는 칵테일을 제안했을 때, 그 선택이 좋은 경험으로 이어졌다는 반응을 들으면 직업적 성취감이 더욱 커집니다.

[힘들었던 일] 제가 근무 중인 업장은 외국인 관광객의 비율이 국내 관광객보다 높습니다. 이 과정에서 언어 소통의 어려움이 종종 생기는데, 특히 취객을 상대하거나 가끔 무리한 요구를 하는 고객을 응대해야 할 때 힘들다고 느꼈습니다. 그러나 다양한 고객을 통해 각각의 문화적 배경을 이해하기 위해 노력하면서 서비스 역량이 크게 향상될 수 있었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

F&B 산업 전반에 자동화가 확대되는 추세이지만, 호텔 서비스 분야는 사람의 정서적 교류와 서비스가 필수적이어서 큰 변화 없이 안정적일 것으로 전망됩니다. 조리로봇이나 키오스크의 도입으로 단순 업무를 수행하는 소규모 외식업의 인력은 줄어들 수 있지만, 호텔리어와 바텐더는 섬세한 고객 응대와 고도의 서비스 정신이라는 인간 고유의 역량이 중요하므로 로봇이 완전히 대체하기는 어려울 것으로 생각합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 '조리과학' 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 조리과학과에서 배운 식재료에 대한 이해와 조리 기술, 위생·안전 관리 지식은 현재 재직 중인 호텔 F&B 현장에서 큰 자산이 되었습니다. 특히 고객에게 제공되는 음식과 음료의 수준을 이해하고 설명하는 데 전문적인 지식이 밑바탕이 될 수 있었으며, 주방 실습을 통해 익힌 작업 동선 설계, 협업, 시간 관리 능력은 바와 업장 내에서 효율적으로 업무를 수행하는 데 큰 도움이 되었습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

바텐더로서 역량을 키우기 위해서는 자격증(조주기능사) 취득에 그치지보다는, 더 나아가 관련 자료를 여러 방면으로 찾아보며 주류에 대한 전반적인 지식을 넓게 쌓는 것이 도움이 됩니다.

평상시 다양한 주류를 경험해 보고, 그중 본인이 특히 관심이 있고 좋아하는 주류에 대해 깊이 있게 공부를 하는 것이 좋습니다. 관심 있는 주류 한 가지를 정해, 타인이 물어봤을 때 그 주류에 대한 지식을 백과사전처럼 설명할 수 있을 정도로 공부하여 전문가 수준의 지식을 갖춘다면 나만의 차별화된 경쟁력을 가질 수 있을 것입니다.

저는 어릴 적부터 식음료 분야에 관심이 많아 국내에서 개최되는 주류 박람회 및 커피&베이커리 전시회에 매년 참가했습니다. 이를 통해 전반적인 국내 주류 및 식음료 시장의 동향과 트렌드의 흐름을 익힌 것이 실무에 크게 도움이 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

저는 조리과에 재학 중일 때부터 시작해 졸업 후까지 약 4년간 조리사로 근무하였으나, 직무에 대해 크게 흥미를 느끼지 못했습니다. 그러던 중 대학 시절 주류에 관해 공부한 기회를 계기로 바텐더라는 직업에 대해 관심을 가지게 됐습니다. 평소에 주류 문화를 즐기기도 했고, 조리 업무를 잠시 쉬는 동안 제주도로 워킹 홀리데이를 떠나 새로운 경험을 쌓는다는 마음으로 이 직업을 선택하게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

입사 전, 기본적으로 조주기능사 자격증 및 와인 소믈리에 자격증 등 주류 관련 자격증을 취득했습니다. 전문 바 입사를 희망해 구직 활동을 하던 중, 채용 플랫폼에서 현재 재직 중인 호텔의 상시 채용 공고를 보고 바텐더로서 다양한 기회를 경험할 수 있을 것으로 생각하여 지원하게 되었습니다. 지원 후에는 화상 면접 등의 전형 과정을 거쳐 입사하게 되었습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

바텐더의 경력 경로는 크게 '글로벌 호텔리어'와 '전문 믹솔로지스트' 두 가지 방향으로 설계할 수 있으며, 목표에 따라 준비 전략이 달라집니다.

호텔에서 근무하는 바텐더가 되기를 목표로 한다면 1순위로 어학 공부에 필수적인 것 같습니다. 영어는 기본적으로 능통해야 하며, 최근에는 중국인 관광객이 급증하는 추세이기 때문에 중국어도 가능한다면 더할 나위 없을 것 같습니다. 또한 주류 및 서비스 매뉴얼을 체계적으로 익힐 수 있고, 글로벌 브랜드의 명성을 이력으로 활용할 수 있어 본인이 해외로 진출할 것을 염두에 두거나 상위 관리직으로 도약하기 위해서는 호텔 근무를 통해 이력을 쌓는 것도 좋은 방법이 될 수 있습니다.

반면, 새로운 트렌드와 주류 등을 파악하여 독창적인 메뉴 개발 능력을 갖춘 전문 바텐더로서 성장하기를 원한다면 다양한 실무 환경을 경험하는 것이 중요합니다. 호텔보다는 독립적인 전문 바에서 근무를 시작하여 다양한 주류를 다루고, 고객과 밀접하게 소통하며 실전 감각을 익히는 것을 추천합니다. 나아가 국내외 바텐더 대회에 참가하여 실력을 검증받고 경력을 쌓을 수도 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

바텐더 일의 장점은 다양한 배경을 가진 사람들과 만나 이야기를 나누며 소통하는 즐거움을 느낄 수 있다는 점입니다. 또한 주류에 대한 깊이 있는 지식을 활용해 다양한 재료를 조합하고 실험하는 데에서 창의적인 성취감을 얻을 수도 있습니다.

호텔 바텐더의 경우, 대기업의 체계적인 시스템과 복지 혜택, 안정적인 일과 삶의 균형을 누릴 수 있다는 장점을 가집니다. 호텔 외에도 다양한 형태의 바에서 자신의 개성과 스타일에 따른 역량을 마음껏 펼칠 수도 있습니다.

이 직업은 사람을 좋아하고 소통을 즐기며, 창의적이고 호기심이 많은 분들에게 잘 어울립니다. 업무 특성상 늦은 시간까지 근무해야 하므로 기초 체력이 뒷받침되어야 하며, 무엇보다 고객의 요구를 정확하게 파악하고 최상의 서비스를 제공하려는 투철한 서비스 마인드와 안정적인 성품이 필수적이라고 생각합니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학 전공은 조리 기술뿐 아니라 식재료 이해, 위생·안전, 메뉴 개발 등 F&B 산업 전반에 활용할 수 있는 폭넓은 기반을 만들어 줍니다. 단순히 요리를 배우는 데서 끝나는 것이 아니라, 호텔, 레스토랑, 바 등 다양한 분야로 진출할 수 있는 탄탄한 실무 역량을 쌓을 수 있으니, 관심이 있다면 두려워하지 말고 도전해 보길 바랍니다.

18

주요

바리스타



고객이 주문한 에스프레소, 카푸치노, 아메리카노 등의 커피를 커피머신을 조작하거나
사이펀, 드리퍼 등 기기를 사용하여 고객의 기호에 맞게 조리하여 제공하는 자

유사명칭

커피마스터, 커피소믈리에

관련직업

커피로스터, 커피감별사(Q-Grader)



하는 일

- 조리 재료 준비 및 커피머신 등 작동상태 확인
- 고객 주문에 따른 원두 분쇄, 커피머신 작동 및 커피 추출
- 사이펀, 드리퍼 등 활용하여 원두 미세정도(분쇄도), 물의 온도, 투입량 등 고려한 수제 커피를 제조
- 커피에 따라 우유, 크림 등을 활용하여 하트, 꽃, 동물 무늬 등
- 제조 완료된 커피를 고객에게 제공
- 원두 재고 파악 및 주문·관리
- 커피 추출기구 등 커피 관련 기기 및 장비 유지·관리
- 커피 로스팅 및 원두 품질 평가·감정



필요 역량

● 업무수행능력

- (서비스 지향) 다른 사람들을 돕기 위해 적극적으로 노력한다.
- (유연성 및 균형) 신체의 균형을 유지하거나 각 부위를 구부리고 편다.
- (반응시간과 속도) 신체를 사용하여 기계나 기구를 정확한 위치로 빠르게 움직인다.
- (움직임 통제) 신체를 사용하여 기계나 기구를 정확한 위치로 빠르게 움직인다.
- (물적자원 관리) 업무를 수행하는데 필요한 장비, 시설, 자재 등을 구매하고 관리한다.

● 지식

- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)
- (영업과 마케팅) 상품이나 서비스를 판매하거나 촉진을 하는 것에 관한 지식(마케팅 전략, 상품의 전시와 판매기법, 영업관리 등)
- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통을 효율적으로 하기 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급양식조리실습, 매장운영관리, 고객서비스실무 등

커피문화경영전공

커피바리스타학, 커피브루잉학, 라떼아트와 핸드드립실무 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 교내 바리스타 동아리 및 커피 테이스팅
- 전국학생바리스타대회 참여
- 커피 관련 비교과프로그램 참여
- 바리스타 자격증 비교과 프로그램 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 커피바리스타 실무 과정
- 바리스타 전문가 양성 과정(스페셜티커피협회 SCA, 한국커피협회 GACP)
- 커피바리스타 로스팅&핸드드립 훈련 과정 등

● 일경험

- 커피 전문점, 카페 어시스턴트, 파트타임 경험
- 커피 축제에 참관하여 로스팅 방법, 추출 방법 등을 경험
- 바리스타 관련 인턴십 참여 등

- **자격증**

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 바리스타 관련 민간자격 등

- **자기 주도적 활동**

- 다양한 원두 테이스팅·커피 노트 작성
- 카페 투어 및 로스터리 방문 기록(SNS 활용)
- 에스프레소·라떼아트·브루잉 연습 영상 시청 및 제작
- 고객 서비스·커뮤니케이션 스킬 훈련 등

- **진출 분야**

1	브랜드 카페, 베이커리, 프랜차이즈
2	호텔, 리조트 식음료부



관련 정보처

(국내) (사)한국커피협회

<https://www.kca-coffee.org>



(국내) 스페셜티커피협회, 한국챗터, SCA Korea

<https://korea.sca.coffee>



(국내) (사)한국커피바리스타협회

<https://www.ekcba.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

바리스타는 원두의 특성과 추출 방식을 이해해 커피를 제조하고, 고객 응대 능력도 겸비해야 합니다. 정교한 커피 추출 기술과 위생 및 품질 관리 능력도 필요하므로 대학에서 커피 추출, 원두 분석, 실습 등 실무 중심의 수업을 통해 커피에 대한 과학적 이해와 기술을 체계적으로 익히는 것이 중요합니다. 민간 바리스타 자격증 취득, 경연대회 참가, 전문가 특강과 워크숍 참여, 전문 카페에서의 현장 근무 등을 통해 실력을 객관적으로 검증하고, 서비스 역량을 강화하는 노력이 필요합니다. 대학 전공자는 학과 과정에서 원두를 판별하고 관리하며, 커피 맛을 과학적으로 분석하고, 위생을 관리하는 능력을 확보할 수 있습니다. 개인 창업이 활발하게 이루어지는 분야로서, 제과제빵기술 및 푸드스타일링을 통해 디저트 메뉴 개발을 병행한다면 경쟁력을 더욱 강화할 수 있습니다.

Interview

바리스타/카페



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 로스터리 카페 소속의 바리스타 겸 로스터로서 커피 한 잔이 고객에게 제공되기까지의 전 과정을 관리하는 업무를 맡고 있습니다. 매장 오픈 준비, 장비 점검, 발주와 재고 관리, 식음료 제조 등의 매장 운영 업무와 생두 선별, 생두 로스팅, 타 매장 납품 등 다양한 일들을 하고 있습니다. 매장에서는 고객들에게 좋은 서비스를 제공하고, 다양한 식음료를 제공하는 데 집중하고, 로스팅 의도를 살려 납품처에서도 균일한 맛을 내는 원두를 공급하고자 합니다. 제가 하는 일은 단순히 커피 한 잔을 만드는 것이 아닌, 생두가 커피로 완성되는 과정을 체계적으로 관리하는 것입니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

저의 하루는 고객에게 제공할 서비스 전체를 점검하는 일로 시작됩니다. 매장 내·외부 청소와 원두 상태에 따른 당일 커피 추출법 조정을 최우선으로 진행하고, 오전 업무는 전날의 매출과 재고를 확인해 필요한 발주를 진행하는 것으로 시작합니다. 이후로는 식음료 제조 및 서비스 제공으로 시간을 보내며, 홈페이지 및 각종 포털사이트에서 고객들의 리뷰나 의견을 확인합니다. 실시간으로 고객의 피드백을 받게 되는 경우도 있으며, 이 경우 신속히 매장 내 서비스를 점검하며 고객들의 이용 상태를 확인합니다.

오후에는 납품처 발송 및 생두 선별, 생두 로스팅, 품질평가를 진행하고 오후의 주 업무인 생두 로스팅에서는 로스팅 프로파일링을 진행하며 각 로스팅의 상태를 기록하여 품질관리를 진행합니다. 하루의 마무리에는 매장 내·외부 청소, 재고 관리를 위한 밀작업을 통해 다음날 서비스가 원활히 시작될 수 있도록 준비합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 고객들이 매장에서 제공하는 음료나 디저트 등을 맛보고 만족을 표현해 주실 때 큰 보람을 느낍니다. 커피가 맛있다는 한마디 말에 제가 해온 일들을 인정받는 기분입니다. 식음료업에 종사하는 사람의 입장에서 제가 제공하는 음료나 서비스로 고객이 만족하며 기쁜 웃음을 보이는 것만큼 보람 있는 일은 없는 것 같습니다. 특히 현재 제가 담당하고 있는 매장의 핸드드립커피 중에 새로운 싱글 원두를 등록했을 때, 함께 일하는 동료와 많은 고객들이 만족하며 칭찬을 해주었을 때가 근무하며 가장 기뻐하며, 높은 성취감을 느꼈습니다.

[힘들었던 일] 근무 중 가장 보람을 느꼈던 순간도 고객과의 소통이었지만, 아이러니하게도 힘들었던 일 또한 고객과의 소통입니다. 식음료 서비스에 정답은 없으며, 최선의 서비스를 제공하려 노력하고 있으나 감정적으로 대응하는 고객이나 혹은 취객을 대상으로 서비스를 진행할 때 곤란함을 많이 느끼게 됩니다. 고객 앞에서는 최대한 감정적으로 대응하지 않으려 노력하며, 침착함을 유지하지만 지속되는 감정 소모는 큰 체력 소모로 이어지게 됩니다. 그럼에도 그런 경험들을 통해 대처 방법을 모색하고 동료들과 함께 매뉴얼을 만들어 더 나은 서비스를 제공하기 위해 노력하고 있습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

지금까지는 바리스타라는 명칭만이 대중적으로 알려져 있지만, 커피 시장이 커지고 산업이 활성화되며 세부 직종이 발전하고 있습니다. 생두를 가공하는 로스터, 커피를 평가하고 구매하는 커피 감별사(Q-Grader), 생두 및 원두 무역을 담당하는 바이어, 관련된 장비를 다루는 컨설턴트 등 분야별 전문성을 요구하는 직종이 생겨나고 있습니다.

