



아피추스 코리아

정규과정 입학지원 및 첨부서류 목록

1. 지원자격 및 절차
2. 정규과정 입학 지원서
3. 이력서
4. 자기소개서
5. 수강생 병력확인서
6. 개인정보 수집 및 활용 동의서
7. 정규과정 구성 및 등록금 안내
8. 1학년 교육 커리큘럼

아피추스 코리아 지원자격 및 절차

1. 지원 자격

고등학교 졸업예정자 혹은 졸업자 및 그에 동등한 자격을 갖춘 자

2. 입학전형

- 서류전형 및 면접전형으로 구성
- 서류 20% / 면접 50% / 영어실력 20% / 자기추천 및 기관장추천 10%

3. 지원서 접수

- 지원서 외 필수서류, 이력서(사진첨부), 자기소개서, 개인정보 제공동의서, 여권사본, 최종학력 증명서

〈제출방법〉

방문 / 온라인 / 우편접수: 울산광역시 중구 백양로 88-1 아피추스코리아

www.apiciuskorea.co.kr /이메일: info@apiciuskorea.co.kr

전화 및 팩스: T 052-245-1498 / M 010-4480-1498 / F 052-244-1498

*제출된 서류는 반환되지 않으며, 지원서 내용이 허위로 판명될 경우 입학이 취소 됩니다.

- 지원서 접수 후 지원내용 확인 및 면접전형 일정 안내 메일

4. 지원 확인

지원서 접수 후 지원내용 확인 및 면접전형 일정 안내 메일

5. 전형결과 메일 발송

- 입학 등록금 납부 (합격 통보 후 1주일 내)
- 학비 납부 (개강 1개월 전까지) *세금공제를 위한 영수증 필요 시 '교육비 납입 증명서'신청

6. 오리엔테이션 및 개강

- 교재, 유니폼, 도구세트 수령
- 학사 일정 안내

정규과정 입학지원서

1. 인적사항

- 성명(한글).....
- 성명(여권 영문).....
- 생년월일.....
- 여권번호.....
- 자택주소.....
-
- 성별.....
- 휴대폰.....
- 이메일.....
- 직장.....
- 직장주소.....
-
-
- 전화.....
- 팩스번호.....

2. 비상연락처

- 성명.....
- 관계.....
- 주소.....
- 휴대폰.....
- 메일.....

정규교육과정은 2년이며 아피추스 코리아에서는 1학년 과정을 이수할 수 있습니다. 아피추스 코리아의 1학년 전 교과과목을 이수한후아피추스 피렌체 본교에서 2학년 과정에 진학할 수 있습니다. 최고급 전문과정인 마스터과정 지원자격을 포함하여 자세한 상담을 원하시면 아피추스 코리아로 문의하시길 바랍니다.

3. 입학지원-아피추스 코리아

봄학기
 가을학기

푸드,와인,웰니스 연구 전공

1학년 공통수업과정 (KO)

2학년 전공선택과정 진학 예정(IT)

- 요리-WACS 과정
- 베이킹&패스트리
- 와인연구&양조학
- 웰니스, 건강, 영양학

마스터 최고급 전문가과정 진학예정(IT)

- 요리- WACS 과정
- 베이킹&패스트리

4. 편입-아피추스 이탈리아

푸드, 와인, 웰니스 연구 전공

2학년 전문 과정

- 아피추스 1학년 과정을 마친자
- 아피추스 1학년 과정에 해당하는 과정을 타기관에서 이수하였으며, 증명할 수 있는 자
- 아피추스 코리아 연수과정(2) 수료자

전공선택

요리-WACS 과정 베이킹&패스트리
 와인연구&양조학 웰니스,건강,영양학

마스터최고급 전문가 과정

- 아피추스 1, 2학년 과정을 마친 자
- 조리준학사(최소) 학위 소지자
- 3년 이상의 전문직업 경력 소지자

전공선택

요리-WACS 과정 베이킹&패스트리

이력서

1. 기본정보

사진	성명		여권 영문명	
	성별		지원 전공분야	
	생년월일		나이	
	주소			
	핸드폰		비상연락망	
	최종학력		외국어능력	
	키		셰프코트 사이즈	XXL/XL/L/M/S
	e-mail			

2. 학력 *상세기입요함

3. 경력*상세기입요함

4. 요리 / 제과 / 제빵 / 와인 분야 관련 자격증

5. 타 기관에서의 교육 / 관련분야 연수

자기소개서

- 자기 소개와 지원 동기, 전공 관련 경력 및 향후 계획 등을 포함하여 작성 해 주시기 바랍니다. (A4 2장 분량)



병력 확인서

본 병력 확인서는 수강 전 혹은 수강 중 학생 본인에게 발생할 수 있는 예기치 않은 사고를 미연에 방지하고 본인뿐 아니라 동료 및 강사진들의 안전한 보건 환경을 위해 사용되며, 기타 어떤 용도로도 본인의 동의 없이 공개되거나 사용되지 않음을 알려드립니다.

