

보도시점

2026. 3. 5.(목) 10:00

배포

2026. 3. 4.(수) 13:00

K-푸드가 세계인의 식탁으로! 농식품부, 한식 국가대표 양성을 위한 ‘수라학교’ 문 연다.

- 올해 하반기 민관 협력형 수라학교 출범, ‘27년 프리미엄 수라학교 설립
- 해외 요리학교 내 한식 과정 개설 등 글로벌 인재 유치 총력

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 농식품부)는 한식과 K-푸드에 대한 세계적인 위상이 높아진 상황에서 한식을 글로벌 식문화로 정착시키기 위해 한식 인재 양성이 필요하다는 업계 의견을 반영하여, 3월 5일(목) ‘글로벌 한식 교육 강화 방안’을 마련하였다. 아울러, 해당 안건에 대해 국무총리 주재 제10회 국가정책조정회의에서 논의하였다고 밝혔다.

농식품부는 세계 각국에서 활동할 수 있는 한식 전문가를 육성하기 위하여 글로벌 한식 교육기관인 ‘수라학교’를 운영할 계획이다. ‘수라학교’는 셰프 등 한식 실무 인력을 육성하기 위한 민관 협력형 수라학교와 하이엔드 한식 전문가를 육성하기 위한 프리미엄 수라학교로 나뉘어 운영된다.

❶ 먼저 올해 하반기부터 민간 인프라를 활용하여 한식 기초부터 조리법, 경영까지 산업 전주기 실무형 교육을 제공할 예정이다. 대학, 기업 등 공모를 통해 ‘수라학교’로 지정된 민간 기관이 정부가 개발한 현장 역량 중심의 표준 커리큘럼을 활용하여 교육을 제공한다. 교육과정에 국내 유명 한식당과 연계한 인턴십 프로그램을 포함하여 교육생의 실무 능력을 강화하고 교육 참여 유인도 제고할 계획이다.

글로벌 한식 교육기관인 ‘수라학교’의 교육생 모집을 위해서 해외 홍보 채널도 다각화할 예정이다. 재외공관과 해외 한국문화원 등을 활용하여 수라학교 설명회를 개최하고 교육생을 모집한다. 더 나아가, 외국인 셰프 지망생들이 한식에 대해 흥미를 느끼고 수라학교에 등록할 수 있도록 미국 CIA, 이탈리아 알마 등 해외 요리학교에서 한식 교육과정을 운영할 예정이다.

아울러, 수라학교가 원활하게 운영될 수 있도록 교육을 마친 교육생을 대상으로 정부 인증 수료증을 발급할 계획이다. 외국인 교육생을 위한 비자 관련 사항도 유관 부처와 협의 중이다. 민관 협력형 수라학교의 교육의 질 유지를 위해 인프라 개·보수 및 식재료 지원 등 실효성 있는 관리 방안도 검토해 나갈 계획이다.

② 세계 미식 시장을 선도할 수 있는 하이엔드 한식 전문가 양성을 위해 오는 '27년 프리미엄 수라학교를 설립할 계획이다. 이탈리아 미식과학대학, 외국인을 위한 이탈리아 요리학교 ICIF(Italian Culinary Institute for Foreigners) 등이 자국의 식문화를 해외에 전파하기 위해 정부 또는 지방 정부의 기획 하에 요리학교를 설립한 것에 착안하여, 수라학교 또한 정부의 인적, 물적 인프라를 활용하여 한식과 우리 문화를 알리는 핵심 기관으로 육성할 계획이다.

< 해외 요리학교 현황 >

- ◇ **(이태리 알마)** 파르마 지방정부와 상공회의소 주도로 설립된 요리 교육 기관으로 지방 정부로부터 부지(궁전) 및 조리시설 등 인프라 구축 비용을 지원받아 설립
- ◇ **(이태리 미식과학대학)** 지방 정부(피에몬테, 에밀리에-로마냐)는 부지(궁전) 및 조리 시설 등 인프라 구축 비용을 제공하고, 슬로우푸드 협회가 교육 운영
- ◇ **(이태리 ICIF)** 농림부 장관 기획 하에 주 정부 및 관련 협회 등이 협력하여 외국인 전문가에게 제대로 된 이태리 요리를 교육하자는 취지로 설립된 비영리 기관
- ◇ **(프랑스 앙스티튀 라이프(구 폴보퀴즈))** 프랑스 문화부 장관과 셰프 폴보퀴즈가 협업하여 엘리트 양성을 위해 만든 요리교육 대학으로 설립 당시 인프라를 정부에서 지원

특히, 접근성이 높은 대도시에 한국 문화를 보여줄 수 있는 상징적 공간을 조성하여 심도 높은 한식 교육을 제공할 계획이다. 아울러, 스타 셰프, 식품 명인 등 한식 전문가를 초빙하여 1:1 멘토링, 시그니처 메뉴 전수 등 소수 정예 교육을 제공하고, 양조장, 사찰, 지방 식품외식기업 등 주요 지역별 거점 한식 기관과 파트너십을 체결하여 한국 식재료 실습 교육을 강화한다. 이를 통해 장기적으로 지역 식재료 소비·수출로 이어질 수 있도록 유도할 계획이다.

농식품부 송미령 장관은 “수라학교가 해외에 한식을 알리고, 우리 식문화를 전파할 수 있는 전초기지가 될 것”이라며, “한식과 K-푸드 열풍이 일시적 유행을 넘어 세계 미식 트렌드로 자리 잡을 수 있도록 한식의 저변 확대를 위해 아낌없이 지원하겠다.”라고 밝혔다.

담당 부서	식품산업정책관실 식품외식산업과	책임자	과 장 최민지	(044-201-2151)
		담당자	사무관 김정빈	(044-201-2152)

참고

해외 요리학교 운영 현황

구분	CIA(미국)	르꼬르동블루(프랑스)
설립 년도	1946	1895
본교 위치	뉴욕	파리
학교 성격	대학	사립 요리학교
학생 규모	약 3,104명	약 1,500명
설립 배경	- 미국 퇴직 군인 직업 교육을 위한 민간 기관	- 민간 기관
교육과정	- 요리전공 - 제과, 제빵 전공 - 식품 비즈니스, 와인 및 음료 관리 등	- 요리 디플로마 - 제과 디플로마 - 제빵 디플로마 - 요리 경영 과정 - 단기 과정(와인, 초콜릿 등)

구분	이탈리아 미식과학대학	ICIF(이탈리아)
설립 년도	2004	1991
본교 위치	피에몬테 (슬로우푸드 운동, 화이트 트러플 및 와인, 초콜릿 생산지로 유명한 미식 도시)	피에몬테 (슬로우푸드 운동, 화이트 트러플 및 와인, 초콜릿 생산지로 유명한 미식 도시)
학교 성격	대학	요리학교
학생 규모	약 250명	약 400명
설립 배경	- 지방 정부 소유 고성(古城)을 리모델링하여 캠퍼스로 활용 - 시설 구축비 정부 지원	- 이탈리아 요리와 식자재의 해외 확산을 위해 농림부 및 주 정부 주도로 만들어진 기관 - 지방 정부 소유 고성(古城)을 리모델링하여 캠퍼스로 활용 - 시설 구축비 정부 지원
교육과정	- 음식과 미식 과학, 문화 통합 교육 - 글로벌 식문화 트렌드, 식품 커뮤니케이션 등 - 미식 식품 시스템 연구	- 이탈리아 요리, 와인 마스터 코스 - 이탈리아 요리 기본 과정 - 단기 과정(베이커리, 피자 등)