

프랑스 빵을 정복한다

건대사회교육원 제과제빵과정

제과제빵 강습 열기가 점점 뜨거워지고 있다. 사회교육원 제과제빵과정을 가장 먼저 신설한 건국대학교는 긴 역사만큼이나 체계적이고 수준높은 교육과정을 자랑하고 있다. 건대 사회교육원의 제과제빵과정을 소개한다.



건대 정문을 들어서면 왼편으로 연한 녹색 건물이 눈에 띈다. 바로 이곳이 사회교육원 건물이다.

93년 농과대학 부설 사회교육원이 신설되면서 시작된 제과제빵과정은 1년 정규 과정 2반과 6개월 기능사반 등 3개반으로 운영되다가 96년 가을, 농과대학 부설 식품개발 사회교육원이 사회교육원으로 개원하면서 교육내용을 새롭게 정비했다. 이에 따라 올해부터 6개월 과정의 야간 창업반과 종합반이 새로 추가되면서 현재 총 4개 과정 5개 반이 운영되고 있다.

건대 사회교육원 제과제빵과정은 국내에서 가장 오랜 역사를 자랑하고 있다. 93년 이후 이곳을 거쳐간 사람만 대략 400여명. 프랑스 국립제과제빵학교를 졸업한 전임강사 윤미숙 씨를 비롯해 시간강사만도 무려 7명에 이른다.

프랑스 국립제과제빵학교 프로그램으로 운영

1년 정규 과정은 2학기로 구성된다. 매년 봄과 가을 두 차례에 걸쳐 인원을 모집해 운영하는 이 과정은 일주일에 3일간 수업을 진행한다. 오전 9시부터 오후 5시까지 하루 8시간씩 이틀 동안은 제품을 실습하고 나머지 하루는 6시간 동안 이론을 배우게 된다. 특히 이 과정의 실습 품목은 프랑스 국립제과제빵

학교의 교육과정을 그대로 적용해 프랑스 빵제품을 위주로 구성되어 있다.

이론 수업은 제과·제빵 이론을 비롯해 재료학과 식품영양학, 식품위생학 그리고 불어를 배운다. 실습은 프랑스의 인기 제품 가운데 엄선된 30여 가지 품목을 중심으로 진행되는데 1학기 동안은 하루 6제품을, 2학기에는 8제품을 만들게 된다. 하루 동안 실습하는 품목수가 다소 많기는 하지만 1~2제품을 제외하고는 전에 배웠던 제품을 다시 한 번 반복하기 때문에 큰 무리가 없다는 것이 담당자의 설명이다. 이런 반복학습 덕분에 1년 과정을 마칠 때쯤이면 누구나 익숙하게 제품을 만들 수 있게 된다.

이 과정이 끝날 무렵 학생들은 시험을 보게 되는데 이 시험에 합격하는 사람은 프랑스 국립제과제빵학교에서 2주 동안의 연수를 받을 수 있는 기회가 주어진다. 연수비용은 학생이 부담하는데 환율이 오르기 전 비용이 비행기 요금을 포함해 200만원 정도였다고 한다. 이 연수과정을 마치면 프랑스 학교의 정규 졸업장이 수여된다.

특히 올해부터는 매년 4명의 산업연수생을 선발해 프랑스 현지 제과점에서 일할 수 있는 기회가 주어지며 성적이 우수



한 1명의 학생에게는 프랑스 국립제과제빵 학교 6개월 과정을 무료로 배울 수 있는 특전이 부여된다.

제과제빵 창업반 신설 ... 창업이론에서 실습까지

6개월 과정 중 가장 오래된 기능사반은 말 그대로 기능사 자격증을 취득하려는 사람들이 수강한다. 이 반 역시 일주일에 3일 동안 진행되는데 제과·제빵 이론, 영양학, 위생학 등의 이론수업과 제과·제빵 기능사 실기품목 실습으로 진행된다.

98년부터 신설된 종합반은 1년과정과 기능사반을 혼합한 형태라고 생각하면 된다. 이 과정은 주로 주말에 수업이 진행돼 직장인들도 수강할 수 있다. 실습은 금요일과 토요일에는 오후 6시부터 10시까지, 일요일에는 오전 9시부터 오후 5시까지 진행하며 이론은 수요일과 목요일 중 하루를 선택해 기능사반이나 1년 정규과정의 이론수업을 함께 듣게 된다. 실습시간 중 8시간은 정규과정의 프랑스 빵을, 나머지 8시간은 기능사 실기 품목을 실습하게 된다.