사전에 통보하지 않은 병력 사항으로 인해 발생한 사고에 대해서 아피츄스 코리아는 어떠한 책임도 지지 않으므로 사실에 근거하여 기재해 주시기 바랍니다.

1. 전염 가능성이 있는 질병을 과거에 앓았거나 현재 치료를 받고 있습니까?

있다 () / 없다 ()

있을 경우 병력기록: _____

2. 최근 3개월 이내에 치료, 입원, 수술, 투약을 받은 사실이 있습니까?

있다 () / 없다 ()

있을 경우 병력기록: _____

3. 최근 30일 이내 해외 여행을 다녀온적이 있습니까?

있다 () / 없다 ()

체류국가: _____ 체류기간: _____

4. 최근 어지럼증이나 발열, 기침, 황달, 피로, 식욕부진, 구토, 복통, 오한 등 증상이 있습니까?

있다 () / 없다 ()

있을 경우 증상기록: _____

6. 상기 지원과정을 수강하는데 있어 아피츄스 코리아에서 반드시 알고있어야 하는 병력 또는 장애가 있는 경우 자세하게 기록하여 주시기 바랍니다.

있다 () / 없다 ()

있을 경우 병력 또는 장애 기록: _____

본인은 위와 같은 사실을 인정합니다.

20 년 월 일 _____ (서명)

정규과정 등록금 안내

■ 정규과정 학기 구성

봄학기(15주)	여름학기 (11주) *아피추스 이탈리아만 해당	가을학기(15주)
Session 1/2/3/4	Session 1/2/3/4	Session 1/2/3/4

■ 과정별 등록금

정규 프로그램 학비(한국) 40학점

수업료	입학등록금 및 기타 납부금	유니폼 및 기타 도구세트	APICIUS KOREA 학비총액
11,000,000원	4,500,000원	1,200,000원	16,700,000원

(아피추스 코리아는 레스토랑 매니지먼트(3학점)가 추가 됩니다.)

정규 프로그램 학비(이탈리아) 36학점

수업료	입학등록금 및 기타 납부금*	APICIUS 학비총액
7,560유로	1,340유로	8,900유로

(기본 정규 수업 외의 수업 선택사항에 대해서는 별도 비용이 추가됩니다.)

※하우징은 추가비용으로 선택 가능하며 도미토리외 피렌체 중심가의 기숙사형 아파트가 있습니다.
 룸 내부 사용 옵션에 따라 추가비용이 발생합니다. 또한 이탈리아 가정에서 홈스테이도 가능합니다.
 다. 하우징 선택 시 자세한 사항은 아피추스 코리아에 문의 및 상담 바랍니다.

단기 프로그램(한국) 학비

세션별 (월~금) - 3주 45시간	토요특강(오전/오후)
1,900,000원	회당 110,000원

■ 입학절차



아피추스 코리아 정규과정 1학년 커리큘럼

아피추스 코리아 1학년 전과정 총 수업시간: 810시간 (300시간 현장 실습 포함)

- 1학기 과정 - 봄학기, 가을학기 시작가능
 1. 전문요리 입문+체험실습 (6학점)
 2. 베이킹 테크닉 (3학점)
 3. 이탈리아 요리의 전통 I (3학점)
 4. 영양학 입문 (3학점)
 5. 세계의 와인:구세계의 와인(3학점)
+영어 (옵션)

- 2학기 과정 - 봄학기, 가을학기 시작가능
 1. 전문요리2+체험실습 (6학점)
 2. 와인감정1: 이탈리아 와인 (3학점)
 3. 이탈리아의 브레드 (3학점)
 4. 이탈리아 지역요리와 패스트리 (3학점)
 5. 생애주기 영양과 웰니스 및 신체활동 (3학점)
 6. 레스토랑 매니지먼트 (3학점)
+영어 (옵션)

아피추스 코리아의 1학년 과정을 이수한 학생들은 아피추스 피렌체 본교의 2학년 과정으로 진학 할 수 있습니다. 1학년 과정을 이수한 경우 교육과정 수료에 대한 아피추스 본교의 인증서를 받게 됩니다. 아피추스는 미국대학 교육기관에서 승인된 대학 학점제를 별도로 시행하며, University of South Florida의 성적표발급을 신청할 수 있습니다. 아피추스는 세계에서 몇안되는 WACS(세계 요리사 협회)의 WACS 셰프 인증서를 패스트 트랙을 통해 별도의 시험없이 발급받는 학교입니다. 또한 미국의 제임스비어드 재단(James Beard Foundation)의 세계 유일한 아카데미 파트너이며 매년 "Chef's pencil"이 선정하는 전세계 베스트 요리학교 리스트에 소개되고 있습니다.