

2025. 1월 호

IMGO



Uni-Magazine

대학 신문

IMGO UNI-MAGAZINE VOL. 05

아엔

CHANEL

Coco Chanel



"Coco Chanel"
메종 샤넬의 프랑스인 설립자

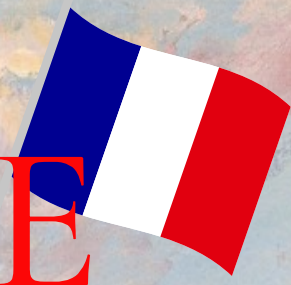


Coco Chanel

코코 샤넬(본명: 가브리엘 보너 샤넬, 1883년 8월 19일 ~ 1971년 1월 10일)은 프랑스의 전설적인 패션 디자이너이자 샤넬 브랜드의 창립자로, 현대 여성 패션의 선구자로 평가받습니다. 그녀는 코르셋 중심의 복잡한 19세기 여성복에서 벗어나 간소하고 실용적인 디자인을 선보이며 여성들에게 더 큰 자유를 제공했습니다. 1926년에는 작은 검은 드레스(Little Black Dress)를 선보여 단순하면서도 우아함을 상징하는 아이콘으로 자리 잡았고, 1921년에는 향수 샤넬 넘버 5를 출시해 전 세계적으로 가장 유명한 향수 중 하나로 만들었습니다. 또한, 남성복 소재였던 트위드를 여성복에 활용하여 세련되고 실용적인 트위드 슈트를 만들어내며 샤넬 브랜드의 시그니처 룩으로 자리 잡게 했습니다.

그녀는 바지와 평평한 신발을 여성 패션에 도입하며 기존 성 역할의 고정관념을 깨뜨렸고, 현대 패션에 끼친 영향은 지대하며, 오늘날 샤넬 브랜드는 그녀의 혁신적이고 우아한 가치를 기반으로 전 세계적으로 사랑받고 있습니다.

WHY:FRANCE



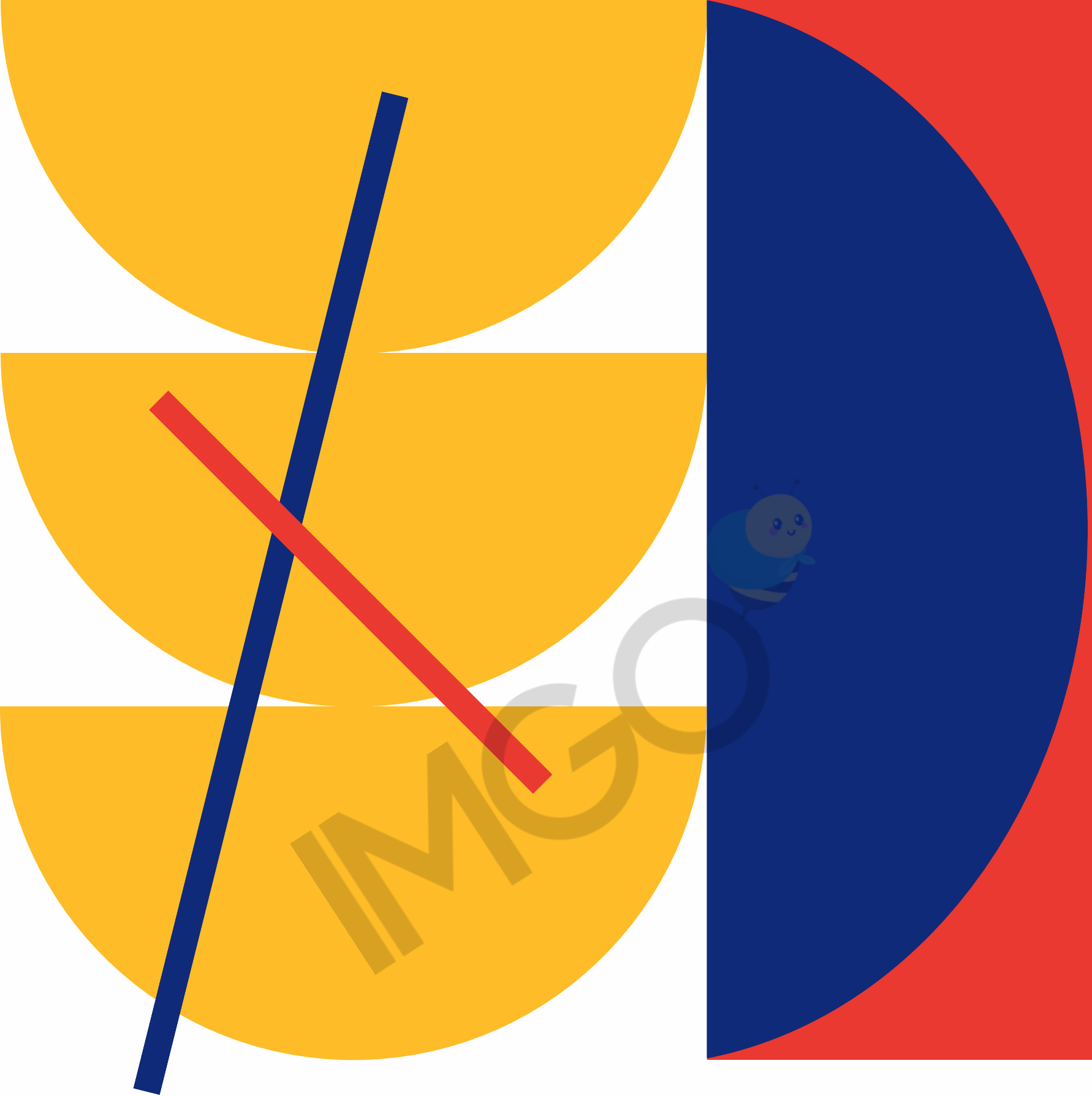
프랑스 유학은 유럽의 중심에 위치한 문화와 예술, 그리고 학문의 나라에서 공부할 수 있는 특별한 기회를 제공합니다. 세계적으로 인정받는 대학과 전문 학교가 많은 프랑스는 디자인, 패션, 예술, 경영, 요리 등 다양한 분야에서 우수한 교육 프로그램을 제공하고 있습니다. 특히 프랑스의 교육 체계는 이론과 실무를 조화롭게 결합하여 학생들이 실질적인 능력을 배양할 수 있도록 돕습니다.

