

실력도 열의도 프로 못지 않습니다

세종대 사회교육원 작품 전시회

지난 6월 30일부터 7월 1일까지 이틀간 세종대 학교 새날관에서는 작지만 의미있는 행사가 열렸다. 세종대 사회교육원 조리학생들이 1년간 갈고 닦은 솜씨로 직접 제작한 작품을 선보인 제2회 작품 전시회는 다른 의미에서의 졸업장과 같은 성격을 내포한 전시회였다.

전통 한옥 건물인 새날관 3층에서 열린 이번 전시회는 조리학과 과정인 한국조리와 프랑스·이탈리아의 서양조리, 제과제빵 과정의 작품 전시회, 밥, 죽, 면, 찜류, 각종 전과 구이류 등 한국조리와 전채요리, 스프, 생선, 디저트 등의 서양조리, 각종 제과제빵 작품이 선보였는데 1년간 과정의 결실치고는 전시 작품의 수준이 프로 수준에 육박해 관람객의 관심을 끌었다.

특히 제과제빵 과정의 경우 제1기 20명의 첫 작품 전시회에서 의미가 더욱 깊고 새로웠다.

이번 전시된 제과제빵 전시 품목은 단과자빵과 식빵, 도우넛, 케이크, 쿠키, 디저트, 파이, 페이스트리, 선물종류. 다양한 품목은 접어 두고라도 높은 기술 수준과 색다른 신상품이 선보여 그동안의 노력이 어땠는가를 가늠케 했다. 또 사회교육원의 교육 과정이 밀도가 있으면 얼마나 있겠느냐는 일반인의 선입견을 불식시키는 계기가기도 했다.

이에 대해 사회교육원 홍진숙 부원장은 "이론 외에도 하루 4시간씩 1주일에 3일간 실시하는 실습 위주의 교육이 어디에 내놓아도 떨어지지 않는 기초를 충실히 닦도록 한 결과"라고 설명했다.

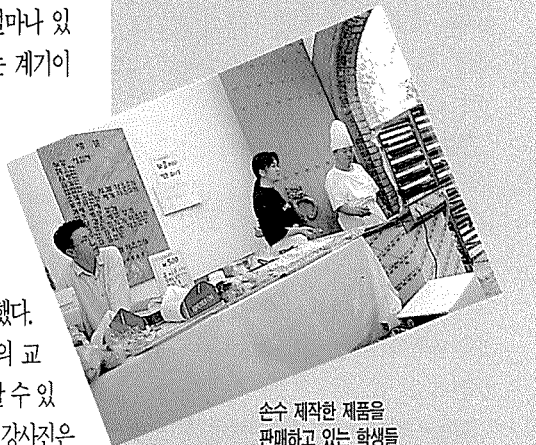
이런 사실은 말 그대로 제과제빵 과정의 교육 내용과 강사진 구성에서도 쉽게 확인할 수 있는 것이었다. 현재 이곳 제과제빵 과정의 강사진은



정성을 다한 수준 높은 작품이 관심을 끌었다.



인삼을 이용한 무스류 제품



손수 제작한 제품을 판매하고 있는 학생들

올리브베이커리의 이희관 이사, 캐피탈호텔의 김영광 제과장, 라마다르네상스호텔의 홍선기 제과장, 윈스턴제과의 김성중씨로 무척 짜임새있다.

여기에 교육 내용도 강사마다 기본 제품의 철저한 기본 교육, 실용 제품, 장식의 기술적인 면 등 특색있는 교육을 실시하고 있다. 또 실습에서도 4명이 1조가 돼 제각기 다른 제품을 제작하는 형식을 취하고 있어 심도있는 기술 습득이 이루어지고 있다. 이런 과정을 통해 학생들은 1년 동안 제과제빵 전반에 걸쳐 상당량의 제품을 만들어 봄으로써 제품에 대한 이해를 높이고 있는 중이다.

현재 세종대 사회교육원 제과제빵 과정의 학생 수는 제1기 20명과 제2기생 27명, 연령층도 20대에서 50대 중반에 이르기까지 다양하다.

그러나 배움에 대한 열의는 뜨겁고 진지하다. 이번 1기생의 전시회에서 알 수 있듯 각종 빵류와 페이스트리, 케이크류를 비롯해 인삼을 이용한 무스류를 개발, 전시한 것에서도 정성을 다한 흔적이 역력하다. 또 어려운 여건에서도 전시회를 위해 각처에 행사를 알림과 동시에 이틀간 제대로 쉬지 못한 상태에서 제품을 제작해 판매하는 것에서 자신들의 행사를 위한 열의를 느낄 수 있었다.

이번 제빵 전시회는 전시 주체나 규모면에서 분명 대규모 전시회에 비교하면 작고 보잘 것 없게 평가될 수도 있다. 그러나 이 행사가 결코 작게만 치부될 수 없는 것은 하나의 밀알이 풍성한 빵이 되는 것처럼 충실한 교육과 배움에 대한 뜨거운 열의를 지닌 이곳 출신의 제과인들이 업계 발전의 근간을 이루는 기술인으로 성장하는 뿌리 역할의 출발점이기 때문이다. (글 박종선)