



호텔조리제빵학과



오늘부터 10년 안에 미슐랭 스타 글로벌 셰프를 양성합니다.

(미슐랭 스타 셰프(Culinary & Pastry Chef) 인력양성을 통해 고등직업교육 신 영토 개척)

▶ 학과목표

국제화 시대에 부응하여 외식산업을 이끌어갈 조리, 제과제빵 및 식음료관리를 과학적으로 능률적으로 수행할 수 있는 전문조리사 양성을 통해 “미슐랭스타 레스토랑 셰프”양성합니다.

▶ 적성과 흥미

음식 만드는 것을 좋아하고, 식생활문화에 관심이 있는 학생에게 적합합니다. 조리 및 외식 분야, 제과제빵 분야에 대한 관심이 남다르며, 실무 위주의 교과과정을 소화할 수 있는 진취적이고 창의적인 학생에게 유리합니다. 식품조리나 제과제빵의 경우 미각뿐 아니라 시각적으로도 매우 중요하므로 손재주나 예술성이 있는 학생이라면 공부에 더욱 흥미를 느낄 수 있습니다.

취득자격

국가자격

한식조리기능사, 양식조리기능사, 일식조리기능사, 중식조리기능사,
제과조리기능사, 산업기사, 제빵조리기능사

진출분야

분야	직업명칭
식품 · 외식	식품위생관련 공무원, 중식조리사, 일식조리사, 한식조리사, 바리스타, 바텐더(조주사), 소믈리에, 브루마스터, 쇼콜라띠에, 제빵원 및 제과원, 요리강사

융합진출분야

분야	직업명칭
식품 · 외식	푸드컨버터(슬로푸드연구가), 한식문화가이드, 푸드스타일리스트
언론 · 미디어	음식전문잡지기자

졸업 후 상황



57.7%

취업자



3.8%

진학자

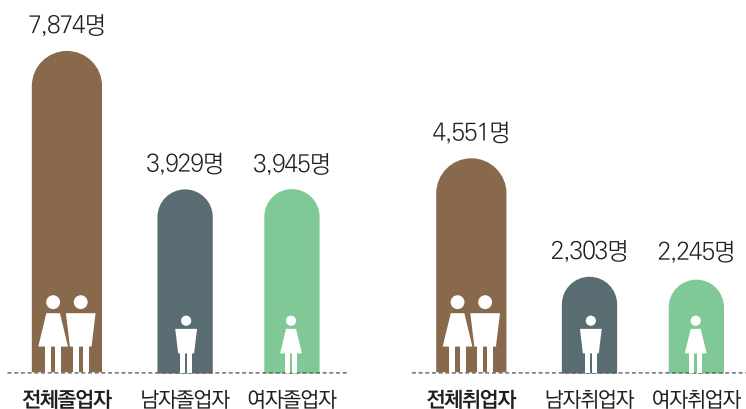


38.5%

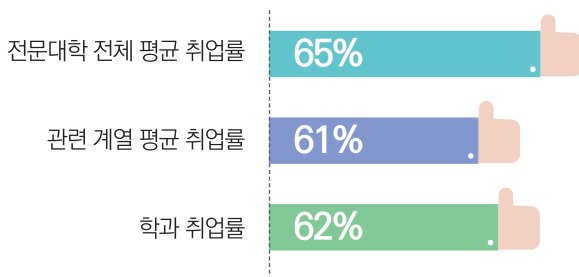
기타

▶ 취업현황

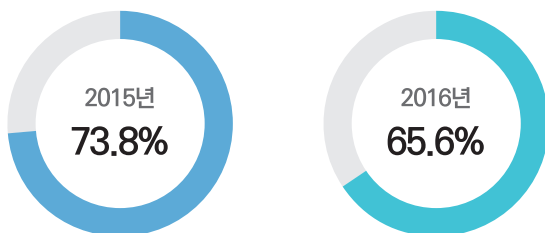
◎ 취업자수(전문대학)