많은 직업군이 시의 발전이나 기계에 의한 자동화라는 변화를 마주하고 있으며 커피를 비롯한 식음료 시장 전반도 이에 따른 대책을 고민하지 않을 수 없습니다. 최근 식당에서는 서빙을 해주는 기계부터 키오스크 도입 등 인적자원을 대체하는 빠른 기술 발전이 이루어지고 있습니다. 단순 반복 행위만 하게 되는 역할들은 기계에 의해 간소화된다면, 감각 즉 관능 평가 능력을 강점으로 부각할 수 있는 상황이 찾아올 것 같습니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 '조리과학' 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 조리과학과를 전공하며 식음료 실무론, 메뉴 디자인, 식품위생학 및 위생법규, 조리과학 등 매장 운영을 위한 이론 과목과 함께 한식조리, 서양조리, 제과제빵 등의 실습 과목을 수강했습니다. 이론 과목에서도 위생법규나 메뉴디자인 등 현장에서 바로 적용 가능한 유용한 내용들을 배웁니다. 위생법규 준수를 통해 고객들에게 안전한 메뉴를 제공하고, 시그니처 메뉴 개발 등으로 다양한 서비스를 제공하는 밑바탕이 됩니다. 조리과학은 각종 조리 실습으로 조리의 기초를 쌓고 여러 조리기능사, 제과제빵기능사 등의 자격증 취득에 도움을 주며 현장에서 실무를 시작할 때보다 높은 업무 이해도를 가질 수 있어, 업무 수행능력의 기초가 되는 과목입니다. 실무에서 시키는 대로 하기만 하는 것과 '왜 이런 방법을 선택해야 하는가'를 아는 것은 이후 업무 방향성과 서비스 제공에 중요한 밑바탕이 되어 주었습니다.

[복수/부전공 등] 복수전공이나 부전공은 아니지만 조리과학과 전공 외에 자기계발과 진로설정, 창업의 이해 등의 교양과목을 이수했습니다. 이러한 과목들을 수강하며 자기계발을 위한 방향성이나 앞으로의 내 진로를 위해 무엇을 고려하고 무엇을 노력해야 하는가에 대해 배우고 고민하는 유용한 시간을 가질 수 있었습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

우선 각종 주방 아르바이트와 카페에서의 바리스타 아르바이트를 꼽을 수 있습니다. 다양한 조리 능력과 음료 제조 능력을 배웠으며 고객과 소통하고 응대하며 서비스의 기초를 다지는 다양한 경험을 할 수 있었습니다.

또한 대학교 재학 중에 학과 내의 제과제빵 소모임, 조주 소모임 등의 활동을 통해 교내 학생들을 대상으로 하는 활동에서 메뉴 선정 시의 주의점, 재료 발주 및 재고 확인, 동료들과의 팀워크 같은 실무를 체험할 수 있습니다.

교과 활동 이외에 서비스 정신의 기초를 다져준 경험으로 대학생 대상으로 진행하는 재능기부 봉사활동을 추천하고 싶습니다. 실무를 수행하는 능력만큼 서비스를 제공하는 능력 또한 중요하기에 다양한 사람을 만나고 많은 경험과 기획을 함으로써 의사소통 능력을 향상할 수 있는 좋은 기회가 될 수 있다고 생각합니다.

아르바이트와 봉사활동 등의 대외 활동은 자기소개서를 작성하는 데 큰 이점으로 작용합니다. 경험을 대체할 수 있는 이점은 많지 않다고 생각하기에 되도록 많은 경험을 하는 것이 직업 선택과 이후 취업 활동에 큰 도움이 될 것입니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

철이 들 무렵부터 자연스럽게 요리를 많이 접하게 되었고, 흥미를 느껴 요리에 입문하게 되었습니다. 고등학교에 진학할 때 진로를 정하여 특성화고등학교를 선택했고, 졸업 직후 취업을 선택할 계획이었지만 좀 더 본격적으로 요리를 배워보고 싶다는 생각이 커졌습니다. 요리를 하면서 누군가 시키는 대로, 책에 기술되어 있는 대로 요리를 하는 게 아니라, '왜 이런 재료를 사용하고, 이런 조리법을 사용하는지'를 스스로 알고 싶어졌습니다. 그러한 이유로 요리에 대해 더 배울 수 있는 학과를 찾아 조리과학과로 진학했습니다. 전공 공부를 비롯해 다양한 경험을 하던 중에 카페 아르바이트를 하며 커피를 만들고, 공부하면서 깊게 빠져들게 되어 바리스타라는 직업을 선택하게 됐습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

저는 구인구직 사이트에서 바리스타 직종을 검색해 지원하게 되었습니다. 회사를 선택할 때 고려했던 점은 사회 초년생이었던 점, 비전은 어떠한지, 내가 바라는 진로는 어떤 것인지에 대해 크게 고민했던 것 같습니다. 자기소개서를 작성할 때 크게 중요하게 생각했던 것은 본인의 경험, 그리고 그 경험으로 느끼고 배운 것을 소개하는 것이라고 생각합니다. 저는 실무능력은 조리 전공과 아르바이트 경험으로 의사소통 능력은 교내외 활동(소모임, 봉사활동) 등으로 소개했습니다.

자기소개서 외에 필요한 정보들은 공고를 확인하거나 그 외에 필요한 정보가 있다면 공고를 올린 홈페이지의 본사에 다양한 필요한 정보를 문의하거나 요구하는 사항들(경력 혹은 자격증)을 확인할 수 있습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

바리스타라는 직업은 커피를 다루는 일의 첫걸음을 떼는 일이라고 생각합니다. 이 직업을 기반으로 로스터, 그레이더, 컨설턴트 등의 세부 직종으로 나아갈 수 있습니다.

국제 커피 교육기관으로는 SCA(Specialty Coffee Association)에서 커피와 관련된 세분화된 교육을 진행하고 있으며, 국내에서는 한국커피협회에서 시행하는 GACP(Global Advanced Coffee Program)라는 새로운 교육 프로그램이 있으며 위 교육을 듣고 바리스타, 로스터, 그레이더 등 전문 직종의 자격증 취득이 가능합니다.

바리스타 직업을 선택하며 많은 분들이 창업을 고려합니다. 창업을 희망하는 분들은 본인만의 아이টে임을 만들어 낼 수 있는 창의력과 식음료에 대한 높은 이해도가 필요하고, 마케팅에 대한 지식 또한 필요할 것입니다.

또한 기후 변화로 인해 생두 공급이 불안정해지면서 품종 개량, 재배 농법 개량 연구 등 새로운 직종의 중요성도 떠오르고 있습니다. 이와 같은 분야에서 석·박사 학위를 취득해 연구직으로 진출할 수도 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이거나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

커피라는 음료가 현대인의 생활 속 필수 요소로 자리 잡은 시대에서, 바리스타는 누군가에게는 하루의 시작, 누군가에게는 지친 일과 사이의 휴식과 여유, 또 누군가에게는 친구와 연인과 즐기는 즐거운 시간 등을 제공합니다. 이렇게 내가 만든 커피 한 잔과 서비스로 고객의 하루에 즐거움을 선사한다는 점이 가장 큰 매력이라고 생각합니다.

또한 식문화 수준이 상향평준화되어 가는 현대사회에 커피는 단순히 카페인 섭취를 위한 음료가 아닌 하나의 기호식품으로서도 떠오르고 있습니다. 다양한 음료나 선별된 원두를 통해 고객들에게 다양한 경험을 제공할 수 있다는 점에서도 직업적 자부심을 느끼고 있습니다.

이 직업은 동료들과 잘 협력하고, 친절함 성격을 가진 분, 감각적인 역량을 잘 살리고 싶어 하는 분들에게 잘 어울린다고 생각합니다. 향과 맛, 기온과 습도에 따라 원두의 추출 레시피가 천차만별로 바뀌기 때문에 꼼꼼하고 섬세하신 분들이 바리스타로서 특히 역량을 펼칠 수 있을 것으로 생각합니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

이 전공의 가장 큰 장점은 식문화가 우리 생활에서 빠질 수 없는 필수불가결한 요소라는 점입니다. 그만큼 진출할 수 있는 직업군이 매우 폭넓고 다양합니다. 조리과학과를 전공하여 한식·중식·양식·일식 등의 과목을 이수하며 각각의 조리 방법을 펼쳐나가는 방법이 있듯, 커피 분야의 바리스타라는 직업 역시 로스터, 커피 감별사(Q-Grader), 비즈니스 컨설턴트 등으로 전문화하고 확장하고 있습니다. 이론과 실무를 결합한 학과 과정에서 원두를 판별하고 관리하는 방식과 커피 맛을 과학적으로 분석하고, 위생을 관리하는 능력을 기르는 것이 중요합니다.

동시에 기능사 자격증 취득이나 요리 대회 참가 등 많은 도전을 하며 자신의 적성이나 흥미를 탐색해야 합니다. 이는 앞으로 지닐 실무 역량의 귀중한 밑바탕이 될 것입니다.

19

주요

소믈리에



레스토랑이나 바에서 와인의 구입과 보관을 책임지고,
고객에게 적합한 와인을 추천하여 와인 선택에 도움을 주는 자

유사명칭

와인스튜어더, 와인감별사



하는 일

- 포도 품종, 숙성방법, 원산지, 수확연도, 일조량, 가격, 품질 등을 고려하여 와인 구매 시 조언
- 와인 온도 및 습도, 저장상태 점검
- 고객이 주문한 음식과의 조화, 고객의 기호, 모임·파티의 성격 등에 따른 와인 페어링 추천
- 선택한 와인의 코르크 개봉 및 시음 제공
- 와인 메뉴판 구성 및 가격 책정
- 와인 재고 관리, 판매량 분석
- 신규 와인 트렌드 조사 및 메뉴 업데이트 제안



필요 역량

● 업무수행능력

- (물적자원 관리) 업무를 수행하는데 필요한 장비, 시설, 자재 등을 구매하고 관리한다.
- (유연성 및 균형) 신체의 균형을 유지하거나 각 부위를 구부리고 편다.
- (움직임 통제) 신체를 사용하여 기계나 기구를 정확한 위치로 빠르게 움직인다.
- (정교한 동작) 손이나 손가락을 이용하여 복잡한 부품을 조립하거나 정교한 작업을 한다.

● 지식

- (영어) 영어를 읽고, 쓰고, 듣고 말하는데 필요한 지식
- (교육 및 훈련) 사람을 가르치고 훈련시키는데 필요한 방법 및 이론에 관한 지식
- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급양식조리실습, 와인서비스실습, 식음료위생관리 등

와인·소믈리에학(대학원)

음료학개론, 와인학개론, 와인테이스팅학 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 와인·주류 동아리(테이스팅·푸드페어링 스터디)
- 전국대학생 영천 와인소믈리에 경기대회 참여
- 대학교 내 와인 소믈리에 교육 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 와인소믈리에 취득 과정
- 국제 와인 교육 프로그램(입문-중급-고급 수준)
- 식품위생(HACCP) 기초 교육 등

● 일경험

- 와인바·레스토랑·바(bar) 주니어/어시스턴트 경험
- 와인 수입사 인턴(샘플 분석·시음회 운영·브랜드 프로모션)
- 와인 테이스팅 행사 스태프 경험 등

● 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 소믈리에 관련 민간자격 등

● 자기 주도적 활동

- 와인-음식 페어링 실험 및 비교 분석
- 각각의 와인향 대한 반복 훈련
- 와인 시음 및 와인 테이스팅 노트 작성(포도품종·산지·빈티지 기록)
- 와인 관련 SNS·블로그 운영(추천 리스트·리뷰 기록) 등

● 진출 분야

- 1 호텔, 리조트 와인 바
- 2 파인 다이닝, 레스토랑



관련 정보처

(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국내) 한국국제소믈리에협회

<http://www.winekisa.com/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

소믈리에에는 와인과 다양한 주류에 대한 깊은 지식을 바탕으로 고객이 원하는 와인을 감정하고 추천하며, 와인의 보관과 관리를 책임지는 역할을 합니다. 민간 자격증 취득과 호텔 식음료 부서 또는 전문 와인바에서의 어시스턴트 경험, 와인 수입사에서의 인턴십은 현장 경험과 전문성을 입증하는 핵심 경력이 될 수 있습니다. 교내외 와인 소믈리에 대회에 참가하거나, 와인소믈리에 취득 과정에 참여하여 다양한 정보를 습득하는 것도 도움이 됩니다. 조리 전공자는 와인의 보관 조건을 이론적으로 이해하고, 음식과 와인의 페어링 및 메뉴 구성에 강점을 갖습니다. 경영학 또는 외식경영 지식을 접목하면 와인 리스트 기획, 재고 관리, 마케팅 전략 등으로 진로 확장이 가능합니다.

Interview

소믈리에/레스토랑



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 현재 스테이크하우스의 헤드 소믈리에이자 지점의 총지배인으로 근무 중입니다. 와인을 포함한 모든 식음료를 담당하며 직원 관리, 푸드 페어링, 매장 운영 등 식음료부 전반에 걸친 업무를 책임지고 있습니다. 또한 외부 활동으로 와인 강사로 교육을 하고, 국내외 와인협회의 심사위원으로 활동하고 있습니다. 동시에 꾸준히 와인을 연구하며 와인의 품질을 평가하는 일도 겸하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

출근 후 가장 먼저 당일 예약 상황과 근무 인원을 확인하고, 홀, 키친, 리셉션 등 파트별 업무를 분담합니다. 특히 VIP 고객 방문 등 주요 이슈를 확인하며 하루 운영 계획을 세웁니다.

점심시간 종료 후 저녁식사 시작 전까지의 시간을 활용해 관리자들의 회의를 진행하거나 프로모션 기획안, 품의서 작성 등 서류와 행정 업무를 진행합니다. 저녁 시간에는 소믈리에로서 가장 핵심적인 업무인 고객 환대, 와인 추천과 판매를 하며, 레스토랑의 전반적인 운영을 관리·감독합니다. 영업 종료 후에는 재고 파악과 마감 업무, 그리고 F&B 종사자에게 필수적인 청결과 위생 관리까지 담당합니다.

휴무일에는 기업 강의나 와인 교육 등 외부에서 다채로운 와인 비즈니스 활동을 하고 있습니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 저를 믿고 따르며 함께 훈련하는 후배들의 성장을 볼 때 가장 보람을 느낍니다. 현재도 러닝메이트로서 함께 시험을 준비하고 있는 동료들에게서 꾸준히 이어지는 열정과 자기관리 태도를 발견할 때도 대견함과 뿌듯함을 느낍니다. 이러한 동반 성장의 경험은 개인의 성과를 넘어 팀 전체의 수준을 끌어올리는 원동력이 됩니다.

