



하나조리사 전문학교

제대로 배우고 싶은 유학생을
기다리고 있습니다!

후생 노동 장관 지정 조리사 자격 무시험 취득

한국인재학생의 세지

일본 요리를 너무 좋아하고,
앞으로 자신의 가게를 내고
싶은 마음에 주저
이하나에 입학했습니다. 학비가
제적이며, 교통이 편리한 점,
각종 시설이 정비되어서 폭
넓게 공부를 할 수 있는 점 등, 하나로 정한 이유는
많습니다. 선생님도 철저히 지도해 주시기 때문에, 요리
실력은 눈에 띄게 늘어나고 있습니다. 같이 공부합니다!
조리테크니컬과 신도영



하나 학원과 조리사 전문 학교의 연혁

1946 년 양재 (洋裁) 연구소로 시작
1958 년에 학교 법인 하나 학원이 됨
1977 년에 하나 조리사 전문 학교
창립 일류 셰프, 파티쉐를 다수
배출해 왔습니다.

자매교인 하나 복식 전문학교, 하나
학원 영양 전문 학교가 있으며, 각각
다른 분야를 배우기 위해 많은
학생들이 모였습니다.

학과 소개

조리 테크니컬 과 주간부 2년제 (정원 남녀 160명)	조리 본과 주간부 1년제 (정원 남녀 120명)	과자·제빵 기술과 주간부 2년제 (정원 남녀 80명)
이 코스는 다재다능한 조리사를 목표로 하는 분을 위한 코스 입니다. 일본, 중국, 서양, 제과 제빵의 4 개의 전공을, 시간을 들여서 배우며, 학교 밖에서의 실습을 통해 실력을 높일 수 있는 유익한 2년간. 요리의 초보로부터 단계적으로 확실하게 배우며, 비즈니스로서의 음식 업계를 공부 할 수 있습니다.	요리 분야를 고정하지 않고, 서양, 일본, 중국, 제과 제빵을 종합적으로 폭넓게 배우며, 단시간에 조리사 면허를 취득하려는 분들에게 딱 맞는, 경제적이며 실속있는 응축된 1년간.	2년간 2280 시간의 수업, 그 중 84%가 실습인, 실습 중시의 커리큘럼으로, 파티쉐, 불량제를 목표로 합니다. 사탕 세공, 초콜릿 세공도 전문적으로 배우기 때문에, 여러분만의 특징을 살릴 수 있는 과자를 연출 할 수 있습니다.

**HANA를 잘 알 수 있는 체험 입학, 학교
전학은 수시 접수 중!**