◎ 취업률(전문대학)



◎ 우리대학 취업률



▶ 전국학과 개설현황

대학교	가야대학교(김해), 경기대학교(서울), 경동대학교, 경북대학교, 경일대학교, 경주대학교, 경희대학교, 공주대학교, 광주대학교, 극동대학교, 김천대학교, 남부대학교, 대구한의대학교, 동국대학교, 디지털서울문화예술대학교, 상명대학교, 서원대학교, 세종대학교, 순천대학교, 신한대학교, 영산대학교, 우석대학교, 우송대학교, 위덕대학교, 유원대학교, 을지대학교(경기), 전주대학교, 제주국제대학교, 제주대학교, 청운대학교, 초당대학교, 한경대학교, 한국국제대학교, 한양사이버대학교, 한중대학교, 호남대학교, 호원대학교
전문대학교	강동대학교, 강릉영동대학교, 강원관광대학교, 강원도립대학교, 경남도립남해대학, 경남정보대학교, 경민대학교, 경북과학대학교, 경북전문대학교, 계명문화대학교, 구미대학교, 국제대학교, 군장대학교, 김포대학교, 김해대학교, 대경대학교, 대구공업대학교, 대구과학대학교, 대구미래대학교, 대구보건대학교, 대덕대학교, 대동대학교, 대림대학교, 대원대학교, 대전과학기술대학교, 대전보건대학교, 동강대학교, 동부산대학교, 동서울대학교, 동아보건대학교, 동원과학기술대학교, 동원대학교, 동주대학교, 두원공과대학교, 마산대학교, 목포과학대학교, 문경대학교, 배화여자대학교, 부산과학기술대학교, 부산여자대학교, 부천대학교, 상지영서대학교, 서라벌대학교, 서영대학교, 서정대학교, 서해대학, 세경대학교, 송곡대학교, 송호대학교, 수성대학교, 수원과학대학교, 수원여자대학교, 순천제일대학교, 신성대학교, 신안산대학교, 안동과학대학교, 안산대학교, 여주대학교, 연성대학교, 영남외국어대학, 영남이공대학교, 영진전문대학, 오산대학교, 우송정보대학, 울산과학대학교, 원광보건대학교, 인천재능대학교, 장안대학교, 전남과학대학교, 전남도립대학교, 전북과학대학교, 전주기전대학, 제주관광대학교, 제주한라대학교, 창원문성대학교, 청강문화산업대학교, 청암대학교, 충남도립대학교, 충북보건과학대학교, 포항대학교, 한국관광대학교, 한림성심대학교, 한영대학, 해진대학교, 호산대학교

▶ 참고 사이트

- 한국외식업중앙회 <http://www.foodservice.or.kr>
- 한국조리사협회중앙회 <http://www.ikca.or.kr>
- 대한제과협회 <http://www.bakery.or.kr>