[힘들었던 일] 와인 역시 술의 일종이긴 하지만, 아직 우리나라에서는 그 가치가 저평가되어 아쉬울 때가 많습니다. 또한 이제는 한국도 엄연한 와인 생산국임에도 불구하고, 국산 와인에 대한 대중의 관심이 많이 부족하여 속상할 때도 있습니다. 하지만 최근 와인 문화에 대한 이해와 소비가 확산되면서 와인의 가치를 올바르게 전달하는 역할을 수행하고자 노력하고 있습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

어떤 직무나 직업도 시대의 흐름과 변화에 맞춰 현실과 타협을 해야 할 필요가 있습니다. 특히 AI와 자동화가 확산되고 있는 현대에는 빠른 변화에 맞춰가기 위해 더욱 노력해야 합니다. 그래도 와인은 향과 맛이라는 인간의 원초적인 감각을 다루는 분야이기에 희망을 가질 수 있습니다. 또한 한국 시장에서 와인에 대한 인식이 개선되고 와인 문화가 점차 발전되어 가는 단계이기에, 아직 성장 가능성이 충분히 남아있다고 말할 수 있습니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 '조리과학' 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 와인도 하나의 식품입니다. 1kg의 포도 한 송이가 양조 과정을 거쳐 와인 750ml 한 병으로 생산됩니다. 어떤 재료가 어떤 식품이 되는가도 중요하지만 원자재, 혹은 미생물학 등 인류가 항상 궁금해 하고 탐구하며 변화와 분석에 흥미를 가졌던 이론이 조리과학이 아닐까 생각합니다. 저는 평소 유튜브의 과학 지식 채널을 애청합니다. 와인도 과학의 산물로서 당분을 효모가 분해하여 알코올이 되는 과정, 그리고 단맛, 짠맛, 쓴맛, 신맛, 감칠맛 외에도 지방 맛, 미네랄 맛 등 우리가 느끼는 향과 맛의 성분을 전문적으로 파악하는 것은 조리과학 전공에서 배우는 식품학, 조리이론과 깊이 연계되어 있습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

교과 수업 외에도 와인 테이스팅 모임이나 시음회에 꾸준히 참여하며 다양한 산지와 품종의 와인을 직접 경험한 것이 큰 도움이 되었습니다. 또한 레스토랑이나 호텔 식음료 부서에서 근무하며 고객의 취향을 파악하고 음식과의 페어링을 제안한 실무 경험을 통해, 이론으로 배운 와인 지식을 현장에서 자연스럽게 적용할 수 있었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

소믈리에라는 직업을 선택하게 된 계기는 외식업체에서 시간제 근무를 하면서 경험을 쌓았기 때문입니다. 고객과 호흡하며 현장에서 에너지를 얻고, 맛과 서비스로 감동을 드리는 과정에서 고정 고객을 얻게 되었습니다. 여러 사람들과 와인이라는 공감대로 연결되고, 와인의 무한한 발전 가능성을 보며 지금까지 달려온 듯합니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

와인 분야에서는 관련 연맹이나 학원에서 자격 시험을 운영하고 있습니다. 저는 학원을 통해 인터미디에이트 자격을 취득했는데, 국제 인증 과정에 해당하는 WSET 레벨3, WSG(와인 스콜라 길드)의 프랑스, 이탈리아, 스페인 3가지 코스, 보르도·부르고뉴 마스터 클래스, CMS(코트 오브 마스터 소믈리에) 등을 수료했습니다. 르 꼬르동 블루의 프랑스 와인 프로그램 등 다양한 와인 교육과 훈련을 꾸준히 수강했습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

저는 현재 와인 교육 강사로도 활동 중입니다. 아직 법인이나 기업체에서 와인이란 술을 워크숍이나 복지차원으로 도입하기에는 문화적, 현실적으로 쉽지는 않은 여건이지만 직무 스트레스 관리, 상그리아 만들기, MBTI 등 트렌디한 주제와 결합하여 의미 있는 성과를 쌓아가고 있습니다. 이처럼 전문적인 경험이 다른 직업으로도 연결될 수 있으며 평소 여러 분야에 관심을 가지고 와인과의 연관성을 생각해 보는 것이 도움이 됩니다. 또한 최근 한 대학의 소믈리에 서비스 경연대회 심사위원으로 참여하기도 하였습니다. 와인에 대한 관심이 늘어나면서 다양한 직업으로의 진출 가능성이 커지고 있습니다.

기본적으로 필요한 것은 체계적인 학습입니다. 대학이나 직업학교 등 실무를 배울 수 있는 루트는 많습니다. 호텔이나 프랜차이즈 같은 시스템이 완벽한 곳에 취업하는 것도 분명한 이점이 있지만, 첫 시작은 와인 숍이나 소규모 와인바에서 현장 경험을 먼저 쌓는 것을 추천합니다. 대기업이나 큰 업체는 와인 지식뿐만 아니라 위생, 경영관리, 서류 행정 등 다양한 직무를 책임질 것을 요구합니다. 그러므로 우선 와인 혹은 음료 및 주류에만 집중할 수 있는 파트에서 시작할 것을 권합니다. 또한 커피, 맥주, 생수 등 전반적인 음료 및 주류에 대한 연구를 지속해 나가는 것이 좋습니다.

Q. 이 직업의 장점이거나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

한국시장에서의 소믈리에란 직업은 아직 낯선 부분이 있지만, 점차 와인의 점유율과 수입량이 늘어가는 추세여서 관련 전문인력 양성의 중요성이 커지고 있습니다. 소믈리에란 직업에 대한 존중도가 높아지고 있으며, 급여나 복지도 날로 발전 중입니다.

소믈리에에는 서비스나 현장 실무의 습득도 중요하지만 사실 객관적인 정보, 이론과 외국어 등 넓은 지식이 필요한 분야이기 때문에 학구적인 성향이 있는 분들에게 적합합니다. 향과 맛, 퀄리티 체크는 반복적인 훈련을 통해 극복할 수 있지만, 전 세계의 음료 및 주류에 대한 이론은 워낙 방대하여 깊이 들어갈수록 공부할 것이 끝이 없음을 알게 됩니다. 또한 올바른 태도, 이타심, 건강한 웃음과 밝은 성격, 카멜레온 같은 노련미, 강인한 멘탈도 굉장히 중요한 부분이 될 겁니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

현재 식음료 및 외식 산업은 '무한 경쟁 체제'입니다. 이제는 음식뿐만 아니라 주류, 심지어 물까지도 함께 다루어야 하는 시대입니다. 셰프, 바리스타, 소믈리에, 바텐더의 경계가 허물어지고 있으며, 경쟁력은 정체되지 않고 깨어있는 마인드에서 시작됩니다.

따라서 조리과학적 지식을 기본으로 갖추되, 현장에서 필수적인 고객 서비스(CS) 마인드와 외국어 능력을 함양하면 많은 도움이 됩니다. 이는 경계를 넘나들며 진화하는 외식업계의 인재가 되기 위해 선택이 아닌 필수 요소입니다.

마지막으로 와인은 과학적, 문화적, 인문학적 맥락으로 다채롭게 풀어낼 수 있는 흥미로운 탐구 대상임을 이야기하고 싶습니다. 우리가 느끼는 섬세한 맛의 세계를 하나하나 찾아내고 분석하는

기쁨을 느끼며 전문가로 성장할 수 있는 기회가 주어집니다.



마.
영업·판매직

20. 외식업체매니저

21. 호텔식음업장매니저

20

주요

외식업체매니저



패밀리 레스토랑, 패스트푸드점, 외국음식전문점 등 음식점의 운영과 영업, 종업원들을 총괄 관리하는 자

유사명칭

레스토랑매니저, 음식점매니저,
음식점점장, 식당매니저, 매장관리자



하는 일

- 음식점 매출 계획 및 영업전략 수립
- 일일 또는 월간, 연간 매출 분석
- 직원 근무조 편성 및 업무 조정
- 서비스교육 및 위생교육 등 실시
- 음식점의 홀 및 주방, 화장실 등의 청결상태 점검
- 판매현황 관리 및 식자재 발주, 재고 조정
- 고객 불편사항 파악 및 문제 해결, 서비스 개선안 수립



필요 역량

• 업무수행능력

- (인적자원 관리) 직원의 근로의욕을 높이고 능력을 개발하며 적재적소에 인재를 배치한다.
- (조직체계의 분석 및 평가) 환경이나 조건의 변화가 조직의 체계, 구성, 방식에 어떤 영향을 미칠지 분석하고, 시스템의 효율성을 평가한다.
- (품질관리분석) 품질 또는 성과를 평가하기 위하여 제품, 서비스, 공정을 검사하거나 조사한다.
- (물적자원 관리) 업무를 수행하는데 필요한 장비, 시설, 자재 등을 구매하고 관리한다.
- (재정 관리) 업무를 완료하기 위해 필요한 비용을 파악하고 구체적 소요 내역을 산출한다.

• 지식

- (인사) 채용, 훈련, 급여, 노사관계와 같은 인적자원관리에 관한 지식
- (영업과 마케팅) 상품이나 서비스를 판매하거나 촉진하는 것에 관한 지식(마케팅 전략, 상품의 전시와 판매기법, 영업관리 등)
- (경제와 회계) 돈의 흐름, 은행업무, 그리고 재무자료의 보고와 분석과 같은 경제 및 회계원리에 관한 지식
- (경영 및 행정) 사업운영, 기획, 자원배분, 인적자원관리, 리더십, 생산기법에 대한 원리 등 경영 및 관리에 관한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

식품영양학

고급영양학, 식품학, 영양과건강, 조리원리및실험 등

외식경영학

경영학원론, 외식경영전략, 외식마케팅 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 식문화탐방 프로그램 참여
- 외식전문가 양성과정 교육
- 산학협력업체 연수 프로그램
- HACCP(Hazard Analysis Critical Control Points)·위생안전 교육 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 외식업 서비스 마스터 과정
- 프랜차이즈 슈퍼바이저 전문가 과정
- 외식업 관리 및 서비스 교육 과정 등

● 일경험

- 프랜차이즈 및 외식업체 서비스직 및 인턴 매니저 경험
- 패밀리 레스토랑, 고급 레스토랑 서비스직 경험 등

- **자격증**

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: (한식·중식·양식·일식) 조리기능사

- **자기 주도적 활동**

- 호텔 및 외식산업 트렌드 스터디
- 고객 서비스 관리(CS) 관련 연구
- 식음료 관련 경험 등

- **진출 분야**

1	레스토랑 및 식음료업체
2	프랜차이즈 및 체인점



관련 정보처

(국내) 한국외식산업협회

<https://www.kfoodedu.or.kr/>



(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국내) 한국외식산업연구원

<https://kfiri.org/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

외식업체매니저는 매출 분석, 영업전략 수립, 직원 관리 및 지휘 등 매장 운영 역량을 중점적으로 평가받으므로 현장 경력이 필수입니다. 조리전공자는 조리실무 경험을 바탕으로 매장 총괄 시 전문성을 발휘할 수 있고, 위생 점검 및 교육 업무에 강점을 가지게 됩니다. 경영학, 인적자원관리, 마케팅 등 외식경영 관련 과목을 학습하면서 매출 증대와 운영 안정화를 위한 전략 수립 역량을 갖추 수 있습니다. 입직을 위해서는 패밀리 레스토랑, 호텔 식음료 부서 등에서 인턴십 또는 서비스직 아르바이트를 통해 고객 응대 및 현장 운영, 상황 판단과 문제 해결 경험을 꾸준히 쌓는 것이 중요합니다. 서비스 마인드를 바탕으로 안정적인 리더십과 원만한 의사소통 능력을 갖춘 사람에게 유리하며, 최근에는 외국인 관광객도 많이 늘어나고 있어 기초 외국어 능력이 입직에도 많은 도움이 됩니다.

Interview

외식업체매니저/패밀리 레스토랑



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 외식업 프랜차이즈의 점장으로 근무하고 있습니다. 주로 매장의 손익 관리(P&L: Profit and Loss), 영업 전략 수립, 인력 채용 및 관리, 매장의 위생과 청결 관리, 음식의 품질 유지 등 매장의 전반적인 운영을 총괄하는 역할을 하고 있습니다. 고객에게 최상의 서비스와 음식을 제공하기 위해 현장을 지휘하고, 브랜드의 가치를 전달하는 역할을 하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

오전에는 식품위생 및 안전 관리에 집중합니다. 입고된 모든 식재료의 위생 상태와 소비기한을 점검하고, 준비된 식재료가 레시피에 따라 정확하게 만들어졌는지 모두 체크합니다. 이후 전날 매장 마감 및 매출 상황을 분석하고, 고객의 코멘트를 확인하여 고객의 서비스와 관련 한 이슈가 있는지 점검합니다. 그리고 담당 매니저들과 당일 영업에 대한 회의를 한 후, 예약 현황에 따른 준비 사항을 최종적으로 확인하며 하루를 시작합니다.

오후 시간대에는 직원들 면담이나 신규 직원 채용 면접을 진행하며, 당일 본사에서 내려오는 업무 지침 등을 확인하고 실행합니다.

디너 서비스가 시작되면 영업이 종료될 때까지 홀에서 고객 응대 및 관리에 집중하며, 마감 시에는 전 직원의 마감 상태를 점검하고, 당일 매출, 비용, 인건비 등 수치를 입력해 정산합니다. 마지막으로 홀과 주방이 아침 오픈 상태와 같이 깨끗하게 정리되어 있는지 확인하고, 냉장·냉동고의 식재료 상태, 소비기한 등을 재확인합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 정성스럽게 준비한 음식과 서비스에 대해 고객이 칭찬 의견을 남겨주셨을 때 가장 보람을 느낍니다. 또한 제가 채용한 직원들이 근무 초기에는 업무에 서툴렀으나 시간이 지나면서 능숙해지고, 승진을 통해 리더로 성장하는 모습을 볼 때 뿌듯함을 느낍니다.

[힘들었던 일] 고객이 이유 없이 화를 내거나, 만족스럽지 못한 부분에 대해 직원들에게 언성을 높이는 경우 등 논리적인 설명으로 해결이 힘들 때 난감함을 느낍니다. 서비스직 특성상 감정을 억누르고 응대해야 하는 점이 힘이 듭니다. 또한 예상 매출에 맞춰 식재료와 음식을 준비해 놓았으나, 예상치 못한 고객 감소로 인해 폐기해야 할 때 가장 안타까움을 느낍니다. 그렇지만 이러한 경험들이 효율적인 매장 관리를 위한 밑거름이 된다고 믿으며 지속적으로 개선 방향을 고민하고 있습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

최근 외식업계는 키오스크나 서빙 로봇, 배달 앱 등 푸드테크의 도입으로 단순 반복 업무가 자동화되는 추세입니다. 하지만 기술이 발전할수록 역설적으로 사람의 따뜻함이 느껴지는 서비스와 차별화된 메뉴에 대한 고객의 기대는 더욱 높아지고 있습니다. 따라서 외식업체매니저는 고객의 기대에 부응하는 안정적인 미식 경험을 제공하기 위해 더욱 섬세하고 포괄적인 역할이 강조될 것입니다.

초기에는 외식업 특성상 예기치 못한 상황을 빠르게 처리해야 하므로 적응 과정이 필요하지만, 변화하는 트렌드 속에서 조리과학적 지식을 바탕으로 품질과 서비스를 전문적으로 관리할 수 있는 역량을 갖춘다면, 그 어떤 직업보다 확실한 보상과 성장을 약속받을 수 있는 유망한 직업이라고 확신합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 대학에서 배운 조리원리와 조리과학 지식은 매장에서 식재료의 품질을 관리하고, 레시피의 정확성을 파악하며, 위생과 안전을 관리하는 데 결정적인 도움이 되었습니다. 비전공자보다 식재료의 특성과 조리 과정의 흐름, 과학적 원리를 잘 이해하고 있기 때문에, 주방 직원들과 소통하거나 음식의 품질을 관리할 때 훨씬 수월하게 업무를 파악하고 지시하며, 복잡한 외식업 현장에 빠르게 적응할 수 있었습니다.