프랑스 유학의 주요 장점 중 하나는 비교적 저렴한 학비입니다. 국립 대학의 경우, 유학생들에게도 합리적인 비용으로 수준 높은 교육을 제공하며, 다양한 장학금 제도와 생활 지원 혜택도 마련되어 있습니다. 또한, 프랑스는 유럽 내 이동이 용이하여 주변 국가로의 여행과 문화 탐방이 쉽고, 학생들은 글로벌 네트워크를 구축할 수 있는 기회를 얻게 됩니다.

프랑스 유학은 프랑스어뿐만 아니라 영어도 배울 수 있으며, 국제적 감각을 익히는 데도 큰 장점을 제공합니다. 풍부한 역사와 예술적 전통, 미식 문화가 어우러진 환경에서 공부하며 다양한 문화적 경험을 쌓을 수 있고, 이는 개인의 성장과 커리어에 큰 자산이 됩니다.

• 프랑스 유학생의 한달 생활비는 얼마일까?

프랑스 유학생의 한 달 생활비는 거주 지역에 따라 차이가 있지만, 평균적으로 파리에서는 약 1,200~2,000유로, 중소 도시에서는 800~1,200유로 정도가 소요됩니다. 이 비용에는 주거비, 식비, 교통비, 통신비, 여가 활동 등의 모든 생활비가 포함된 금액입니다. (12월 기준 유로 환율 1EURO = 1,503.80KRW)



ENTRY REQUIREMENTS

입학조건

• 학력 조건:

학사 과정:
한국의 고등학교 졸업 또는 이와 동등한 학력을 인정받아야 합니다. 고교 성적 증명서와 졸업 증명서가 필요합니다.

석사 및 박사 과정:
학사 또는 석사 학위를 소지해야 하며, 관련 전공에 대한 학업 배경을 요구하는 경우가 많습니다.

• 어학 성적:

프랑스어 과정:
대부분의 프랑스 대학은 프랑스어로 수업이 진행되므로 공인 프랑스어 능력시험에서 B2 이상의 성적을 요구합니다.

영어 과정:
일부 대학이나 프로그램은 영어로 수업을 진행하며, IELTS(6.0~6.5 이상) 또는 TOEFL(80점 이상)과 같은 영어 공인 성적을 요구할 수 있습니다.