▶ 학년별 커리어로드맵

	1학년	2학년
단계	진로설정 및 목표 구체화 기간	실전 취업활동 기간
추천 진로전략 포인트	<ul style="list-style-type: none"> · 자기분석 및 비전수립 · 성격유형분석 및 적성검사 · 진로설계 상담 · 진로관련 정보 수집 · 취업역량강화 	<ul style="list-style-type: none"> · 맨투맨 취업 컨설팅 · 전공 관련 자격증 취득 · 직장체험 및 탐방 · 관심(목표)기업 선정 및 정보 분석 · 실전취업준비 (입사지원서, 면접준비)
교과목	<ul style="list-style-type: none"> · 직업윤리와 인성 · 대인관계와 화법 · 자기개발능력과 자원관리 · 기초영어 · 글로벌기초영어 · 글로벌실무영어 · 취업과진로설계 · 세계식문화 · 식품영양 및 안전관리 · BNB마케팅 · 한식조리 · 식음료각테일 · 프랑스요리 · 일품요리 · 베이킹 및 컴피티션 · 커피추출실무 · 프렌치브레드 · 커피머신관리실무 	<ul style="list-style-type: none"> · 산업안전 · 사회봉사 · 진로준비와 취업스킬 · 창업진로설계 · 와인스터디 · 케이터링 · 정식레스토랑요리 · 이탈리아요리 · 연회요리 · 가드망제실습 · 페이스트리 · 케이크데코레이션 · 쿠키공예 · 디저트 프리젠테이션 · 카페창업실무 · 동계계절학기현장실습 · 하계계절학기현장실습 · 식음료 캡스톤디자인
비교과 프로그램	<ul style="list-style-type: none"> · 진로(취업)상담 · 인/적성검사 · 이력서&자기소개서 지도 · 여대생취업역량강화 프로그램 운영 · 취업캠프 	<ul style="list-style-type: none"> · 모의면접 · 청년취업성공패키지 · 청년내일채움공제 · 직업훈련(국가기간, 전략산업 직종) · 강소기업탐방 · 창업지원 프로그램 운영 · 해외취업지원 프로그램 · 창업프로그램 및 Capstone 경진대회 · 구인구직만남의 날
추천 교외활동	<ul style="list-style-type: none"> · 교양특강 참여 · 전공관련 아르바이트 · 배낭여행 · 서포터즈 · 공모전 참가 · 관심분야 현장경험 	<ul style="list-style-type: none"> · 현장실습 · 채용박람회 · 고용노동부 프로그램 참여 (청년취업아카데미, 취업성공패키지)

▶ 주요 진출 직업

▶ 호텔프론트사무원



직무 개요

호텔 프론트 데스크(Front Desk)에서 고객응접 업무를 수행



수행 직무

- 전반적인 호텔의 정보를 고객에게 제공
- 프론트데스크 시스템(Front Desk System)을 사용하여 객실 예약 확인
- 예약된 리스트를 확인하고 투숙예정 고객의 객실배정 상황, 객실준비 상황을 확인하여 체크인(check in) 시 혼잡 방지
- 객실배정(Room assignment)을 효율적으로 조정·통제
- 체크아웃(check out) 업무 수행



필요 특성

>> 성격·흥미

성격 : 정직성, 타인에 대한 배려, 스트레스 감내성

흥미 : 사회형(Social), 관습형(Conventional), 진취형(Enterprising)

>> 업무수행능력·지식

업무수행능력 : 듣고 이해하기, 서비스 지향, 공간지각력, 신체적 강인성, 시력, 움직임 통제

지식 : 고객서비스, 안전과 보안, 영어, 예술, 식품생산

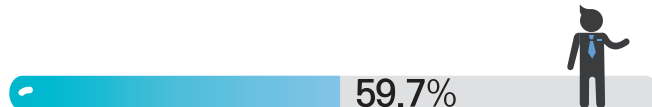


직업 전망

향후 5년간 숙박시설서비스원의 고용은 다소 증가할 것입니다. 숙박시설은 향후 여행, 관광, 레저산업의 성장세와 함께 증가할 것입니다.



직업 만족도



▶ 주요 진출 직업

▶ 조리사



직무 개요

음식점에서 한식, 중식, 일식, 양식 등을 조리



수행 직무

- 주문서나 식단계획표에 따라 재료를 주문하고, 재료의 상태를 검수
- 요리기구를 조작·점검하여 이상 유무를 확인
- 식기, 요리기구, 주방 내를 청결히 관리하며, 위생복과 위생모를 착용하고 손을 소독한 뒤 조리
- 식단과 주문량에 따라 재료를 선택하여 다듬고 세척
- 조리가 완료되면 조리법, 재료의 특성에 따라 적당한 그릇을 선택하여 담아 냄