[복수/부전공 등] 식품위생학이나 외식산업경영 등의 과목을 통해 위생 법규와 경영 이론을 배워둔다면 매장의 리스크를 예방하고 효율적인 운영 시스템을 구축하는 기반이 될 수 있을 것입니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

외식업체매니저는 조리와 서비스 부분뿐만 아니라 효율적인 인적 자원 관리 능력이 필수적으로 요구됩니다. 대학 시절 동아리, 학회, 공모전 등 다양한 대내외 활동에 참여하는 것이 필요할 것 같습니다. 이러한 활동 속에서 때로는 리더가 되어 조직을 이끌고, 때로는 팀원이 되어 협력하는 다양한 역할을 경험하며, 본인의 성장에 필요한 부분을 주체적으로 이끌어 본 학생들이 현업에서도 업무를 능동적으로 습득하고 조직 문화에 빠르게 적응하는 것을 직원들의 사례에서도 확인할 수 있었습니다.

또한, 외식 현장은 늘 예상치 못한 변수가 발생합니다. 단순히 자격증을 취득하는 것에 그치지 않고, 인턴십이나 아르바이트를 통해 현장 경험을 쌓으려고 노력했습니다. 몸으로 체득한 현장 감각과 상황 대처 능력이 현장의 중심에서 질서를 잡아야 하는 현재의 업무에 많은 도움이 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

과거 외식업체에 방문을 했을 때, 회사원이던 저와는 너무나 다른 매장 직원들의 활동성과 긍정적인 에너지에 자극을 받아, 다니던 회사를 그만 두고 입사하였습니다. 갑작스런 결정이라 주변의 반대가 있었고, 실질적으로 업무를 배우는 데에도 매우 어려움이 많아 포기하고 싶었던 적이 많았습니다. 하지만 저 자신과의 싸움이라 생각하여 끝까지 참고 견딘 결과, 현재 이 자리까지 오게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

외식업체매니저의 경우 매장의 전반을 관리하는 단순 매니저에서부터 매장을 경영, 관리하는 점주의 업무도 포괄하고 있습니다. 제가 근무하고 있는 프랜차이즈는 사원부터 매니저, 점장에 이르기까지 승진 체계가 매우 명확하게 이루어져 있어 조직 내에서 성실하고 끈기 있게 배운다면 단계별로 성장할 수 있습니다.

현재 회사로의 입사 자체는 비교적 수월했습니다. 그러나 낯선 시스템과 업무, 직원들 사이의 어색한 관계 등 초기에는 어려움이 많았으나, 시간이 지나면서 업무에 적응하고, 일의 즐거움을 느낄 정도가 되면서 매니저의 꿈을 꾸게 되었습니다.

매니저 필기 테스트와 면접에 최종 합격하면서 주방 매니저가 되었고, 주방 직원들의 업무 역량을 키우는 데에 집중하였습니다. 이런 노력을 바탕으로 자연스럽게 홀 매니저의 기회가 찾아왔고, 저는 양쪽 업무를 다 할 수 있는 '레스토랑 매니저'로 승급했습니다. 레스토랑 매니저는 점장이 되기 위한 첫 번째 자격조건이었기에, 그때부터 본격적으로 점장의 업무에 대해 배우기 시작했습니다. 그 결과 입사 후 7년 차에 점장 시험 자격을 얻었고, 다양한 면접과 필기 테스트를 거쳐 점장이 되었습니다. 이처럼 입사 당시의 조건보다는 입사 후의 열정과 노력에 따라 공정한 기회가 주어지고, 꿈을 향해 나아갈 수 있다는 점이 제가 지금까지 근무하게 된 가장 큰 원동력입니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

현장에서 쌓은 풍부한 경험과 관리 능력을 바탕으로 다양한 경로로 진출이 가능합니다. 프랜차이즈 본사의 슈퍼바이저나 운영팀, 교육팀으로 이동하거나, 해외 진출에 꿈이 있다면 글로벌 외식 브랜드의 해외 매장 오픈 시 관리자의 역할을 수행할 수도 있습니다. 또한 리더십에 대한 경험을 바탕으로 외식경영 컨설턴트로 활약하거나 자신의 브랜드를 창업할 수도 있습니다.

이러한 다양한 분야로 나아가기 위해서는 현장 경험을 탄탄하게 쌓으면서 끊임없이 자기 계발을 해야 합니다. 특히 글로벌 외식 트렌드에 대해 지속적으로 관심을 가지고 경영관리 노하우와 인적자원 관리 능력을 키우며, 어학 공부 등 다양한 자격을 갖춰나갈 필요가 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

이 직업의 가장 큰 매력은 공정한 보상 체계와 그에 따른 개인의 성장을 도모할 수 있다는 것입니다. 외식업 프랜차이즈는 노력한 결과에 따라 보수를 받고, 승급할 수 있는 체계적인 시스템이 갖춰져 있습니다. 이 과정에서 직업의식뿐 아니라 삶의 가치관이나 성격 등도 성장을 거둘 수 있습니다.

저의 경우 성격이 소심하고 나약한 편이었지만, 다양한 직원을 채용하고 교육하며 면담하는 과정에서 사람을 이해하는 폭이 넓어지고, 리더십과 소통 능력이 향상되었습니다. 또한 공과 사를 명확히 구분하고 불필요한 감정을 자제하는 법을 배우면서, 업무 처리도 이전보다 꼼꼼하고 정확하게 할 수 있었습니다.

이 직업은 사람과 함께 어울리며 성장하는 것을 즐기고, 주도적으로 문제를 해결하며 성취감을 느끼고 싶은 분들에게 어울릴 것 같습니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 ‘조리과학’ 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학 전공은 단순히 요리만 배우는 것이 아니라, 식품의 위생 및 안전, 외식경영, 메뉴 개발 등 외식산업 전반을 아우르는 전문 지식을 습득하는 학문입니다. 이러한 전공 지식은 외식 현장에서 관리자로 성장할 때 다른 전공자들과 차별화되는 경쟁력이 됩니다. 현장에 필요한 기본 업무 지식은 대부분 조리과학과에서 학습한 것과 직접 연계되므로, 실무에 돌입하면 다른 전공자들에 비해 빠르게 업무능력이 향상될 수 있습니다. 또한 조리에 대한 전문 지식을 바탕으로 고급 레스토랑, 호텔, 해외 파견 등 다양한 경로를 통해 더 큰 미래를 꿈꿔볼 수 있기도 합니다. 물론 이러한 성장을 실현하기 위해서는 본인의 노력과 열정이 가장 중요한 부분이라고 생각합니다.

 MEMO

21

주요

호텔식음업장매니저



호텔 식음업장의 운영과 영업을 총괄 관리하고, 종업원들의 활동을 관리·감독하는 자

유사명칭

호텔식음료지배인,
호텔레스토랑매니저,
F&B매니저



하는 일

- 호텔 식음업장 매출 계획 및 영업 전략 수립
- 판매량, 고객취향 등 분석 및 메뉴 계획 수립
- 월별 계절별 식·음료 이벤트 계획 및 실시
- 종업원 대상 업장 청결·위생, 기물관리 지시
- 종업원 채용 계획 및 실시
- 각 업장 지배인 지도·감독, 정기적 부서 영업회의 주관
- 식·음료부 직원 근무상황 관리 및 서비스 교육 실시
- 호텔 식음업장 일일 및 매월 매출을 분석
- 업장 고객관리 총괄 및 불편사항 대응
- 관계부서와의 업무 협조 및 관리·감독



필요 역량

• 업무수행능력

- (인적자원 관리) 직원의 근로의욕을 높이고 능력을 개발하며 적재적소에 인재를 배치한다.
- (조직체계의 분석 및 평가) 환경이나 조건의 변화가 조직의 체계, 구성, 방식에 어떤 영향을 미칠지 분석하고, 시스템의 효율성을 평가한다.
- (품질관리분석) 품질 또는 성과를 평가하기 위하여 제품, 서비스, 공정을 검사하거나 조사한다.
- (물적자원 관리) 업무를 수행하는데 필요한 장비, 시설, 자재 등을 구매하고 관리한다.
- (재정 관리) 업무를 완료하기 위해 필요한 비용을 파악하고 구체적 소요 내역을 산출한다.

● 지식

- (인사) 채용, 훈련, 급여, 노사관계와 같은 인적자원관리에 관한 지식
- (영업과 마케팅) 상품이나 서비스를 판매하거나 촉진하는 것에 관한 지식(마케팅 전략, 상품의 전시와 판매기법, 영업관리 등)
- (경제와 회계) 돈의 흐름, 은행업무, 그리고 재무자료의 보고와 분석과 같은 경제 및 회계원리에 관한 지식
- (경영 및 행정) 사업운영, 기획, 자원배분, 인적자원관리, 리더십, 생산기법에 대한 원리 등 경영 및 관리에 관한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학 등

호텔경영학

호텔레스토랑서비스실무, 호텔음료실무기초, 호텔연회실무 등

영문학

영어회화, 실용영어, 영작문 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 서비스, 와인, 커피 등 식음료 관련 자격증 대비반 참여
- 식음료 실무자 초청 특강 및 워크숍 참여
- 외국어(영어, 중국어, 일본어 등) 회화 능력 향상 프로그램 집중 이수 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 식음료(F&B: Food and Beverage) 산업전문가 과정 이수
- 식음료 관련 교육 과정 참여 등

● 일경험

- 호텔 식음료부서, 레스토랑 실무 경험
- 대형 외식 프랜차이즈, 고급 레스토랑 등에서 F&B 부서 경험 등

● 자격증

- 필수: -
- 선택: (한식·중식·양식·일식) 조리기능사

● 자기 주도적 활동

- 호텔 및 외식산업 트렌드 연구
- 고객 서비스 관리(CS: Customer Service) 관련 연구
- 식음료 관련 지식 및 시음 경험 확대 등

● 진출 분야

1 호텔, 리조트



관련 정보처

(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국내) 한국외식산업협회

<https://www.kfoodedu.or.kr/>



(국내) 한국외식음료협회

<https://kfba.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

호텔식음업장매니저는 메뉴 기획, 이벤트 운영, 직원 관리와 교육, 고객 서비스 등 호텔식음업장의 운영을 총괄하는 역할을 합니다. 매출 증대를 위한 전략 수립, 직원 지도·감독, 영업회의 주관, 관계부서와의 업무 협조 등을 수행해야 하므로 리더십과 소통 능력, 현장 이해도, 위기 대응 능력이 핵심 역량입니다. 또한 빠르게 변화하는 소비자의 요구, 식문화 트렌드에 민감하게 반응하기 위해, 사회적 이슈, 문화, 예술, 건축 등 다양한 분야에 관심을 가지고 독창적인 경험을 설계하는 능력이 요구됩니다. 호텔 식음료부서나 레스토랑에서 인턴십 및 서비스직 경험을 통해 기본 소양을 익히며, 능숙한 외국어 능력을 갖추는 것이 매니저로의 입직을 위한 경쟁력을 높이는 데 큰 도움이 됩니다. 조리전공자는 호텔의 높은 서비스 기준에 부합하는 다양한 식음료 분야의 전문 지식과 조리실무 역량을 갖추고 있어 입직에 유리하고 조리 관련 지식과 협업 능력이 현장 관리에 강점이 될 수 있습니다. 여기에 호텔경영 관련 교과목 학습을 병행하면, 실무 감각과 경영적 판단력을 함께 강화할 수 있습니다.

Interview

호텔식음업장매니저 / 호텔식음업장



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 호텔 내 식음업장 매니저이자 총괄 셰프로 근무하고 있습니다. 호텔은 객실, 식음(F&B), 조리, 시설, 세일즈, 하우스키핑 등 다양한 분야로 나뉘는데, 저는 식음업장의 전반적인 경영 관리와 주방 운영을 동시에 책임지고 있습니다. 구체적으로는 매출 및 손익 관리(P&L), 비용 관리, 인력 채용 및 교육, 위생·청결 관리 등 매장 운영에 필요한 경영 업무를 수행합니다. 동시에 메뉴 개발, 푸드 퀄리티 관리 등 셰프의 업무를 병행하고 있습니다.

보통의 식음업장 매니저가 홀 서비스와 고객 응대 관리에 집중하는 반면, 저는 직접 조리 업무를 수행하며 음식의 품질까지 총괄 관리한다는 점에서 차별화되는 것 같습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

출근 후 가장 먼저 전체 룸의 예약 현황과 VIP 투숙 정보를 확인하여 당일 고객 맞춤 서비스를 준비합니다. 오픈 전에 매장 시설과 진열 상품의 상태를 먼저 점검합니다. 그리고 발주했던 식자재를 꼼꼼히 검수합니다. 정기적으로 타 부서와 미팅을 진행하며, 매장의 프로모션 기획 관리를 합니다.

매장 영업이 시작되면 직원들을 지휘하며 최상의 서비스와 최상의 음식 컨디션을 유지하기 위해 노력하고 있습니다. 점심 피크 시간이 지나면 각종 문서 작성 등 사무 작업과 위생 관리, 발주, 매출 분석, 원가 관리, 인력 스케줄 관리 등의 다양한 업무를 처리합니다. 또한 신메뉴 출시 기간이 되면 메뉴 개발 업무도 진행합니다. 저녁 시간에도 마찬가지로 현장을 지휘하며 하루의 일과를 마무리합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 매장 운영에 필요한 프로모션을 직접 기획하고 실행하며, 고객 반응과 매출이 실제로 개선되는 성과를 이루었을 때 가장 성취감을 얻고 보람을 느꼈습니다. 저의 아이디어가 현장에서 성과로 이어지는 과정을 통해 역할을 잘 수행하고 있다는 생각이 들었고 더욱 책임감을 갖고 임하게 되었습니다.

[힘들었던 일] 매장 운영 상황이 어려워 인력 감축을 진행해야 했을 때가 심적으로 가장 힘들었습니다. 함께 고생한 동료들을 떠나보내야 하는 결정은 관리자로서 겪어야 할 가장 무거운 책임 중 하나였습니다. 이 경험을 통해 사람과 조직을 함께 고려해야 하는 리더십의 중요성을 이해하는 계기가 되었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

최근 최저 시급의 가파른 인상으로 인해 현장에서는 가용할 수 있는 인력이 많이 줄어들었습니다. 또한 기술 발전으로 인해 키오스크나 로봇 등 기계가 사람의 일을 대체하는 비중이 늘고 있습니다. 이로 인해 신입 사원에게 부여되는 업무 역량과 강도가 더욱 높아진 상황입니다. 전에는 근무 인원이 많아서 장기간 체계적인 교육을 할 수 있었던 반면, 단기 시간제 근무가 주를 이루는 요즘은 자기 주도적인 학습과 노력이 더욱 중요해졌습니다. 하지만 꾸준히 자기 계발을 통해 향상된 역량을 입증하면, 그에 따라 진급도 빠르게 이루어지고 있습니다. 이러한 점을 염두에 두고 치열해지는 경쟁 속에서 살아남기 위해서는, 단순한 운영 관리를 넘어 대체 불가능한 최고 수준의 전문 관리자가 되어야 한다고 생각합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 대학 시절 수강했던 조리 실습 위주의 수업들이 현장 적응에 큰 도움이 되었습니다. 관리직은 다양한 지식과 경험이 필요한데, 조리 원리에 대한 이해와 실무 능력을 바탕으로 현장을 통솔하고 메뉴의 품질을 관리하는 데 있어 전공 지식이 탄탄한 기반이 되고 있습니다.