• 지원 서류:

1. 학업 성적 증명서 및 졸업 증명서
2. 공인 어학 성적표
3. 지원 동기서/이력서/추천서/에세이 등
4. 포트폴리오 (디자인, 예술 등 실기 중심 전공에 지원 시)

• 기타:

대학에 따라 인터뷰, 적합성 테스트 등이 있을 수 있습니다.

| | | | |
|----|-----|--|---|
| 1 | 24 | PSL Research University Paris | |
| 2 | 46 | Institut Polytechnique de Paris | |
| 3 | 63 | Sorbonne University | |
| 4 | 73 | Université Paris-Saclay | |
| 5 | 187 | Ecole Normale Supérieure de Lyon | |
| | 205 | Ecole des Ponts ParisTech | |
| | 283 | University Panthéon-Sorbonne (Paris I) |  |
| | 302 | Paris Cité University |  |
| | 334 | Grenoble Alpes University |  |
| 9 | 350 | Sciences Po, Paris |  |
| 10 | 405 | Institut National des Sciences Appliquées Lyon | |
| 11 | 448 | University of Montpellier | |
| 12 | 456 | University of Strasbourg | |
| | | Marseille University | |
| | | of Bordeaux | |



프랑스 대학 2025 QS랭킹

※ 일반적으로 프랑스의 대학 시스템은 일반 대학과 그랑제콜로 나누어 집니다.

그랑제콜(Grandes Écoles)은 국가가 주도하여 만든 실무 위주의 고급 기술전문인 양성 교육기관으로, 소수정예 엘리트 대학입니다.



#1 PSL Research University Paris

PSL Research University는 2010년에 설립된 프랑스 파리의 세계적인 종합 연구 대학으로, 여러 독립적인 연구소와 그랑제콜이 연합하여 구성된 독특한 구조를 가지고 있습니다. 이 대학은 인문학, 과학, 공학, 예술 등 다양한 분야에서 혁신적인 연구와 학문적 우수성을 바탕으로 국제적 명성을 얻고 있습니다. 세계 랭킹에서도 높은 순위를 유지하며, 소규모 정예 교육과 연구 중심의 접근 방식을 통해 글로벌 리더를 양성하고 있습니다.





Institut #2 Polytechnique De Paris

2019년에 설립된 프랑스의 엘리트 공학 및 과학 연구 대학으로, 다섯 개의 명문 그랑제콜이 통합하여 구성된 교육 기관입니다. 이 대학은 공학, 기술, 과학, 경영 등 다양한 분야에서 선도적인 연구와 교육을 제공하고 있습니다. IP Paris는 세계적 수준의 연구 시설과 교수진을 갖추고 있습니다.





#3 Sorbonne University

소르본 대학교는 프랑스 파리에 위치한 명문 대학으로, 인문학과 과학 분야에서 오랜 역사와 전통을 자랑합니다. 2018년에 피에르 마리 퀴리 대학교와 파리 소르본 대학교가 통합되어 현재의 형태로 재편성되었습니다. 이 대학은 학문적 우수성, 연구, 혁신에서 매우 높은 평가를 받고 있으며, 세계 대학 순위에서 항상 상위권을 차지하고 있습니다.





이거 진짜야?

"Tour Eiffel"



에펠 타워는 건축가 알렉상드르 귀스타브 에펠의 이름을 딴 것으로 파리를 대표하는 랜드마크이자 프랑스를 상징하는 건축물 중 하나입니다.

프랑스의 에펠탑은 겨울과 여름에 높이가 달라지는데요, 에펠탑은 철 구조물로 이루어져 있어서 온도 변화에 따라 수축과 팽창을 반복합니다. 여름에는 태양열로 인해 철이 팽창하면서 탑의 높이가 약 15~17cm 정도 더 높아지고, 반대로 겨울에는 수축되어 원래 높이보다 낮아진다고 합니다. 에펠탑의 섬세한 설계 덕분에 구조적 문제는 전혀 없어요. 오히려 이런 변화는 에펠탑이 얼마나 정교하게 설계되었는지를 보여주는 흥미로운 사실입니다.



오늘은 또 뭔 먹지?!



"Baked Camembert"

따뜻한 카망베르 치즈 오븐구이

재료:

- 카망베르 치즈 1개 (작은 원형 통에 든 것)
- 꿀 1~2큰술
- 신선한 허브 (로즈마리, 타임 등)
- 마늘 1쪽 (선택 사항)
- 바게트 빵 or 크래커

만드는 법:

- 칼로 치즈의 윗면에 십자 모양으로 살짝 칼집을 내주세요.
- 칼집을 낸 곳에 얇게 저민 마늘 조각을 살짝 끼워 넣고, 허브를 위에 올립니다. 그리고 꿀을 치즈 위에 골고루 뿌려주세요.
- 오븐에(180도) 치즈를 넣고 약 15분간 구워줍니다.

바게트 빵이나 크래커를 곁들여 치즈를 찍어 드시면 되고, 와인과도 잘 어울립니다!