필요 특성

>> 성격·흥미

성격 : 인내, 협조, 적응성/융통성, 타인에 대한 배려

흥미 : 사회형(Social), 현실형(Realistic), 탐구형(Investigative)

>> 업무수행능력·지식

업무수행능력 : 신체적 강인성, 유연성 및 균형, 움직임 통제, 시력, 정교한 동작, 반응시간과 속도

지식 : 식품생산, 생물, 예술, 의료, 화학, 디자인, 상품제조 및 공정



직업 전망

향후 5년간 조리사의 고용은 현 상태를 유지할 것으로 전망됩니다. 경제성장과 함께 생활수준이 높아지고 맞벌이가구의 증가는 외식문화를 이끌고 있습니다. 더욱이 최근 본격적인 고령사회의 진입, 1인 가구의 급속한 증가는 혼밥족(혼자 식당에서 식사를 하는 사람)의 증가는 꾸준히 외식시장을 성장시키고 있습니다.



직업 만족도



▶ 주요 진출 직업

▶ 제빵원 및 제과원



직무 개요

빵, 케이크, 쿠키, 파이 등 다양한 빵 및 과자류를 만들



수행 직무

- 제조할 제품의 종류에 따라 원료를 선별한 후, 일정 비율로 계산
- 손이나 혼합기를 이용하여 반죽을 완성시킨 후, 일정한 온도와 습도에서 규정된 시간 동안 발효, 숙성
- 오븐에 넣고 온도와 시간을 조절하여 구운 후, 냉각기 혹은 자연 상태에서 냉각
- 제품의 종류에 따라 크림, 잼 등의 장식을 하고, 포장
- 제품이 마무리되면 남은 재료를 잘 보관하고 조리기구와 오븐을 정리정돈하여 청결 유지



필요 특성

>> 성격·흥미

성격 : 독립성, 인내, 꼼꼼함, 적응성/융통성

흥미 : 예술형(Artistic), 현실형(Realistic)

>> 업무수행능력·지식

업무수행능력 : 신체적 강인성, 유연성 및 균형, 반응시간과 속도, 창의력, 정교한 동작, 움직임 통제, 시력

지식 : 식품생산, 상품제조 및 공정, 디자인, 예술, 기계



직업 전망

향후 5년간 제빵원 및 제과원의 고용은 현 상태를 유지할 전망이다. 서구화된 생활과 식습관으로 쌀 소비량은 감소하는 반면, 빵 소비량은 지속적으로 늘고 있습니다. 또한, 빵, 과자, 케이크를 함께 파는 기존의 제과점에서 탈피하여 케이크전문점, 샌드위치전문점 등 특화된 제과·제빵 분야 전문업장이 생기고 있습니다. 이처럼 제과제빵사의 활동 영역도 다변화, 전문화되고 있고, 식문화가 어느 순간 갑작스럽게 변화하는 것이 아니며, 중소기업 보호를 위한 제도적 장치도 마련되어 있기 때문에 제과제빵사의 고용은 현 수준을 유지할 것으로 전망됩니다.



직업 만족도



▶ 지방직 9급 조리직공무원 정보

▷지원자격

선발지역	자격증	종목(응시에 필요한 자격증)
경상북도	기능장	조리기능장
전라남도	산업기사	조리산업기사(한식, 중식, 일식, 양식, 복어)
충청북도	기능사	조리기능사(한식, 중식, 일식, 양식, 복어)
경상남도	조리사 면허 취득 후 식품위생법에 의한 집단 급식소에서 조리사로 2년 이상 근무한 경력이 있는 사람	

▷필기전형 점수 배점

선발지역	시험과목
전라남도	국어, 한국사, 위생관계법규
충청북도	사회, 위생관계법규
경상남도	사회, 위생관계법규
경상북도	국어, 한국사, 위생관계법규

*출원인원 및 시험과목 등은 매년 변경됨

▶ 자기소개서 샘플

● 제빵사



성장과정

▶ 대인관계의 통로인 음식

저는 청소년기에 그림 그리는 것을 좋아했습니다. 그림을 예쁘게 그리기보다는 주제에 따라 사물의 형태를 그려놓고 그 안에 어떤 색을 채울지 고민하는 것에 더 큰 즐거움을 느끼고 있었습니다.

