



Sushi Chef Institute

Make your dreams come true

당신의 꿈을 현실로 이룰 수 습니다.



Sushi Chef Institute



1123 Van Ness Avenue, Torrance, California 90501

TEL/FAX: 310-782-8483
(FAX Option: *-5-1)

www.sushischool.net
mail@sushischool.net

5 Reasons to Choose Sushi Chef Institute

를 선택해야 하는 5가지 이유

1. 앤디(Andy)셰프는 스시와 일본요리에 30년 넘는 요리경력을 가지고 있습니다.
2. SCI는 SEVIS로부터 인정받은 유일한 스시 학교(Sushi School)이며 해외 학생에게 I-20를 발행할 수 있습니다.
3. SCI는 캘리포니아 사설중등과정교육으로부터 허가된 유일한 스시전문 교육기관입니다.
4. SCI는 재학중 뿐만 아니라 SCI를 거쳐간 모든 학생(졸업생 포함)의 개별적 능력 향상을 위해 최선의 지원을 아끼지 않습니다.
5. SCI는 1000명이 넘는 졸업생이 전세계 지역에서 활발히 활동하고 있습니다.

Other detailed benefits for students..

학생을 위한 특별한 혜택

- 앤디(Andy)셰프로부터 스시 및 일본음식에 대한 고급 전문지식 및 기술을 직접 전수받을 수 있습니다.
- 어느 지역에서나 구직 및 창업 가능한 전세계에 걸친 레스토랑 연락망을 가지고 있습니다.
- 일본에서 인턴쉽을 할 수 있습니다.
- 소수정예의 클래스(10명)를 운영합니다
- 2달간의 집중 스시셰프교육 프로그램입니다

facebook.

Find us on
www.sushischool.net/fb

Instructors and Staff



Master Sushi Chef Andy Matsuda

Sushi Chef Institute CEO /대표 강사

앤디 셰프(Chef Andy Matsuda)는 일본 고베에서 레스토랑을 경영하는 부모님 밑에서 자랐습니다. 고등학교를 졸업 후 최고급 레스토랑에서 5년 동안 경력을 쌓고 23세에 고향으로 돌아가 가족들이 경영하는 레스토랑의 경영과 확장을 도왔습니다. 레스토랑이 안정된 후 25세의 나이로 캘리포니아 로스엔젤레스에 왔습니다. 많은 희망과 꿈을 가슴에 안고 작은 가방에 오직 스시나이프만을 메고 미국으로 오게 됩니다.

영어를 전혀 못했음에도 불구하고 그는 리틀 도쿄에 있는 레스토랑에서 보조로 시작하여 1주일만에 그의 실력을 인정받아 수석 셰프로 승진합니다.

그 후 Chef Matsuda는 LA의 유명한 Bar인 Aspen, New York 그리고 유명한 호텔에서 수석 셰프로 일하면서 다른 나라의 음식도 배우게 됩니다.

36세 때에 Chef Matsuda는 직장암이라는 인생의 아주 큰 위기가 찾아오게 됩니다. 4년간의 집중적인 치료와 스스로의 성찰로 그는 음식, 건강, 인간과 환경의 관계에 대해 이해하게 됩니다.

그 후 암을 극복한 Chef Matsuda는 치료과정 중 받은 미국사회에 대한 그의 고마움을 보답하기를 희망하였습니다.

그는 그의 수년간의 경험과 지식, 기술을 많은 사람과 나눔으로써 그의 고마움을 표현했습니다.

그의 목표는 항상 감춰져 있는 신비로운 스시의 아름다움을 푸는 것이고 이것이 미국에 대한 그의 선물입니다.

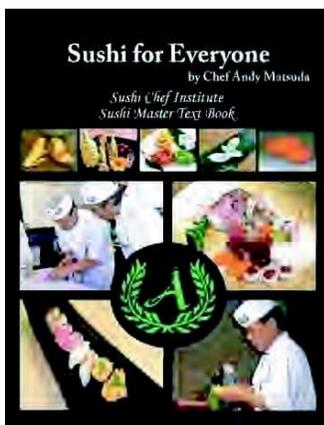
2002년에 그는 캘리포니아 로스엔젤레스에서 “Sushi Chef Institute”를 시작하였고, Chef Matsuda는 교육이 성공의 열쇠라는 것을 믿게 됩니다.