[복수/부전공 등] 복수전공을 하지는 않았지만 식품영양학이나 식품공학 관련 수업을 이수하는 것을 추천합니다. 영양사, 위생사, 식품기사 등의 자격증은 식품 제조 기업이나 대기업 급식 분야로 진출할 때 필수 조건이 되는 경우가 많아, 진로의 폭을 넓히는 데 도움이 되기 때문입니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

저는 셰프 출신 관리자로서 대학 시절 '지역 길거리 푸드 페스티벌'을 비롯해 각종 푸드 페스티벌에 참여하고, 각종 요리대회에 출전하면서 좋은 경험을 쌓을 수 있었습니다. 단순한 조리 기술을 넘어 행사를 기획하고 메뉴의 원가를 계산하며, 대중의 반응을 분석하여 판매 전략을 수정하는 일련의 과정은 식음업장을 경영하는 데 필요한 기획력과 마케팅 감각을 키우는 데 큰 도움이 되었습니다. 또한 군대에서 취사병으로 복무하면서 양식 조리 17년 차 셰프에게 한식 단체 급식을 배울 수 있었던 것도 의미 있는 경험이었습니다. 제한된 예산과 시간 내에서 효율적으로 인력을 운용하고, 위생 및 재고를 관리하는 시스템적 사고를 배울 수 있었기 때문입니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

유년 시절 요리 관련 만화나 드라마를 보며 자연스럽게 음식을 만드는 직업에 흥미를 느끼게 되었고, 셰프라는 꿈으로 이어졌습니다. 고등학교 1학년 때부터는 집 근처 복지관에서 진행하는 요리 교육 프로그램에 참여해 한식조리사 자격증을 취득하였고, 그것을 바탕으로 조리과학 전공으로 대학에 진학하며 꿈을 구체화했습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

글로벌 체인 호텔에 근무를 희망한다면 포트폴리오는 물론 영문 이력서와 영어 인터뷰를 필수적으로 준비해야 합니다. 저는 저의 요리 철학뿐만 아니라 매장 운영 비전을 보여줄 수 있는 영문 포트폴리오를 갖추는 데 주력했습니다.

저는 대학 시절 특급호텔에서 진행한 산학 인턴십 프로그램에 참여한 것을 계기로 졸업 후 바로 호텔에 취업할 수 있었습니다. 이후 호텔 주방에 재직하면서도 조리 실력을 향상하는 것과 동시에 조직 운영의 흐름을 이해하기 위해 노력했습니다. 주방과 홀의 협업 프로세스, 식자재 발주 및 검수 시스템, 고객 응대 등 관리자로서 알아야 할 운영 시스템 전반에 관심을 두고 익혔던 것이 관리자로 성장할 수 있었던 발판이 된 것 같습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

현재 한식의 세계화가 가속화되면서, 한국 셰프가 해외로 진출하기 좋은 환경이 조성되었습니다. 특히 조리 실무 능력과 매장 관리 능력을 겸비한 관리자는 해외 호텔이나 글로벌 외식 기업에서 식음료부서 디렉터나 메뉴 개발 컨설턴트로 성장할 기회가 많습니다.

이러한 상위 관리직으로 나아가기 위해서는 석·박사 학위도 중요하지만, 외국어 능력과 해외 경험, 현장 경험을 쌓는 것이 훨씬 중요합니다. 다양한 문화권의 식음료 트렌드를 이해하고, 현지 인력을 통솔할 수 있는 실무적 리더십을 키우려는 노력이 필요하다고 생각합니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

이 직업의 가장 큰 매력은 조리 기술이라는 전문 기술을 가지고 매장 경영까지 할 수 있는 인재로서 국내외 장소에 구애받지 않고 구직을 할 수 있다는 점입니다. 호텔, 리조트, 외식 기업 등에 취업이 가능하며, 본인의 역량에 따라 다양한 결과물을 얻을 수 있습니다.

처음 주방에서 일을 시작하면 관리 업무가 익숙하지 않기 때문에 초반에는 근무 강도가 높다고 생각할 수 있습니다. 하지만 주방의 흐름과 경영의 숫자를 모두 볼 줄 아는 전문가로 성장한다면, 그 희소성을 인정받아 충분한 보상과 대우를 받을 수 있습니다. 요리에 대한 열정과 비즈니스 마인드를 동시에 가진 분들에게 이 일이 적합할 것 같습니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리 관련 직업은 단기간에 성취할 수 있는 것이 아니고, 10년 이상 인생의 긴 시간을 함께해야 하는 일이므로 정말 좋아하고 즐길 수 있어야 할 것 같습니다. 조리과학 전공은 단순히 요리사로 끝나는 것이 아니라, 외식산업의 리더로 성장할 수 있는 탄탄한 기초가 됩니다.

처음에는 육체적으로 힘들고 보상이 적다고 느낄 수 있습니다. 하지만 그 시간은 현장을 완벽하게 이해하기 위한 필수적인 투자입니다. 힘든 시간이 단단한 내공이 되어 훗날 더 큰 보상으로 돌아올 것임을 믿고 즐기면서 일하시길 바랍니다.



바.
식품 가공·생산직

22. 제빵사

23. 제과사

24. 떡제조원

22

주요

제빵사



빵을 만들기 위해 밀가루, 설탕, 파우더, 계란 등의 원료를 혼합하고 모양을 만들어 오븐에 굽는 자

유사명칭

제빵원, 빵제조원, 제과제빵사, 베이커



하는 일

- 제조할 제품의 종류별 원료 선별, 제품 표준 비율 계량
- 혼합기에 원료 투입 후 교반기 가동 및 원료 혼합
- 혼합된 반죽 절단 및 성형
- 오븐 가열온도 조절 및 반죽 상태 수시 관찰 확인
- 제조된 빵의 맛, 향, 색상, 형태 등 점검
- 완제품 포장, 라벨링, 저장 관리
- 작업대, 도구, 기계, 오븐 등 청소 및 소독



필요 역량

• 업무수행능력

- (창의력) 주어진 주제나 상황에 대하여 독특하고 기발한 아이디어를 산출한다.
- (정교한 동작) 손이나 손가락을 이용하여 복잡한 부품을 조립하거나 정교한 작업을 한다.
- (품질관리분석) 품질 또는 성과를 평가하기 위하여 제품, 서비스, 공정을 검사하거나 조사한다.
- (신체적 강인성) 물건을 들어 올리고, 밀고, 당기고, 운반하기 위해 힘을 사용한다.
- (물적자원 관리) 업무를 수행하는데 필요한 장비, 시설, 자재 등을 구매하고 관리한다.

• 지식

- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통을 효율적으로 하기 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)
- (영업과 마케팅) 상품이나 서비스를 판매하거나 촉진을 하는 것에 관한 지식(마케팅 전략, 상품의 전시와 판매기법, 영업관리 등)



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학, 조리학, 식품재료학, 식품위생학, 식품학 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급양식조리실습 등

제과제빵학

제과제빵학, 고급디저트실습, 실험제과제빵실습 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 대학 내 제과제빵 동아리 활동
- 대학 내 제빵기능사 자격증 취득반 참여 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 제빵 관련 직업훈련 과정
- 제빵기능사자격증 취득 과정
- 제과·제빵 직종 취·창업을 목표로 한 디저트·케이크·빵류 실무 과정 등

● 일경험

- 제과점·베이커리(프랜차이즈·동네빵집) 인턴 및 아르바이트 근무
- 베이커리 회사 제과제빵 주니어 근무
- 제과제빵 인턴십 참여 등

• 자격증

✓ 필수: -

✓ 선택: 제과기능사, 제빵기능사, 제과산업기사, 제빵산업기사, 제과기능장

• 자기 주도적 활동

- 빵·디저트 레시피 포트폴리오 제작
- 제빵 품질·일관성 실험
- 제빵의 제작과정 등을 공유하는 SNS·블로그 운영 등

• 진출 분야

1 전문 베이커리, 프랜차이즈 베이커리, 디저트 카페

2 호텔, 리조트 레스토랑



관련 정보처

(국내) 한국제과제빵자격검정협회

<https://www.koreabaking.kr/>



(국내) 한국공인제과제빵협회

<https://www.koreabakingassociation.com/>



(국내) 대한제과협회

<https://bakery.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

제빵사는 반죽, 발효, 굽기 등의 과정을 거치는 빵과 과자류를 생산하는 전문가로, 제과제빵 기술과 식품학·조리 과학 이론에 대한 이해가 필수적입니다. 대학의 실습수업을 통해 반죽 배합, 발효 조건 관리, 오븐 활용 등 기초 기술을 체계적으로 습득할 수 있으며, 학과 과정 중 제빵기능사 자격증을 취득하면 취업에 기본조건으로 요구되는 경우가 많아 유리합니다. 베이커리, 호텔 제빵 파트, 프랜차이즈 기업 등에서의 인턴십 및 근무 경험은 공정 이해, 작업 속도, 위생 관리 능력 등 실무 적응력을 강화하는 데 도움이 되고, 제빵 경연대회, 동아리 활동, 팝업 베이커리 운영 경험 등은 창의성과 포트폴리오 경쟁력을 높이는 데 유리합니다. 조리 전공자는 이론적 지식을 바탕으로 레시피 개발과 품질 관리에 강점을 가지며, 특정 레시피를 인정받아 개인 브랜드 창업으로도 확장할 수 있습니다. 지속적인 반복 작업과 새벽 근무 환경에 대한 적응력도 전문 제빵사로 성장하는 데 중요한 요소입니다.

Interview

제빵사 / 프랜차이즈 제과점



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 현재 프랜차이즈 제과점에서 제빵기사로 근무하고 있습니다. 제 주된 임무는 본사 표준 공정과 레시피를 준수하여 매일 일정한 맛과 품질의 빵을 생산하고, 통일된 디자인의 케이크를 만드는 것입니다. 단순히 제품을 생산하는 것을 넘어 항상 청결한 작업 환경을 유지하여 고객들이 믿고 안심하고 먹을 수 있는 질 좋은 빵과 케이크를 만드는 데 최선을 다하고 있습니다. 손님들이 제가 만든 빵과 케이크를 맛있고 기분 좋게 드시는 모습을 볼 때 제빵사로서 큰 기쁨과 자부심을 느낍니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

제 하루 업무는 조금 이른 아침 7시부터 시작됩니다. 최대한 빠른 시간에 빵들을 생산할 수 있게 바로 구워서 나갈 수 있는 제품들 먼저 오븐에 넣어 굽습니다. 생산에 필요한 재료들을 효율적인 동선에 맞춰 세팅한 후, 발효가 완료되는 순서대로 오븐에 구워 줍니다. 단순히 굽기만 하는 것이 아니라, 빵을 굽는 중간 중간 빵 성형을 하고 발효기에 넣어 발효 후 굽는 과정을 반복하며, 톱툰이 도넛 종류도 튀기는 등 시간을 효율적으로 분배합니다. 당일 판매될 빵들이 생산되면, 다음날 생산할 양 만큼의 재료들을 준비해 주면 오전 일과는 끝이 납니다. 오후에는 주로 케이크 생산에 집중합니다. 전날의 케이크 재고를 파악한 후, 필요한 수량만큼 본사에서 교육받은 동일한 디자인으로 케이크를 생산합니다. 가끔 빵이 조기 소진되면 2차로 빵을 생산하기도 합니다. 케이크 생산까지 마무리가 되면 주방을 깔끔히 청소하고, 위생 상태를 점검하며 하루 일과를 마무리합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 동일한 재료와 레시피로 빵을 생산하더라도 발효 상태나 온도, 습도에 따라 완성도가 미세하게 달라질 수 있어 공정마다 세심한 관리가 필요합니다. 그런 과정을 거쳐 완성한 빵을 손님들이 직접 보고 “먹음직스럽다”, “맛있다”고 말할 때 큰 기쁨과 보람을 느낍니다.

[힘들었던 일] 다양한 종류의 빵들을 발효하고 굽는 등, 정해진 시간 안에 여러 공정을 수행하며 바쁘게 움직여야 할 때 체력적으로 벅차게 느껴질 때가 있습니다. 그러다 실수로 빵을 태우거나 제품이 망가지게 되면 아쉬움과 부담이 더욱 크게 다가오기도 합니다. 같은 실수를 반복하지 않기 위해 노하우를 쌓아가는 과정이라고 생각하며 다음 작업에서 더 나은 결과로 이어가고자 노력하고 있습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

조리기구가 발전해서 반죽을 일일이 무게를 재서 나누지 않고 한 번에 일정한 크기로 잘라주는 기계를 사용해 업무가 이전보다 수월해지고 있습니다. 또한 프랜차이즈뿐만 아니라 소형 혹은 대규모 개인 빵집, 베이커리 카페 등 디저트 시장이 커피 시장의 성장과 함께 급성장하면서 제빵사에 대한 관심과 수요가 증가하고 있습니다. 다양한 형태의 매장이 생겨남에 따라 입직의 접근성도 좋아졌습니다. 끈기와 체력, 그리고 전문 자격증을 갖춘다면 주변에서 다양한 기회를 얻을 수 있으리라 생각합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 저는 조리전공으로 중식·일식·양식·한식·제과제빵을 수강했습니다. 다양한 조리 분야를 두루 섭렵하며 저에게 맞는 적성을 찾을 수 있었습니다. 특히 입학 전 제빵기능사를 취득하여 제빵에 대한 기초 지식을 갖추고 있어 수업에 대한 이해도가 높았고, 대학에서 배운 식재료에 대한 심도 있는 이해와 다채로운 실습 경험은 실제 취업 현장에서 업무를 익히는 데 큰 도움이 되었습니다. 또한 모든 조리 과정에서 공통적으로 강조되는 ‘식재료의 이해’부터 ‘위생 및 청결’에 대한 교육은 현재 제빵사로서 깔끔한 작업 환경을 유지하고 안전한 먹거리를 생산하는 데 중요한 밑거름이 되고 있습니다.

