



SPC CULINARY
ACADEMY

입학안내

<문의처>

대방: 02-6331-3535 홈페이지 : <http://baking.paris.co.kr>

양재: 02-2276-5950 블로그 : <http://blog.naver.com/spcacademy>

1. SPC컬리너리아카데미 소개

SPC컬리너리아카데미는 대한민국 식품문화를 선도해온 SPC그룹의 (주)파리크라상에서 직접 운영하는 제과 / 제빵 / 요리 / 커피 전문교육기관입니다. SPC그룹은 지난 21년간 SPC컬리너리아카데미학원을 운영하며 3,000여명에 이르는 제과제빵 기술인재를 배출하였습니다. 졸업생들은 SPC그룹 내 자사채용은 물론 유명 호텔, 베이커리, 레스토랑에서 근무하며 제과제빵 및 식품분야 곳곳에서 전문 인력으로서 역할을 다하고 있습니다. 2013년 명칭을 변경하고 한층 업그레이드된 교육과정과 교육환경을 준비한 SPC컬리너리아카데미에서는 프랑스 르노뜨르 마스터 클래스 요리/제과 과정 및 SCAE CDS과정, 파티세리과정을 중심으로 각 과정의 단기과정을 통해 다양한 수준의 분야별 전문 교육과정을 통해 전문가를 육성하여, 우리나라 식품산업 발전에 다신 한번 큰 획을 이어가고자 합니다.

2. 입학설명회 개요

- 1) 환영사 및 감사소개
- 2) 아카데미 소개
- 3) 교육과정 소개
- 4) 교육일정 및 지원절차, 질의응답
- 5) 시설투어
- 6) 시연강의
- 7) 지원서 접수 및 상담

3. 2014년 교육일정표

<양재교육장>

과정별		과정명	일정	요일	비고
커피	중급	SCAE CDS 디플롬	3/24 ~ 7/18	월~금	3기
			10/6 ~ 1/30	월~금	4기
	단기	단기과정	별도공지 : 프린트참고		
제과	중급~고급	르노뜨르 제과 디플롬	3/24 ~ 7/18	월~금	32기
			10/6 ~ 1/30	월~금	34기
요리	기초~고급	르노뜨르 요리 디플롬	3/17 ~ 8/14	월~금	2기

<신대방교육장>

과정별		과정명	일정	요일	비고
제과	기초~중급	파티세리	2/10~6/3	월,화	5기
			3/5~6/19	수,목	6기
			8/18~12/19	월,화	7기
			9/10~12/31	수,목	8기
	중급~고급	르노뜨르 제과 디플롬	2/10~6/5	월~금	31기
			8/18~12/19	월~금	33기
	단기	마카롱	6/17 ~ 6/20	화~금	신규
		프랑스 전통빵	8/5 ~ 8/8	화~금	신규
제빵		프랑스정통제빵마스터클래스	5/12~8/01	화~금	개설예정
요리	기초	베이직 코스	8/18 ~ 10/2	월~금	신규

4. 교육과정 수강료(2014년 기준)

<신대방교육장>

과정별	과정명	수강료
제과	파티세리	320만원(분납시 월80만원)
	르노뜨르 제과 디플롬	840만원(분납시 월 210만원)
	르노뜨르 단기 마카롱	60만원
	르노뜨르 단기 프랑스 전통빵	60만원
요리	베이직 코스	200만원
제빵	프랑스정통제빵마스터클래스	미정

<양재교육장>

과정별	과정명	수강료
커피	SCAE CDS 디플롬	650만원(분납시 월162.5만원)
	단기과정	별도공지
제과	르노뜨르 제과 디플롬	840만원
요리	르노뜨르 요리 디플롬	1400만원 (분납시)
		초급4주 200만원
		중급8주(2회분납 300만원/300만원)
		고급8주(2회분납 300만원/300만원)

****각 과정별 별도의 유니폼 구입비, 소도구 구입비, 시험응시료, 시험 인지대, 해외연수비용은 별도**

5. 지원절차

- 1) 입학지원서 서류제출
- 2) 지원내역확인
- 3) 담당강사인터뷰
- 4) 수강료 납부 및 수강확정

*****지원시 유의사항

- ① 수강 신청 시 심사숙고 후 지원하여주시기 바랍니다. (다른 사람의 기회가 박탈됩니다.)
- ② 등록 시 수강료 납부하여야 수강이 확정됩니다. (분납시 1개월분 선납)
- ③ 정원 미달 시 폐강되거나 연기 될 수 있으며, 개강 2주 전 공지 드립니다.
- ④ 사전 문의자는 정해진 지원절차에 따라 서류 제출하여야 합니다.(전화, 홈페이지 수강신청자 포함)
- ⑤ 교육 수료 후 취업을 희망하는 경우 관련서류를 담당 강사에게 제출하여야 합니다
(개강 전 까지 사진2매, 주민등록등본 1부, 이력서 1부 제출)

*****수강료 환불

- ① SPC컬리너리아카데미는 관련 법규의 환불규정을 준용합니다.
- ② 환불 요청 시 환불신청서 1부, 통장사본1부 서류 제출하셔야 합니다. (전화X 이메일X 홈페이지X)

6. 타 교육기관과의 차이점 ★★

SPC컬리너리아카데미는 다음과 같은 차별점을 가지고 있습니다.

- **해외 교육기관과 연계한 전문 커리큘럼**
프랑스 에꼴 르노뜨르, SCAE(유럽스페셜티커피협회) 커리큘럼 제휴
과정별 전임강사(한국인) 및 외국인 강사 직접 수업
교육생 전원 현지 연수 기회 (프랑스, 일본, 유럽 국가 등)
- **국내/외 우수 강사진과 최신식 교육시설**
국가기능장, 국가대표, 국제대회 심판자격, SIBA대회 수상 경력을 지닌 전문강사
2013년 교육장 및 교육시설 전체 리뉴얼
- **SPC그룹의 기술력 활용 및 취업 연계**
SPC그룹의 기술인력 및 교육 인프라 활용 (세미나, 현장실습, 견학 등)
우수 졸업생 SPC그룹 내 취업 연계

7. 맺음말

SPC 그룹에서 운영하는 SPC컬리너리아카데미에서는 프랑스 르노뜨르 마스터 글래스 요리/제과 과정 및 SCAE CDS과정, 파티세리과정을 중심으로 각 과정의 단기과정을 통해 다양한 수준의 분야별 전문 교육과정을 통해 전문가를 육성하고자, 각 교육과정을 운영 중에 있습니다.

큰 꿈을 품고 새로운 도전 하고자 하는 교육생 여러분의 꿈을

저희 SPC컬리너리아카데미와 함께 하시길바랍니다.

감사합니다.