소자본 창업에 대한 관심이 높아지면서 신설된 제과제빵 창업반은 월요일에서 금요일까지 야간에 수업을 진행한다. 월요일부터 목요일까지는 제품을 실습하는데 종합반과 마찬가지로 프랑스빵 8시간과 기능사 실기 품목 8시간으로 진행된다. 금요일 이론시간에는 제과제빵에 관한 이론에서부터 창업에 필요



1. 정규반 실습시간. 학생들이 윤미숙(사진 오른쪽 앞) 전임강사의 지도를 받으며 바게트에 칼집을 내고 있다.
2. 건대 사회교육원 건물 앞. 학생들 대부분이 20대 초반의 젊은이이지만 30, 40대의 늦깎이 학생도 눈에 띈다.
3. 실습시간에 만든 제품 중 일부는 사회복지관을 통해 장애인이나 노인분들에게 전해진다.

한 정보에 이르기까지 다양한 주제로 수업이 이루어지는데 각 주제별로 외부에서 강사를 초청해 진행하고 있다.

건대 사회교육원은 매년 2월과 8월에 수강생을 모집한다. 고졸 이상의 학력을 가진 사람이라면 누구나 지원할 수 있으며 선착순으로 마감한다. 수강료는 6개월에 98만 1,000원이다. [5]

<글 / 김경옥>

<표1> 1년 정규반 실습품목

바타르 (Batards)	빵 (Pain)
바게트 (Baguettes)	쁘띠 빵 (Petit Pain)
휘셀 (Ficelle)	빵 퀴스티크 (Pain Rustique)
빵 오 쇼콜라 (Pain au Chocolats)	크로와상 (Croissant)
빵 오 래장 (Pain au Raisins)	뤼네프 오 쇼콜라 (Lunette aux Chocolats)
메다이옹 (Medaillon)	브리첼 (Bretzels)
빵 드 캉파뉴 (Pain de Campagne)	빵 팡타지 (Pain Fantaisie)
빵 공블레 (Pain Complet)	빵 오 르방 (Pain au Levain)
빵 오 레 (Pain au Lait)	빵 비에노와 (Pain Viennois)
빵 드 메타이 (Pain de Meteil)	빵 드 미 (Pain de Mie)
빵 브리오슈 (Pain Brioché)	브리오슈 (Brioche)
핑두 (Fendu)	타르트 (Tarte)

<표2> 제과·제빵 창업과정

주차	강의 내용	주차	강의 내용
1주	경제환경 변화와 창업시대	2주	제과·제빵 창업계획(Ⅰ)
	제과·제빵 업계 동향과 창업방향		제과·제빵 창업계획(Ⅱ)
3주	제과·제빵 창업실무(Ⅰ)	4주	(특강) 제과·제빵 경영 성공 사례
	제과·제빵 창업실무(Ⅱ)		제과·제빵 경영 Workshop
5주	임지선정과 상권분석(Ⅰ)	6주	임지선정과 상권분석(Ⅲ)
	임지선정과 상권분석(Ⅱ)		임지선정과 상권분석(Ⅳ)
7주	시장학 연구(Ⅰ)	8주	고객관리와 판촉전략(Ⅰ)
	시장학 연구(Ⅱ)		고객관리와 판촉전략(Ⅱ)
9주	(특강) 제과·제빵 경영 성공사례	10주	제과·제빵 경영·회계 실무(Ⅰ)
	제과·제빵 경영 Workshop		제과·제빵 경영·회계 실무(Ⅱ)
11주	제과·제빵 판매증대전략(Ⅰ)	12주	제과·제빵 지역 밀착전략(Ⅰ)
	제과·제빵 판매증대전략(Ⅱ)		제과·제빵 지역 밀착전략(Ⅱ)
13주	제과·제빵 서비스 향상전략(Ⅰ)	14주	불황시대 친절서비스 전략(Ⅰ)
	제과·제빵 서비스 향상전략(Ⅱ)		불황시대 친절서비스 전략(Ⅱ)
15주	(특강) 제과·제빵 경영 성공사례	16주	선진국 제과·제빵 사례연구
	제과·제빵 경영 Workshop		21세기 경영환경변화와 전략적 대응