[복수/부전공 등] 제과점이나 베이커리 카페를 운영하거나 카페형 베이커리에서 일할 경우 음료나 베이커리를 잘 아는 것이 강점이 될 것입니다. 또한 커피나 음료를 함께 다룰 줄 알면 매장 운영의 유동성이 커지기 때문에 외식산업 관련 부전공이나, 새로운 품목 개발이나 특화 메뉴기획도 중요하므로 식품 개발 또는 연구 지식이 있으면 좋을 것입니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

대학 시절 호텔에서 한 달간 실습을 하며, 대형 주방의 시스템과 대량 조리 기구 사용법을 익혔습니다. 이를 바탕으로 졸업 전 조기 취업으로 규모가 큰 개인 베이커리에서 근무하며 본격적으로 제빵사의 길로 들어서게 되었습니다. 20명이 넘는 동료들과 함께 새벽부터 밤 늦게까지 몸은 고되긴 했지만 재밌게 일을 했습니다. 빵 성형의 기초부터 대량의 빵 굽기, 페이스트리를 만들기 등을 차근차근 배워나갔습니다. 그곳에서 배운 제빵 지식과 노하우가 있기에 지금 일하는 프랜차이즈 제과점에서 남들보다 더 빨리 일을 습득하고 체력적으로 적응하는 데 큰 도움이 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

어릴 적부터 손으로 만들고 그리는 것을 좋아했습니다. 특별한 꿈이나 장래 희망이 없었는데 아버지의 권유로 조리과에 진학하게 되었습니다. 입학 전, 비교적 진입장벽이 낮다고 생각한 제빵자격증에 도전하게 되었습니다. 정확한 계량과 공정을 통해 결과물이 나오는 제빵의 과정이 아주 마음에 들었고, 처음 제가 만든 빵을 맛보았을 때 느꼈던 그 맛과 성취감이 저를 제빵사의 길로 이끌었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

개인 제과점 근무 후 더 나은 복지 환경을 찾아 구직 활동을 하던 중, 프랜차이즈 제과점 기사 채용 공고를 보고 지원했습니다. 자격요건으로는 자격증이나 경력을 요구하지 않았지만, 제빵기능사 자격증과 개인 제과점에서의 실무 경력을 보유한 것이 서류 전형과 면접에서 긍정적으로 작용한 것 같습니다. 합격 후에는 약 한 달 반 동안 브랜드 고유의 레시피, 빵과 케이크의 모양 및 색감 등을 하나하나 체계적으로 교육받았고, 이후 엄격한 수료 테스트를 통과하여 정식 기사로 입사하게 되었습니다.



경력개발및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

제빵사는 실력이 우선이지만, 제빵기능사 자격증은 기본적으로 갖추는 것이 전문성을 보여주는 데 유리하므로 자격증을 준비하는 것이 좋습니다. 제빵기사 경력을 바탕으로 소규모 창업을 통해 오너 셰프가 될 수도 있고, 더 나아가 제빵기능장 자격을 취득한 뒤 창업을 한다면 높은 기술력과 신뢰도를 바탕으로 사업의 성공 확률을 높일 수 있습니다. 또한 직업 전문학교나 대학, 사설 아카데미 등에서 교수나 강사가 될 수도 있으며, 최근에는 베이커리 관련 식품 기업의 신제품 연구개발에 참여하는 등 다양한 경로로 확장 가능합니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

제빵사는 전문기술직으로서 남다른 자부심과 성취감을 느낄 수 있는 직업인 것 같습니다. 주변에서도 제빵사라고 하면 일단 감탄의 시선과 함께 아무나 할 수 없는 특수한 직업군으로 바라봅니다. 하지만 겉으로 비춰지는 것과 달리, 새벽 출근이나 무거운 재료 운반 등 강도 높은 육체노동이 동반되는 직업이기도 합니다.

그러므로 기본 체력과 오랫동안 일을 버틸 수 있는 끈기가 필수로 요구됩니다. 또한 손으로 완성품을 만들어 내는 작업인 만큼 손재주가 있는 사람에게 적합합니다. 여기에 변화하는 트렌드를 읽고 반영할 수 있는 추진력과 센스를 가진 사람이라면 더할 나위 없이 훌륭한 제빵사가 될 수 있을 것입니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 ‘조리과학’ 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

전공을 선택하기엔 고민이 많을 것입니다. 자신의 성향을 빠르게 파악해서 전공을 선택하면 좋겠지만, 확신이 서지 않는다면 요리 실습과 동아리 활동 등, 직접 다양한 경험을 하면서 자신에게 맞는 전공을 탐색할 것을 권합니다.

조리과학 전공은 요리사뿐만 아니라 식품연구원, 외식 경영, 푸드스타일리스트, 메뉴개발자 등 여러 분야로 뻗어나갈 수 있습니다. 특히 실무 능력과 문제 해결 능력이 중요한 조리 분야에서, 대학 과정을 통해 이론과 실습을 체계적으로 미리 경험해 보고 전문 자격과정을 거쳐 본다면 실전 투입 시 훨씬 빨리 적응하고 성장할 수 있을 것입니다.

 MEMO

23

주요

제과사



케이크, 쿠키, 디저트 등 제과류를 만들기 위해 밀가루, 설탕, 파우더, 계란 등의 원료를 혼합하고 모양을 만들어 오븐에 굽고 데코레이션을 하는 자

유사명칭

파티시에, 제과원, 제과제빵사,
디저트 셰프

관련직업

쇼콜라티에, 케이크디자이너



하는 일

- 제과제빵 제품 종류에 따라 원료를 선별하고 레시피 비율을 계량
- 혼합기, 핸드믹서 등 투입 후 반죽 및 크림 혼합
- 반죽을 절단하고, 제과틀을 활용하여 모양 성형
- 오븐의 가열 온도를 조절하고 수시로 상태를 관찰
- 완성된 제과의 맛, 향, 색상, 형태 품질 점검
- 크림, 과일, 초콜릿 등을 활용하여 제품을 장식하고 완성도를 점검
- 완제품 포장, 라벨링 및 저장 관리
- 작업대, 도구, 기계, 오븐 청소 및 소독



필요 역량

• 업무수행능력

- (창의력) 주어진 주제나 상황에 대하여 독특하고 기발한 아이디어를 산출한다.
- (정교한 동작) 손이나 손가락을 이용하여 복잡한 부품을 조립하거나 정교한 작업을 한다.
- (품질관리분석) 품질 또는 성과를 평가하기 위하여 제품, 서비스, 공정을 검사하거나 조사한다.
- (신체적 강인성) 물건을 들어 올리고, 밀고, 당기고, 운반하기 위해 힘을 사용한다.
- (물적자원 관리) 업무를 수행하는데 필요한 장비, 시설, 자재 등을 구매하고 관리한다.

• 지식

- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통을 효율적으로 하기 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)
- (영업과 마케팅) 상품이나 서비스를 판매하거나 촉진하는 것에 관한 지식(마케팅 전략, 상품의 전시와 판매기법, 영업관리 등)
- (디자인) 밑그림, 제도와 같이 디자인에 필요한 기법 및 도구에 관한 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학, 식품재료학, 식품위생학, 식품학, 조리원리, 기초제과실습 등

호텔외식조리학

외식산업론, 호텔조리서비스실습, 고급양식조리실습 등

호텔조리&제과제빵

기초제과실습, 고급베이커리실무, 카페디저트실무, 페이스트리실무, 초콜릿공예 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 제과제빵 동아리 학내 플리마켓, 케이크/쿠키 판매 등 실습형행사운영 참여
- 제과제빵 관련 비교과프로그램 참여 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 제과기능사자격증 취득 과정
- 취·창업을 목표로 한 제과·디저트·케이크·빵류 실무 과정 등

● 일경험

- 제과점·베이커리(프랜차이즈·동네빵집) 인턴 및 아르바이트 근무
- 베이커리 회사 제과제빵 주니어 근무
- 제과제빵 인턴십 참여 등

● 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 제과기능사, 제빵기능사, 제과산업기사, 제빵산업기사, 제과기능장

• 자기 주도적 활동

- 디저트 레시피 포트폴리오 제작
- 제과 품질·일관성 실험
- 제빵의 제작과정 등을 공유하는 SNS·블로그 운영 등

• 진출 분야

- 1 디저트카페, 전문 베이커리, 프랜차이즈 베이커리
- 2 호텔, 리조트 레스토랑
- 3 온라인 디저트 판매점



관련 정보처

(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



(국내) 대한제과협회

<https://bakery.or.kr>



관심 청년을 위한 핵심 조언

제과사는 케이크, 쿠키, 마카롱, 초콜릿 등 다양한 디저트류를 제작하는 전문가로, 정교한 손기술과 미적 감각, 디자인 역량이 핵심 경쟁력입니다. 대학 재학 중에는 제과 실습을 통해 반죽 배합, 크림·필링 조제, 데코레이션 등 기본 기술을 체계적으로 익히고, 제과 경연대회, 디저트 개발, 푸드스타일링 활동 등을 통해 창의성과 상품 기획 능력을 확장할 필요가 있습니다. 입직을 위해서는 제과기능사·제과기능장 자격증을 갖추면 매우 유리하고, 호텔 제과 파트, 디저트 전문점, 식품·베이커리 브랜드 연구개발 부서 등에서 인턴십 또는 실무 경험을 쌓는 것도 도움이 됩니다. 소비자 취향과 디저트 트렌드 변화에 대한 지속적인 연구가 요구되는데, 개인별 취향에 따른 다양한 디저트가 인기를 얻고 있어 개인 창업으로도 진출이 가능합니다. 전공자는 조리과학 이론과 색, 질감, 향에 대한 감각을 갖추고 있어 강점이 있으며, 전문 파티시에로 빠르게 성장할 수 있는 탄탄한 기반을 마련할 수 있습니다.

Interview

제과사/디저트 카페



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 디저트 카페를 창업하여 6년째 운영하고 있습니다. 제가 하는 일은 쿠키와 마카롱, 초콜릿 등 특색 있는 디저트 제품을 개발하고, 판매 기획, 마케팅 등의 과정을 거쳐 소비자에게 판매하는 일을 하고 있습니다. 세부적으로는 재료 및 부자재 관리, 고객 서비스 응대, 온라인 판매 등 전반적인 부분을 총괄하여 원활한 판매 및 서비스가 이루어지도록 관리하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

오전에는 배달 및 온라인 주문을 확인하고, 소비자 후기를 모니터링하는 것으로 일과를 시작합니다. 다양한 종류의 디저트 제품을 생산해 진열한 뒤, 손님 응대와 판매 서비스를 진행합니다. 또한 주문에 따라 추가 생산할 제품들을 체크하고 식재료 재고를 파악, 발주 작업을 한 뒤 직원들에게 각자의 업무를 분배합니다. 주나 분기 단위별로 진행할 이벤트와 온라인 판매 행사를 기획하고 결정된 내용에 따라 제품 상세 페이지를 다듬는 등 행사 준비를 합니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 고객들로부터 수많은 디저트 가게 중에서도 저희 매장 제품이 특히 맛있고 특별하다는 평가를 받을 때 가장 큰 보람을 느낍니다. 칭찬이 재방문이나 지인 추천으로 이어질 때에는 고생과 노력이 보상받는 느낌이 듭니다. 또한 큰 행사가 마무리된 뒤 직원들에게 급여를 지급할 때, 함께한 직원들에게 도움이 되었다는 생각에 보람을 느낍니다.

[힘들었던 일] 창업 초기에는 매장 인지도가 낮아 단골 고객을 확보하고 입소문이 나기까지의 시간이 가장 힘들게 느껴졌습니다. 매출이 일정하지 않은 상황에서도 재료비와 운영비를 감당해야 했고 심리적인 부담도 컸습니다. 그러나 끊임없이 제품을 개발하고 홍보했던 과정을 통해 현재와 같이 안정적으로 자리 잡을 수 있게 되었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

과거 마카롱 열풍이 일어나기 전까지는 디저트에 대한 인지도도 낮고 수요도 매우 적어서 창업 후 오래 건널 수 있는 기업이 많지 않았습니다. 하지만 두바이 썬독 쿠키의 인기에서 보듯 현재는 SNS의 발달과 각종 마케팅으로 인해 디저트에 대한 수요가 매우 급격히 상승하는 것을 체감할 수 있습니다. 국내 디저트 시장은 계속해서 성장하고 있기 때문에 창의적인 메뉴와 맛의 완성도를 갖춘다면 성공의 기회가 더 열리게 됐다고 생각합니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 조리전문 고등학교와 대학을 거치면서 조리과학 전공 교과목을 체계적으로 이수하였습니다. 가열, 냉각, 발효 등 조리과정에서 일어나는 변화를 물리적으로 이해할 수 있었고, 식재료의 과학적 특성을 이론적으로 이해하는 데 큰 도움을 준 학문이었습니다.

[복수/부전공 등] 식품공학을 부전공으로 이수하면 디저트류의 가공 원리나 물성을 이해하는 데 실질적인 도움이 될 것 같습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

저는 초등학교 6학년 때부터 요리학원을 다니며 자격증을 취득하고, 교외 요리대회에 참가해 수상한 경력이 있습니다. 조리기술은 단기간에 연마하기 굉장히 어렵기 때문에 어릴 때부터 기초적인 칼질, 조리도구 사용법을 접하고, 빠른 작업 속도와 철저한 위생 관념을 몸으로 익히는 것이 큰 도움이 되었습니다. 또한 외국어 공부, 해외 유학, 워킹홀리데이 같은 해외에서의 경험도 시야를 확장하는 데 매우 큰 도움이 된 것 같습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

어린 시절부터 계란 후라이를 다양한 방법으로 요리해 본다는 것, 동그랑땡을 만들어 친구들에게 시식을 권유하는 등 여러 시도를 즐겼습니다. 이러한 저의 흥미와 재능을 눈여겨보신 부모님의 권유로 요리를 꿈꾸게 되었고, 요리학원을 통해 기초지식과 경험을 쌓아 전문 조리고등학교, 대학교에 진학해 전문적인 교육 과정을 밟게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

우선 꾸준히 자격증 취득 과정을 밟아왔습니다. 또한 교내의 실습 행사에 적극적으로 참여하고, 대회에 출전하면서 독창적인 아이디어를 개발하고, 제품화하는 과정을 경험할 수 있었습니다. 자격증과 수상 실적을 바탕으로 채용 플랫폼에서 희망 업체에 지원하여 좋은 결과를 얻을 수 있었습니다. 직장 생활과 더불어 향후 창업을 염두에 두고 메뉴 원가 계산, 가격 책정, 간단한 사업계획서 작성 등 창업 준비도 병행하였습니다.



경력개발및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

조리 및 디저트 분야의 진로는 실무직으로 갈 것인지, 학문 연구로 갈 것인지, 제품개발업으로 갈 것인지에 따라 나누게 되며, 각각의 경로에 맞춰 석·박사 학위 취득, 자격증 취득, 직업 훈련, 현장 경험, 해외 경험 등을 체계적으로 준비해야 합니다.

대학 재학 기간은 제과제빵 실무를 배우기에는 매우 짧은 기간입니다. 그러므로 전공 수업 이외에도 영상 제작, 색채학, 마케팅, 창업 실무, 제품개발 등을 폭넓게 경험하고 최대한 도전할 수 있는 기회를 잡으면 좋겠습니다.

이와 더불어 현장의 경력이 매우 중요하므로 제과점이나 베이커리, 디저트 가게에서 인턴 및 아르바이트 근무를 하거나, 호텔 베이커리 부서 등에서 직원이나 매니저로 근무를 하면서 현장의 흐름과 실무를 충분히 익힐 필요가 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

디저트 카페를 운영하면서 느낀 가장 큰 매력은 내가 만든 제품으로 끝없이 도전해 나가면서 나만의 기업을 만들어 나갈 수 있다는 것입니다. 디저트 분야는 유행에 매우 민감하면서도 독창성과 개성, 그리고 섬세한 감각을 발휘해야 하는 분야이므로 새로운 것을 개발하며 도전하는 것을 좋아하는 사람에게 잘 어울린다고 생각합니다.