이러한 그의 교육과정을 수료한 학생들은 프로페셔널한 스시셰프로 성장하여 전세계로 진출하고 있습니다.

2011년, SCI는 새로운 장소인 캘리포니아 토렌스로 확장 이전합니다.

현재 Sushi Chef Institute는 아동을 위한 스시캠프, 온라인 수업 그리고 대중의 건강을 위한 요리 등 별도의 교육 프로그램을 운영 성장시키고 있습니다.

Merchandise



Sushi Chef Institute Original Educational Book *Sushi for Everyone* (모든 사람들을 위한 Sushi, SCI 본교재)

- 이 교재는 SCI의 *Professional 1 Class, Professional 2 Class*의 필수 교재입니다.
- SCI 교육 과정에만 필요한 교재이며 일반 서점에서는 판매하지 않습니다.
- Sushi Chef Institute 나 온라인을 통하여 많은 교육용 DVD를 구매 할 수 있습니다. (www.sushichefinstitute.net)

Professional Course (Professional I and II)

Professional I



Class 1 - 10

일본요리에 사용되는 양념
및 재료

다시와 국

일본식 나이프

일본식 조리법

- *나마 모노(생물)
- *니 모노(조림)
- *무시 모노(찜)
- *아게 모노(튀김)
- *야끼 모노(구이)

Class 11 - 20

Sushi Rice(쌀)에 대하여

일본 전통식 롤

기본 롤

스페셜 롤

독특한 롤

독창적인 롤

컷팅 과 장식

소스

Professional II



Class 1 - 10

생선 손질(시스템화)

어패류 손질(30가지 이상)

어패류 활용)

전통적인 니기리

네타 컷팅

모리코미 & 장식

츠케 & 콘부시메

아부리 & 시모후리

Class 11 - 20

기타 스시(벤토,치라시)

사시미 & 장식

다양한 접시 담기

푸드 비용(원가 계산)

견적

규정과 규칙

사업 경영

Transportation 교통 수단 (Torrance - Los Angeles)

From LAX to SCI



Super shuttle van will take you directly to requested destination www.supershuttle.com

셔틀 벤 이용가능(www.supershuttle.com)

Payment

Professional I : \$2,950

	등록비	\$100
detail	학비	\$2,250
	음식 재료비	\$600

Professional II : \$2,950

	등록비	\$100
	학비	\$2,250
	음식 재료비	\$600

Note (주의 사항):

- * 등록비는 환불 불가능합니다.
- * 학생은 수업전에 유니폼착용 및 스시나이프를 가지고 있어야 합니다.
- * SCI 로고가 부착되어 있는 모자와 유니폼을 착용해야 합니다.
- * 나이프 세트와 도구세트는 본인이 구매해야 합니다

유니폼 세트: 89.00 + Tax

요리사 모자*	앞치마
요리사 가운*	바지

* 요리사 모자와 가운은 학교 로고가 있어야 합니다.



Knife Set (나이프 세트): \$500 + Tax

요나기 + 사야	모리바시
데바 + 사야	우로코히키
웨스턴 + 커버	카이야케
패티 + 커버	호네누키
나이프 가방	필러
	마키수(대나무)



\$600 is for Left-Handed Set. 왼손잡이용 칼세트

Full Payment (수강료 완불 안내)

Full payment is required for international students. Please contact the office for more details.

해외학생은 수강료 전액을 완불해야 하며 세부 사항은 학교 사무실로 문의합니다.
해외학생을 위한 I-20 발급 과정

6단계의 쉬운 과정(I-20에 관한 서류는 학교 사무실로 문의 합니다.)

1. 본인의 자료를 팩스를 통하여 사무실로 보냅니다
2. 수강료에 대한 총금액을 사무실에서 알려줍니다.
3. 수업전 수강료를 완불해야 합니다
4. 본인의 정보를 다시 한번 확인합니다.
5. 1에서 4의 과정 후 I-20를 발급합니다.

온라인으로 수업 가능합니다 www.sushischool.net

- 전세계 어느곳에서도 배울 수 있습니다.
- 가능한 시간에 배울 수 있습니다

자세한 사항은email: mail@sushischool.net 로 문의 바랍니다.