사실 뛰어난 그림이 완성되진 않지만 전 그림 그리는 것을 좋아합니다. 이런 취미가 생긴 것은 아마도 어렸을 때부터 부엌에서 음식을 만드는 어머니를 유심히 지켜본 결과라 여겨지기도 합니다. 보글 보글 맛있게 끓여지는 된장찌개에 고추를 채 썰어 마지막으로 장식하는 어머니의 정성어린 손길. 저는 그 손길들이 날마다 형형색색의 아름다운 무늬로 보여졌었습니다.

가끔 ‘모전여전’ 인지 저는 그림 그리는 것뿐만 아니라 음식 만드는 것도 좋아합니다. 어렸을 때부터 약간 수줍음을 타던 저는 잘 알지 못하던 사람과 빨리 친해지기 위해서는 먼저 음식을 먹어야 한다는 것을 깨달았습니다. 이것이 저만의 독창적인 방식이라고 할 수는 없지만 적극적인 성격으로 변하기 위해서는 가장 확실한 방법 중 하나였습니다. 그래서인지 웬만하면 제가 직접 요리한 음식들을 대접하고 싶어지고 그러다 보니 자연히 성격도 더욱 적극적으로 변할 뿐만 아니라 사람과 사람 사이에 정을 나누는 기쁨의 묘미를 알게 되었습니다. 이제는 요리가 특기가 되어 요리책 보는 건 생활이 되다시피 하였고, 개인적으로 음식 만드는 방법뿐만 아니라 데코레이션 과정까지의 정성은 가히 예술이라고 생각하고 있습니다.



성격의 장·단점

▶ 상대방을 위한 노력과 10분의 시간

낯선 사람들과도 금세 친해질 수 있는 친화력을 가졌습니다. 금방 사람들과 친해질 수 있는 것은 상대방을 생각하고 그를 위해 노력하는 노하우 덕분입니다. 올해 ○○시 자원봉사센터에서 주관한 한국장애인단체총연맹이 주관한 ○○시 희망캠프에 참가해 청각장애학생들의 진로방향을 설계하는

멘토링을 수행했습니다. 캠프에 참가하기 전 청각장애인 멘토라는 점을 미리 파악해서 시각적으로 다가갈 수 있는 노트북을 준비했습니다. 또한 원활한 대화를 이끌기 위해 주변에 수화가 가능한 친구에게 부탁하여 1주일 동안 수화를 배워갔습니다. 준비한 노트북과 수화를 통해 장애학생들과 상호소통능력을 향상 시키며 다른 조에 비해 서로 간의 벽을 훨씬 빨리 허물 수 있었습니다.

항상 고객을 응대하며 서비스를 제공하고, 직원분, 제빵사들과도 소통을 잘하기 위해서는 친화력은 가장 중요한 요소입니다. 입사 후 저의 특유의 친화력으로 고객과도 제빵사분들과도 커뮤니케이션이 능한 제빵사가 되도록 하겠습니다.

반면에, 타인의 부탁은 곧 저에 대한 믿음이라 생각하여 곤란한 상황에도 거절하지 못하고는 합니다. 하지만 사회생활에 있어서는 본인이 해야 할 일을 기한 내에 처리하는 것이 중요합니다.

이에 하루 일과 종료 후 10분 내일 일정의 우선순위를 정리하고, 하루 일과의 시작 전 우선순위를 다시 검토하며 중요성에 따라 일을 처리하고자 노력합니다.