또한 고객을 직접 응대하고 동종업계 사람들과 정보교류를 활발히 할 수 있는 외향적 성향이 적합하며, 개방적인 자세로 끊임없이 지식과 기술, 변화하는 이슈들을 받아들이되, 철저한 계획적 하에 메뉴 개발을 기획하고 실행해 나가는 체계적인 성향이 성공할 확률이 높다고 생각합니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학과 같은 학문적이고 이론적인 부분을 공부할 수 있을 때 깊이 있게 공부하고 습득해야 사회에서 쉽게 응용하며 개발하고 실무를 잘 익힐 수 있습니다. 가능하다면 전문대 이상의 학사 과정을 수료하고, 여학 능력을 쌓아 해외로 워킹홀리데이나 유학, 연수를 다녀오는 것을 추천합니다. 이후에는 기본적인 조리자격증 취득과 함께 개인 메뉴 개발과 시장의 피드백 분석, 다양한 인턴십을 통한 위생업무, HACCP 업무, 제품개발(공장형) 등의 경험을 쌓아나가면 좋을 것 같습니다. 조리과학을 전공한 후 제과 분야로 진출하게 된다면 식재료에 대한 근본적이고도 폭넓은 이해를 바탕으로 창의적인 메뉴 생산이 가능하다는 장점이 있습니다.

Interview

제과사/디저트 카페



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 디저트 카페에서 주방 업무를 담당하고 있습니다. 주요 업무로는 대표 메뉴인 소리빵을 비롯해 다양한 디저트 제품의 생산을 맡고 있고, 디저트 빵에 들어가는 크림 또한 직접 제조하고 있습니다. 또한 주방에서 혼자서 일하기 때문에 주방 전체를 관리하며 발주 및 재고 관리, 그리고 전반적인 위생관리도 함께 하고 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

매일 매장 오픈 3~4시간 전에 출근하여 오픈 시간 맞춰 진열할 제품들을 생산합니다. 오전 생산이 마무리 되면 크림이나 초콜릿 등의 재고를 파악하고 부족한 부분을 추가로 생산합니다. 또한 다음날에 사용할 크림도 미리 생산해 둡니다. 정기 발주일에는 필요한 원재료를 발주하고 검수하며, 마감 시간에는 주방 청소와 식재료 소비기한 점검 등을 하고 있습니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 디저트의 모양이 예쁘게 완성되었을 때나 제가 만든 제품이 매장에서 좋은 반응을 얻고 잘 판매될 때 큰 기쁨과 성취감을 느낍니다. 특히 고객들이 사진을 찍어 공유하거나 재구매로 이어질 때, 제품의 완성도와 시장성을 동시에 인정받았다는 생각이 들어 더욱 보람을 느낍니다.

[힘들었던 일] 현재 주방이 1인 시스템으로 운영되다 보니 손님이 몰리거나 대량 생산이 필요한 날에는 모든 공정을 혼자 책임져야 해 시간적인 압박을 크게 느끼는 편입니다. 준비, 조리, 마무리까지 동시에 신경 써야 하다 보니 부담이 커질 때도 있습니다. 다만 이러한 환경 속에서 자연스럽게 작업 동선 관리와 시간 배분 능력이 크게 향상되었고, 위기 상황에서도 효율적으로 대응하는 역량을 기를 수 있었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

제과제빵 분야는 앞으로도 꾸준한 수요가 예상됩니다. 베이커리나 디저트를 다루는 공간이 많아짐에 따라 소비자들의 취향도 다양해지고 미식 수준도 높아지는 만큼 제품의 품질과 디자인, 차별성, 위생 관리에 대한 기대감이 높아져 가고 있습니다. 따라서 새로운 제과제빵의 트렌드나 제품 개발 등에 관심을 가지면 이 분야에서 경쟁력을 확보하는 데에 큰 도움이 됩니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 전공 과정에서 한식·양식·중식·일식·제과제빵·위생학·조리과학 등을 배웠습니다. 특히 조리 및 조리과학 수업을 통해 식재료의 특성과 조리 원리를 폭넓게 이해할 수 있었습니다. 현장에서 재료의 배합 비율을 맞추거나 오븐의 온도 조절 등의 과정을 거쳐 제품을 생산하고, 위생 관리를 수행할 때 조리 수업에서 배운 지식이 큰 밑거름이 되었습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

재학 중 제과제빵 자격증을 취득하여 기초 기술을 익혔고, 제과제빵 동아리에 가입해 동기들과 함께 다양한 레시피를 실험하며 제과·제빵 기술을 폭넓게 익힐 수 있었습니다. 또한 여름방학에 호텔로 실습을 나가 실제 업장의 생산 과정이나 현장 위생관리, 재료 발주 과정을 가까이서 배울 수 있었습니다. 또한 동기들과 코스 요리 경연 대회에 출전하였을 때, 디저트 파트를 맡아 수상했습니다. 재학 중에 학교 수업뿐만 아니라 동아리 활동이나 대회에 참가하는 등 여러 활동을 해보는 것이 실무 능력을 키우는 데에 정말 많은 도움이 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

어린 시절 “곰빛 파티시에”라는 애니메이션을 보며 파티시에라는 직업에 처음 관심을 가지게 되었습니다. 하지만 그때 당시에는 디저트 분야가 지금처럼 활성화되지 않아 꿈을 잠시 접었지만, 코로나 상황으로 인해 집에 머무는 시간 동안 홈베이킹을 취미로 삼게 되었습니다. 그 과정을 통해 스트레스도 해소하고 가족과 친구들이 제가 만든 빵과 디저트를 먹고 좋아하는 모습을 보며 큰 즐거움과 보람을 느꼈고 다시 제과제빵에 대한 흥미가 되살아났습니다. 달콤한 작은 음식이 사람들에게 행복을 줄 수 있다는 게 좋아 현재의 직업을 선택하게 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

입학과 동시에 조리 관련 자격증들을 취득하며 차근차근 입직 준비를 해나갔습니다. 한식·양식 등 기능사 자격증을 중심으로 실무 역량을 우선 강화했고, 교내 실습 수업과 팀 프로젝트를 통해 현장과 유사한 환경에서 조리 경험을 쌓았습니다. 졸업 후에는 일반 채용 플랫폼뿐 아니라 식품 분야 전문 구인구직 플랫폼을 활용해 채용 정보를 수집했습니다. 지원 시에는 자격증 취득 과정, 실습 성과, 현장 경험을 구체적으로 정리해 저만의 강점이 드러나도록 이력서를 작성했고, 면접에서는 조리에 대한 태도와 장기적인 성장 계획을 중심으로 소통하여 최종적으로 입사하게 되었습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

요식업, 특히 제과제빵 분야는 경력이 쌓일수록 다양한 분야로 진출이 가능합니다. 숙련된 제과사나 제빵사가 되면 스스로 자신의 브랜드를 만들거나, 업장을 차리는 등 창업을 할 수도 있고, 현장 경험을 바탕으로 제과제빵 학원 강사나 특성화고 교사, 대학 교수 등 교육의 길로 나아갈 수도 있습니다. 또한 식품회사의 연구개발 부서에서 새로운 레시피를 개발하거나 메뉴 기획, 원재료 배합, 품질 관리 등의 업무를 담당할 수 있습니다, 이외에도 품질관리, 식품 위생관리 등의 전문가로 활동할 수도 있습니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

가장 큰 장점은 직접 만든 결과물을 바로 확인하는 데에서 오는 보람이 크다는 점입니다. 또한 타 직종에 비해 근무 시간이 규칙적이고, 하루 일과가 이른 시간에 시작되어 일찍 마무리되는 편이라 상대적으로 개인 생활과 일의 균형을 비교적 유지하기 좋은 편입니다.

이 직업은 성실하고 세심한 사람, 손으로 무언가를 만들 때 성취감을 느끼는 사람, 책임감이 있는 사람, 그리고 단순 반복 업무에도 질리지 않고 끈기 있게 해나가는 사람이 잘 어울린다고 생각합니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학 전공의 가장 큰 매력은 직접 만든 음식으로 많은 사람들에게 만족감을 줄 수 있다는 점입니다. 다만 요식업은 체력 소모가 많고, 업장에 따라 추가 근무를 하거나 오랜 시간 서서 근무를 하는 경우도 많습니다. 주말에 일하고 평일에 쉬는 경우가 대부분이고 꾸준히 시간을 투자해 반복적으로 연습해야 하는 직종이기도 합니다. 단순히 요리가 좋아서, 요리가 취미여서라기 보다는 끈기와 체력, 책임감을 가지고 일할 준비가 되어 있는지 진지하게 고민해 보는 것이 좋을 것 같습니다.

하지만 제과제빵 분야는 다른 직종에 비해 취업이 잘 되는 편이며, 한 번 기술을 익혀두면 평생 활용할 수 있는 전문성이 되기도 합니다. 전문 기술을 바탕으로 자신의 적성에 맞는 파트로 취업을 할 수도 있고, 식품 개발 연구원이나 관리자, 교육자 등으로 성장할 수도 있습니다.

조리과학 전공에서는 식재료의 특성과 조리 원리, 위생 등 기본기를 체계적으로 배울 수 있고, 동아리나 대회 활동 등 자신의 꿈을 위해 도전할 수 있는 다양한 기회들이 많이 주어지기 때문에 제과제빵 분야로 진출을 꿈꾼다면 큰 도움이 될 수 있습니다.

24

주요

떡제조원



다양한 종류의 떡, 떡 케이크를 제조하기 위해 떡을 반죽하고 재료를 넣는 기계를 조작·관리하는 자

관련직업

한식디저트제조원, 경단제조원



하는 일

- 떡의 종류(시루떡, 인절미, 경단, 가래떡, 떡 케이크 등)에 따라 재료를 준비하고 계량
- 분쇄기 롤러의 간격을 조정한 후 재료를 투입하여 떡 가루를 제조
- 떡 가루, 각종 부재료(소금, 설탕, 첨가물 등) 등을 혼합하여 반죽
- 찜통 온도를 조절하고, 반죽을 투입하여 떡 찌내기
- 성형기나 롤러를 활용하여 떡을 고르게 편 후, 소(깨, 설탕 등)를 채우거나 고물을 입힘
- 제품 분리용 기름을 도포하고, 떡케이트의 모양 성형, 장식
- 완제품의 맛, 형태, 외관 등 품질 점검
- 완제품을 포장한 후 저장·관리



필요 역량

• 업무수행능력

- (신체적 강인성) 물건을 들어 올리고, 밀고, 당기고, 운반하기 위해 힘을 사용한다.
- (정교한 동작) 손이나 손가락을 이용하여 복잡한 부품을 조립하거나 정교한 작업을 한다.
- (반응시간과 속도) 신호에 빠르게 반응하거나 신체를 신속히 움직인다.
- (재정 관리) 업무를 완료하기 위해 필요한 비용을 파악하고 구체적 소요 내역을 산출한다.
- (유연성 및 균형) 신체의 균형을 유지하거나 각 부위를 구부리고 편다.

• 지식

- (상품 제조 및 공정) 상품의 제조 및 유통 효율성 향상을 위해 필요한 원자재, 제조공정, 품질관리, 비용에 관한 지식
- (영업과 마케팅) 상품이나 서비스를 판매하거나 촉진을 하는 것에 관한 지식(마케팅 전략, 상품의 전시와 판매기법, 영업관리 등)
- (고객서비스) 고객에게 서비스를 제공하는데 필요한 지식(고객의 욕구평가, 고객의 만족도 평가, 서비스 기준 설정 등)
- (기계) 기계와 도구를 사용하고, 수리·유지하는 것과 관련된 지식



경력 준비방법

● 대학 내 관련 전공 및 교과목

조리과학

기초조리실습, 식품의이해, 영양학, 식품위생학, 한식조리실습 등

호텔외식조리학

외식산업론, 조리서비스실습, 고급양식조리실습 등

식품영양학과

고급영양학, 식품학, 영양과건강, 조리원리및실험, 식품가공및저장 등

● 대학 내 비교과 프로그램

- 떡제조기능사 자격증대비 특강 및 스터디 참여
- 떡제조 관련 교육 및 떡제조 과정의 전문성, 위생관리 교육 등

● 직업훈련 및 능력개발과정

- 떡제조기능사 취득 과정
- 떡디저트 실무과정
- 한식디저트 조리 과정 교육 등

● 일경험

- 떡 및 전통 식품 제조 공장 또는 HACCP 인증 제조 시설에서의 생산 업무
- 떡 전문 프랜차이즈 본사 또는 대형 떡 전문점의 제조 시설 근무 경험 등

● 자격증

- ✓ 필수: -
- ✓ 선택: 떡제조기능사

• 자기 주도적 활동

- 유명 떡집 방문(벤치마킹) 및 트렌드 분석
- 개인 포트폴리오(떡제조 사진, 레시피) SNS 운영 등

• 진출 분야

1 대형 떡 제조 공장 및 전통 식품 제조업체

2 온라인 판매업체



관련 정보처

(국내) 한국조리사협회중앙회

<https://www.ikca.or.kr/>



(국내) 한국외식업중앙회

<https://www.foodservice.or.kr/>



관심 청년을 위한 핵심 조언

떡제조원은 쌀과 떡가루 등 다양한 재료를 활용해 전통 떡과 현대식 퓨전 떡을 만드는 전문가입니다. 조리 실습과 함께 재료의 특성과 발효·조리 과정을 과학적으로 이해하고, 예술적 감각을 겸비하는 것이 중요합니다. 현장 적응력을 높이려면 재학 중에 떡제조기능사, 한식조리기능사 등 관련 자격증을 취득하는 것이 유리하고 전통 떡집, 프랜차이즈, 개인 사업장 등에서 제조 경험을 쌓으며, 떡 공예나 떡 케이크 등 창의적 제품 개발 프로젝트에 참여해 실무 감각과 포트폴리오를 강화하는 것이 도움이 됩니다. 대학 전공 과정에서는 레시피 표준화와 품질 유지 능력을 습득할 수 있고, 떡이 전통 행사와 선물에 사용되는 경우가 많은 만큼 문화적 이해와 기획·마케팅 역량, 지역의 재료에 대한 이해와 활용 능력이 경쟁력 확보에 유리합니다. 한국 문화 콘텐츠와 더불어 한국 디저트에 대한 인기가 높아지고 있어 입직에도 도움이 됩니다.

Interview

떡제조원 / 떡 전문점



직업의 이해

Q. 귀하가 하는 일에 대해 소개해주세요.

저는 떡 제조 및 판매업체에서 제품 생산 및 관리와 사무 업무를 담당하고 있습니다. 대부분의 주문이 온라인으로 이루어지기 때문에, 고객에게 안전하게 배송될 수 있도록 떡 제조부터 포장에 이르는 과정 전체를 관리하는 역할을 맡고 있습니다. 주요 업무는 떡 제조 보조, 제품 포장 및 출고 준비, 주문 확인 및 송장 출력, 고객 문의 응대, 백화점 팝업스토어 준비 및 운영 보조 등입니다.