전공 외에 노력한 점

▶ 다양한 경험을 통해 얻은 도전의식

외국어 공부에 전념하기 위해 외국영화와 외국소설을 많이 접하게 되었고, 자연스럽게 영화관련 동아리에도 가입하게 되었습니다. 또한 동아리 활동과 학과 활동으로 많은 학우들과 친분을 쌓으면서 더 넓은 세상에 부딪혀 보고 싶은 마음이 생겼습니다.

방학 때는 호텔, 입시학원 등에서 아르바이트를 하면서 사회의 엄격한 규율을 몸소 체험할 수 있었고, 편입한 학교에서는 학업에 더욱 욕심이 생겨 영어, 일어, 컴퓨터 그리고 전공인 호텔조리제빵 공부에 열중했습니다.

공부에 대한 욕심은 정말 앞으로도 끝이 없을 것 같지만, 이때 저는 졸업 후 1년의 기간 동안 캐나다로 어학연수를 떠났습니다. 지금 생각하면 그 곳에서의 공부가 현재까지의 제 인생에서는 가장 큰 도움이 되었다고 판단됩니다. 특히 캐나다 어린이들과 함께한 제빵 수업을 했던 것이 기억에 남습니다. 여러 날 밤을 세워가며 만들었던 제빵 수업계획들, 유치원에서 외국어아이드들과 보냈던 시간들은 정말 잊혀 지지 않을 추억이며, 한층 성숙할 수 있었던 저의 젊은 기억들일 것입니다.

지금 그 생각들을 돌이켜보면 어학연수 기간 동안 저는 영어공부 뿐만 아니라 무엇보다도 바꿀 수 없는 자신감을 얻게 되었습니다. 떠날 때 막막하게 갖고 있던 조금의 불안감 대신, 피부색과 언어가 틀려도 서로 이해하며 보듬을 수 있는 인간애와 세상의 어떤 어려움이라도 해쳐 나갈 수 있는 도전의식을 배워 왔다고 자부하기 때문입니다.



지원동기 및 입사 후 포부

▶ 110%를 발휘하겠습니다.

늘 진심을 다해 빵을 만드는 사람이 되어 있을 것입니다. 그동안 꾸준히 준비해왔던 모든 경험과 지식을 바탕으로 주어진 일에 능력을 110% 발휘할 수 있는 사람이 되어 있을 것이라고 자신합니다.

귀사는 소비자가 선호하는 제빵 브랜드 1위입니다. 1위를 유지할 수 있도록 아침마다 항상 신선하고 맛있는 빵을 제공하여 소비자들에게 만족도를 높이겠습니다.



식품 영업



입사지원동기

▶ 20살에 서점경역을 시작하다

20살 때 어머니께서는 암 판정을 받으셨고, 아버지께서는 심장병을 앓고 계셨습니다. 부모님 대신 어쩔 수 없이 생계를 위해 서점을 맡아서 운영하였습니다. 저는 부모님께서 경영 하실 때 보다 더 많은 수익을 올리고자 마케팅 전략을 수립하였습니다.

초·중·고생 개강이나 방학 시즌이 되면 인근 학원에 가서 직접 책 목록을 받아와 교재 준비를 해놓고 홍보를 했습니다. 매장에 앉아서 고객이 오기만을 기다리는 것이 아니라 직접 발로 뛰어 고객의 발길을 자연스럽게 유도하였습니다.

또한 '그곳에 가면 나를 특별 대우해준다'는 느낌이 들 수 있도록 고객 한 사람 한 사람에게 진심어린 관심을 보였습니다. 고객의 이름과 간략한 정보를 기억하여 'OOO님'하고 이름을 불러 드리며 고객의 눈높이에 맞는 이야기로 다가갔습니다. 어머니들과는 자녀 교육에 관한 이야기를 나누었고, 학생들과는 공부하면서 느끼는 고충을 저의 학창시절을 회상하며 공유하였습니다. 소설책에 관심이 많으신 고객과는 대학에서 배웠던 교양을 바탕으로 작가와 문학에 대한 담소를 나누었습니다.

이렇게 하다 보니 저희 서점에 대한 좋은 이미지를 고객들께 심어줄 수 있었고 매출에까지 영향을 미쳤습니다. 5년 동안 서점을 경영하면서 최고의 제품을 고객에게 마음으로 전달하는 것이 영업이라고 느꼈습니다. 저의 이러한 영업에 대한 가치관과 경험이 CJ의 Only One 정신과 적절히 조화를 이루

여 식품영업 분야의 발전에 기여 할 수 있으리라 확신합니다.



입사 후 이루고 싶은 목표

▶ 고객의 시선을 사로잡는 황금배열

고객에 대해 먼저 아는 것이 최상의 제품과 서비스를 제공하는 발판이 되므로 지인 50명(20대 대학생, 30~40대 주부, 40~50대 남자 교수님 등)을 대상으로 설문조사를 실시하였습니다. 조사 결과 약 70%이상의 CJ제품에 대한 인식도와 선호도가 높은 것으로 나타났습니다. 이것을 바탕으로 광주에 있는 대형마트 3곳을 둘러보았습니다.

CJ제일제당이 설탕사업으로 시작한 회사인 만큼 설탕 매대 점유율이 타사제품보다 월등히 높았습니다. 식용유 코너에서는 백설유가 고객의 눈높이에 잘 맞는 3~4번째 줄에 진열되어 있어 한눈에 볼 수 있었습니다. 하지만 몇 가지 다른 품목에서는 진열방식 때문에 고객과의 접근성이 다소 떨어졌고, 타사제품에 비해 홍보가 미약한 것을 볼 수 있어 아쉬움이 남았습니다. 상품 진열 위치가 소비자의 선택에 영향을 미친다는 것을 확인할 수 있었고, 적절한 매대 위치 확보가 관건이라는 생각이 들었습니다.

제가 생각하는 영업 전략은 효과적인 상품진열로 고객의 시선을 사로잡는 것입니다. 주력상품은 해당 매대 뿐만 아니라 사람들의 이동량이 많은 곳에 진열하여 자연스럽게 고객의 소비를 유발시켜 매출을 올리고 소비자들로 하여금 CJ제품에 대한 인지도를 높이도록 하는 것이 저의 목표입니다.



CJ의 인재상 중 자신과 가장 잘 부합하는 것을 한 가지 선택한 후 팀(조직)경험과 함께 기술해 주세요.

▶ 최고를 추구하는 책임감 : -를 +로 만드는 전략

서점 운영 시 인근에 다른 서점이 생겨 타격을 받은 적이 있습니다. 매년 참고서가 개정되어 나오면서 가격이 상승하기 때문에 전년도 매출과 비교 하였을 때 매출액을 비슷하였지만 영업이익은 약 10% 감소하였습니다. 이를 극복하기 위해서 세 가지 전략을 세웠습니다.

첫째, 고객들이 한눈에 알아볼 수 있도록 학교별, 학원별로 진열 하였습니다.

둘째, 고객이 서점에 없는 책을 찾을 경우에는 거래처에 문의하여 알아보고 1:1 연결 서비스를 제공 해드렸습니다.

셋째, 포인트 제도를 도입하여 단골 고객을 확보하였습니다. 현금으로 구매 시 구매금액의 5%, 신용

카드나 상품권으로 구매 시 2%를 적립해드려 일정 포인트 이상이 되면 책을 구매할 때 적립된 만큼 차감해드렸습니다. 영업이익에 크게 지장을 받지 않는 범위 내에서 최대한의 혜택을 제공해 드려 실속파 고객들의 마음을 사로잡을 수 있었습니다.



약속과 원칙을 지켜 신뢰를 형성/유지했던 경험에 대해 기술해 주세요.