특히 떡 업체는 선물용 주문이 많아 제품의 모양과 포장 상태가 매우 중요합니다. 그래서 작은 부분까지 꼼꼼히 챙기면서 제품을 다뤄야 했습니다. 온라인 판매 특성상 고객과 직접 만나지 않기 때문에, 제품의 완성도와 정성이 그대로 브랜드의 이미지를 결정짓는다는 책임감을 가질 필요가 있습니다.

Q. 하루 중 이루어지는 업무의 프로세스는 어떻게 진행되는지 설명해주세요.

하루 업무는 주문 확인부터 제품 생산, 포장, 출고, 사무 처리의 순서로 진행됩니다. 출근하면 먼저 전날 밤과 당일 오전에 들어온 온라인 주문을 확인합니다. 제품 종류와 수량에 맞춰 필요한 재료를 준비한 뒤, 팀원들과 함께 떡을 만들기 시작합니다. 떡 제조가 완료되면 고객의 요청사항(문구, 포장 스타일 등)을 반영하여 포장하고, 배송 중 흔들리지 않도록 안전하게 상자에 담는 과정이 이어집니다. 그 후 송장을 출력해 부착하고, 출고 시간이 되면 택배사에 전달합니다.

생산과 포장 외에도, 재고 정리, 문의 답변, 행사 관련 문서 정리 같은 사무 업무도 함께 하고 있습니다. 특히 백화점 팝업을 준비할 때는 제품 목록을 정리하고, 필요한 물품을 확인하며, 현장에서 고객 응대 업무도 수행했습니다. 이 과정에서 온라인 브랜드가 오프라인 행사에서 고객과 직접 만났을 때 어떤 점을 신경 써야 하는지를 자연스럽게 배우게 되었습니다.

Q. 근무하면서 가장 보람 있었던 일과 힘들었던 일을 사례를 중심으로 설명해주세요.

[보람있던 일] 가장 기억에 남는 순간은 고객이 직접 메시지를 보내 감사 인사를 남겨주셨을 때입니다. 특히 선물용 주문에서 “포장도 너무 예쁘고 받는 분이 감동했다”라는 연락을 받았을 때 정말 힘이 났습니다. 온라인 판매는 고객을 직접 만나지 않기 때문에, 이런 피드백이 들어오면 제가 한 작업이 누군가에게 좋은 경험이 되었다는 걸 느낄 수 있어서 큰 보람을 느꼈습니다. 또 백화점 팝업 운영 때는 고객이 직접 떡을 보고 “온라인에서만 보다가 실물 보니 더 마음에 든다”고 해주셨을 때, 그동안의 준비 과정이 보상받는 느낌이었습니다.

[힘들었던 일] 온라인 판매 특성상, 제품이 택배 과정에서 흔들려 파손되거나 지연 배송이 발생하면 고객 응대가 어려울 때도 있습니다. 직접 전달하는 것이 아니라서 통제할 수 없는 부분이 많아 스트레스를 받기도 했지만, 이런 경험을 통해 문제 생겼을 때 빠르게 대응하는 법, 고객에게 상황을 차분히 설명하는 법, 작업 효율을 높이는 방법 등을 배우며 성장할 수 있었습니다.

Q. 이 직업과 관련하여 사회 초년생, 혹은 입직자에게 향후 예상되는 변화가 있다면 설명해주세요.

온라인 중심의 푸드 브랜드는 앞으로 더 많아질 것으로 보입니다. 사람들이 집에서 간편하게 선물하거나 직접 가지 않아도 구매할 수 있는 방식을 선호하는 소비 트렌드가 확산되고 있기 때문입니다. 이런 흐름 속에서 온라인 주문 처리 능력, 기본적인 사무 능력, 꼼꼼한 포장 기술이 점점 더 중요해지고 있습니다. 또한 SNS나 리뷰 문화가 강해지면서, 제품 하나하나의 품질과 고객 경험이 브랜드 이미지에 큰 영향을 줍니다. 그래서 사회 초년생이라면 섬세함과 단순 작업이라도 책임감 있게 지속할 수 있는 태도, 고객 응대력, 그리고 주문 확인, 송장 출력 등에 필요한 기본적인 컴퓨터 활용 능력을 갖추면 이 분야에서 일하는 데 큰 도움이 됩니다. 특히 떡 업체는 명절, 이벤트 시즌처럼 일감이 몰리는 시기가 일정하므로 체력 관리와 시간 관리 능력이 점점 더 중요한 역량이 될 것입니다.



대학전공과의 연계성과 직업 준비

Q. 귀하의 직업은 (전문)대학의 ‘조리과학’ 전공 혹은 다른 전공과 어떻게 관련이 있나요?

[조리과학] 저는 떡집에서 일할 때 대학에서 조리과학을 전공하면서 배운 기초 조리 지식이 큰 도움이 되었습니다. 재료 배합에 대한 이해도와 반죽을 다루는 감각, 위생 관리와 같은 기본기를 미리 익혀 실무에서 훨씬 빠르게 적응할 수 있었기 때문입니다.

[복수/부전공 등] 부전공으로 제과 분야도 함께 공부했는데, 실제로 떡과 디저트를 함께 판매하는 브랜드라서 조리과학과 부전공 경험이 자연스럽게 연결되었습니다. 예를 들어, 온라인 주문용 상품 구성이나 시즌 한정 메뉴를 개발할 때 대학에서 배운 내용을 실무에 그대로 적용할 수 있었습니다. 주변에서도 조리과학 학생들이 베이커리나 카페 운영 등으로 진로를 선택하는 경우가 많은데 전공 지식과 실무의 연계성이 높은 편이라고 느꼈습니다.

Q. 귀하의 직업과 관련하여 교과 활동 이외에도 어떠한 경험이나 활동들이 도움이 되었나요?

이 분야의 아르바이트 경험이 가장 많이 도움이 되었습니다. 특히 저는 온라인 주문만 운영되는 떡집에서 일하면서 사무 업무도 함께 했기 때문에 주문 관리, 고객 응대, 재고 확인 같은 운영 절차를 자연스럽게 배울 수 있었습니다.

그리고 백화점 팝업을 준비하고 운영했던 경험도 큰 도움이 되었습니다. 이 과정에서 브랜드 홍보 방식이나 매장 디스플레이, 현장 판매 흐름까지 배울 수 있었습니다. 조리 기술뿐만 아니라 실무 감각이 필요하다는 걸 몸으로 느낄 수 있었던 경험이었습니다. 마지막으로 기본적인 조리 자격증들이 현장에서 신뢰를 얻는 데는 큰 도움이 되었습니다.

Q. 귀하가 이 직업을 선택하게 된 배경이나 동기를 소개해주세요.

어릴 때부터 음식 만드는 과정을 좋아했지만, 직접 누군가에게 선물하거나 대접했을 때 '맛있다'라는 반응을 얻는 것에 더 큰 기쁨을 느꼈습니다. 그래서 자연스럽게 조리 관련 전공을 선택했고, 실습 과정에서 특히 디저트와 떡처럼 정성이 들어가는 제품에 흥미를 느꼈습니다.

현재 재직 중인 업체는 온라인 전문 브랜드여서 고객과 직접 만나지 않아도 제품으로 감동을 전달한다는 점이 매력적으로 다가왔고, 특히 내가 만든 제품이 택배로 전달되어 선물로서의 가치를 갖는다는 점이 흥미로웠습니다.

Q. 귀하가 이 직업에 입직 시 실제 준비한 것들을 구체적으로 소개해주세요.

저는 구직 시 일반 채용 플랫폼이나 식품 제조 관련 커뮤니티에서 채용 공고를 확인했습니다. 지원할 때는 특별한 포트폴리오 대신, 조리과학 전공을 수강한 경험과 외식업체 아르바이트 경력, 제과제빵 실습 경험을 중심으로 자기소개서를 간결하게 정리해서 제출했습니다. 면접에서는 위생을 어떻게 관리할 것인지, 반복 작업을 어떻게 견디는지, 온라인 주문 특성에 대한 이해 등에 대해 질문 받았습니다. 추가로 평소에 엑셀 기초, 주문 관리 프로그램, 기본 PC 활용을 익혀두어 사무 업무에도 빠르게 적응할 수 있었습니다.



경력개발 및 조언

Q. 이 직업을 기반으로 향후 진출 가능한 직업 경로는 무엇이며, 준비할 사항은 무엇인지 설명해주세요.

온라인 기반의 푸드 브랜드에서 재직하면 식품 생산·제조 책임자와 같은 온라인 푸드 브랜드 관리자, 식품 MD, 상품기획자, 푸드스타일링, 제품 개발(PD), 자체 디저트 브랜드 창업과 같은 경로가 열려 있습니다. 또한 소규모 브랜드에서 일하면 다양한 업무를 동시에 경험하기 때문에 이후에 진로 선택의 폭이 더 넓어진다는 장점이 있습니다.

기본적인 역량을 강화하기 위해 필요한 것은 식품위생 자격증, 제과제빵 관련 자격증, 엑셀·한글·포토샵 등 기본 사무 프로그램 활용 능력, SNS 마케팅 능력, 백화점 팝업 같은 행사 경험 등입니다. 또한 떡이 전통 행사와 선물 문화와 밀접한 관계가 있는 만큼 전통에 대한 이해와 기획·마케팅 역량, 지역의 재료에 대한 이해와 활용 능력을 바탕으로 자신만의 창의적인 메뉴를 개발한다면 경쟁력 확보에 유리할 것입니다.

Q. 이 직업의 장점이나 매력은 무엇이며, 어떤 사람에게 잘 어울리는지 설명해주세요.

이 직업의 가장 큰 장점은 내가 만든 음식이 바로 고객에게 전달되고, 그 반응을 직접 볼 수 있다는 점입니다. 또 온라인 주문을 운영하던 곳이어서 비교적 시간 활용이 자유로운 편이었고, 시즌 팝업처럼 특별한 경험을 할 기회도 많았습니다.

이 일은 꼼꼼하고 손이 빠른 사람, 사람들의 취향을 관찰하는 것을 좋아하는 사람에게 잘 어울립니다. 반복적인 작업 속에서도 작은 디테일을 챙길 수 있어야 하고, 새로운 메뉴나 행사 아이디어를 떠올리는 것을 즐기는 사람에게 특히 잘 맞습니다. 고객 응대도 필요하기 때문에 기본적인 소통 능력과 친절한 태도가 있으면 더욱 빠르게 적응할 수 있습니다.



전공관련 조언

Q. 마지막으로 '조리과학' 전공 선택을 고민하고 있는 대학생 후배들에게 조언을 부탁드립니다.

조리과학은 단순히 요리를 배우는 전공이 아니라 식품을 이해하고, 위생을 지키며, 사람들에게 좋은 경험을 제공하는 법을 배우는 전공이라는 것을 말하고 싶습니다. 현장에서 바로 쓸 수 있는 실무 기술을 배우게 되고, 다양한 진로로 확장할 수 있다는 점도 큰 장점입니다. 다만 생각보다 체력적 소모와 노동 강도가 있는 편이고, 반복 작업이 많기 때문에 꾸준함과 성실함이 필요합니다. 하지만 조리과학 전공을 기반으로 하면 떡 업체는 물론, 레스토랑, 호텔, 카페, 푸드스타일링, 제품개발 등 다양한 길을 선택할 수 있습니다.



한국고용직업분류 2025					전공기반 진출 직업		인터뷰 수록 페이지	
대분류	중분류		소분류					
0	경영·사무·금융·보험직	01	관리직(임원·부서장)					
		02	경영·행정·사무직	024	광고·조사·상품기획·행사기획 전문가	1	파티플래너	32
				026	경영지원 사무원	2	가맹점관리사무원	41
				028	무역·운송·생산·품질 사무원	3	기내식공급계획사무원	48
						4	품질관리사무원	57
		03	금융·보험직					
1	연구직 및 공학 기술직	11	인문·사회과학 연구직					
		12	자연·생명과학 연구직					
		13	정보통신 연구개발직 및 공학기술직					
		14	건설채굴 연구개발직 및 공학기술직					
		15	제조 연구개발직 및 공학기술직	157	식품공학 기술자 및 시험원	5	음식료품개발원	67, 71
2	교육·법률·사회 복지·경찰·소방직 및 군인				6	실기교사(조리과목)	80	
		21	교육직	214	문리·기술·예능 강사	7	요리학원강사	88
						8	식생활지도사	97, 101
		22	법률직					
		23	사회복지·종교직					
		24	경찰·소방·교도직					
		25	군인					
3	보건·의료직	30	보건·의료직					
4	예술·디자인·방송·스포츠직	41	예술·디자인·방송직					
		42	스포츠·레크리에이션직					

한국고용직업분류 2025					전공기반 진출 직업		인터뷰 수록 페이지	
대분류	중분류	소분류						
5	미용·여행·숙박·음식·경비·청소직	51	미용·예식 및 반려동물 서비스직					
		52	여행·숙박·오락 서비스직					
		53	음식서비스직	531	주방장 및 조리사	9	음식메뉴개발자	113
						10	조리장(주방장)	123
						11	푸드스타일리스트	135
						12	한식조리사	143, 148
						13	중식조리사	157
						14	양식조리사	167, 171
						15	일식조리사	181
						16	단체급식조리사	191
						16-1	기내식조리사	197
						17	바텐더	206
						18	바리스타	215
						19	소믈리에	224
		54	경호경비직					
55	돌봄 서비스직(간병·육아)							
56	청소 및 기타 개인서비스직							
6	영업·판매·운전·운송직	61	영업·판매직	615	판매 종사자	20	외식업체매니저	235
		21	호텔식음업장매니저			245		
		62	운전운송직					
7	건설채굴직	70	건설채굴직					
8	설치·정비·생산직	81	기계·설치·정비·생산직					
		82	금속·재료 설치·정비·생산직					
		83	전기·전자 설치·정비·생산직					
		84	정보통신 설치·정비·생산직					
		85	화학·환경 설치·정비·생산직					
		86	섬유·의복 생산직					
		87	식품 가공·생산직	871	제과·제빵원 및 떡제조원	22	제빵사	255
						23	제과사	264, 267
						24	떡제조원	274
		88	인쇄·목재·공예 및 기타 설치·정비·생산직					
89	제조 단순직							
9	농림어업직	90	농림어업직					

- 1) 대학 전공별 진출 직업의 직업 분류는 전공 특성에 기반하여 직업을 분류한 것으로, 한국고용직업분류(KECO)상의 세부 직업 분류와 차이가 있음
 2) 인터뷰 수록 페이지가 공란인 경우, 해당 직업에 대한 인터뷰가 없음을 의미



대학 전공별 경력 가이드



발행일	2025.12.
발행처	한국고용정보원
발행인	이창수
기획	한국고용정보원 이주현, 김종진, 이민주, 유지아, 김유경
개발	(주)에듀레브
도움주신 분	서울교육대학교 장현진, 인덕대학교 주홍석
디자인·인쇄	더생각(www.thethink.kr) · 한국장애인문인복지후원회
ISBN	979-11-7073-253-2

※ 저작권에 의해 허락없이 이 책의 내용을 발췌 및 발행하거나 복제할 수 없습니다. (비매품)



대학 전공별 경력 가이드 조리과학

C U L I N A R Y S C I E N C E