▶ 사필귀정의 힘

서점 운영 시 거래처로부터 상거래에 어긋나는 제안을 받았습니다. 할인된 가격으로 학원에 대량납품 하는 것은 단기간에 영업이익을 올리는 면에서 매력적인 제안이었습니다. 하지만 당시 정가 판매가 원칙이었던 업계 내에서의 신뢰를 저버릴 수 없었고, 굳이 대량납품을 하지 않더라도 매장에서 정가로 70% 이상만 판매한다면 충분히 더 높은 이익을 낼 수 있다고 판단하여 판매량을 높일 수 있는 방법을 강구했습니다.

대개 학원 수업 전에 학생들이 서점에 들러 책을 구매하거나 부모님께서 개강 며칠 전부터 사러 오십니다. 그래서 학원 교재를 미리 매장에 진열하고, 포스터 광고를 통해 홍보했습니다. 또한 수업 직전에 구매하는 학생들을 위해 학원 시간에 맞춰 연장 영업을 했습니다. 이러한 마케팅 전략으로 인해 예상 납품량의 90% 이상을 팔았고, 불법적인 방법이 아닌 원칙을 지켜 기대 이상의 영업이익을 달성했습니다.



새로운 환경이나 팀(조직) 내에서 어려운 과제(어는 목표)에 직면했던 경험은 무엇이었으며, 어떻게 해결(또는 달성)했는지 행동중심으로 기술해 주세요.

▶ 여학생들을 위한 추억 만들기

인문대 체육대회 때 남학생 위주의 구기 종목 프로그램 때문에 여학생들의 참여 동기가 낮았고, 남학생들은 여학생들의 참여 부족으로 불평하였습니다. 당시 학년 대표였던 저는 이 문제를 해결할 방법을 모색했습니다.

학과 여학생 대표들과의 회의를 통해 여학생들의 참여를 유발할 수 있는 프로그램에 대한 아이디어를 냈습니다. 응원점수를 높게 배정하였고, 고무줄놀이와 같은 어린 시절 추억을 되살릴 수 있는 종목을 추가하여 여학생들의 관심을 끌었습니다. 또한 점심시간에는 주먹밥을 만들어 먹고 사진을 찍으면서 함께 어울릴 수 있는 시간을 갖았습니다.

체육대회는 더 이상 일부 남학생들만을 위한 운동경기가 아니라 친목을 다질 수 있는 행사로 바뀌었

습니다.



창의성을 발휘하여 기존 틀을 깨고 추진했던 성취감 컸던 경험은 무엇이며, 이를 시작하게 된 동기와 적극적인 노력에 대해 기술해 주세요.

▶ 뮤지컬을 학과 축제 올리다

대학교 2학년 때 학과 축제 기획을 맡았습니다. 학우들의 관심이 저조했던 학과 축제 공연에 뮤지컬 장르를 도입함으로써 학생들의 참여를 높였습니다.

기존의 소수 몇 명만 참여했던 유머 위주의 식상한 공연에서 탈피해 많은 학생들이 주인이 되어 참여할 수 있는 새로운 장르가 필요했습니다. 준비하는 학생들에게는 추억으로 남을 수 있고, 관객에게는 감동을 주면서 함께 호흡할 수 있는 뮤지컬을 선택했습니다. 학과 공연에서 뮤지컬은 생소한 장르였기 때문에 대중적인 작품인 '로미오와 줄리엣'을 불어로 각색했습니다. 하지만 공연을 준비하는 대부분이 1~2학년이기 때문에 대본 작업과 연기 지도를 위해서 선배들과 교수님의 도움을 받았습니다. 그동안 학과 공연에 관심이 없으셨던 교수님들께서 적극적으로 번역을 도와주셨고 선후배가 단합하여 준비했습니다. 짜임새 있는 구성과 연기력으로 인해 불어를 잘 모르는 관객들도 뮤지컬에 크게 호응을 해주었습니다.