



영업이 아닌 서비스 차원의 교육

린나이요리교실 제과제빵과정

지난 95년 문을 연 린나이요리교실은 철저하게 취미위주로 교육을 진행하는 곳이다. 저렴한 수강료와 현대적인 시설로 호응을 얻고 있는 이곳은 서비스 차원에서 지역별 무료강좌 개최, PC 통신을 이용한 요리강좌 등 다양한 활동을 전개하고 있다. 린나이 요리교실의 교육과정과 활동을 소개한다.

장마가 절정에 다다른 7월의 어느 날. 물기를 닦으며 한참 강의가 진행중인 교실안을 들여다 보니 의외로 적은 인원이 수업을 듣고 있었다.

“수강생 대부분이 인근지역의 주부들이라 그런지 날씨나 계절의 영향을 많이 받는 편입니다. 오늘 같이 비가 많이 쏟아지는 날은 수업을 빠지는 분들이 많은 편이지요.”

조금 의외라는 표정을 읽었는지 요리교실의 한 강사가 친절하게 설명을 해준다. 그러나 비가 오는 날씨에도 불구하고 수

업을 듣기 위해 나온 사람들은 수업 도중 문을 들어서서 우리에게 눈길 한 번 주지 않을 정도로 수업에만 열중하고 있다.

(주)린나이코리아에서 운영하고 있는 린나이요리교실은 가정용 오븐을 널리 보급하고 나아가 자사의 오븐제품을 홍보하기 위한 목적으로 지난 95년 3월에 설립되었다. 현재 강북점과 강남점 두곳을 운영중인데 올해로 4년째를 맞고 있는 셈이다.

취미위주의 교육 ... 기초반은 물론 증급반도 운영

이곳의 제과제빵과정은 2개월 과정으로 매주 1번씩 총 8회 과정으로 진행되고 있다. 요리교실의 정규반 과정에는 오븐요리 기초반과 제과제빵 기초반 그리고 요리와 제과제빵 과정을 혼합한 직장인반이 개설돼 있다. 그러나 대부분 수강생들이 주부들이거나 평소에 익숙한 요리보다는 제과제빵 과정을 더 선호한다는 것이 담당자의 설명이다. 실제로 수강을 원하는 사람 중 70% 이상이 제과제빵 과정을 신청하고 있다.

제과제빵 정규반은 초보자들을 위한 기초과정이다. 빵에 대한 기초지식이 전무한 사람들을 대상으로 가정에서 손쉽게 만

↳ 이날 제품인 밤스펀지 케이크를 만들기 위해 조별로 한창 거품을 내고 있다.



들 수 있는 제품을 위주로 수업을 진행한다. 현재 강북점의 경우, 매주 월요일 10시~12시, 오후 2시~4시, 목요일 10시~12시 세타임씩 운영되고 있다. 이곳은 철저히 취미위주의 교육을 고수하고 있기 때문에 복잡한 이론보다는 실습을 위주로 수업을 진행한다. 기초반의 경우 반죽법을 위주로 기본 케이크나 쿠키류, 간단한 빵 제품을 배우게 된다.

제과제빵 중급반 과정은 초급반을 수강한 사람들에 한해 손이 많이 가는 양과자 제품이나 빵류를 위주로 수업을 진행하고 있는데 어느 정도 수강 인원이 있을 때만 부정기적으로 개설되고 있다. 현재 강남점의 경우, 지난 7월부터 매주 수요일 오전 10시부터 12시까지 중급반 과정을 운영하고 있으며 강북점은 9월달에 강좌를 개설할 예정이다.

각지역별로 매달 1회 무료강좌도 개설해

최근 들어 제과제빵에 대한 관심이 높아짐에 따라 자격증을 취득하려는 사람들이 늘어나고 있지만 이곳에서는 철저히 취미위주의 교육을 진행하고 있다. 따라서 자격증 취득반을 별도로 운영하고 있지는 않는다. 또한 오븐의 저변 확대와 아울러 자사 제품의 홍보를 위해 신설된 강좌이지만 철저한 서비스 정신에 입각해 현대적인 시설과 저렴한 수강료로 수강생들에게 호응을 얻고 있다.

강좌는 강북점의 경우는 4명, 강남점의 경우는 30명의 정원이 마감되는 대로 즉시 개설된다. 수강료는 2개월에 재료비를 포함해 4만원이다.

아직까지 린나이 요리교실은 서울지역에만 국한돼 운영되

<표1> 정규반 강습내용

| 주차 | 강습내용 | 주차 | 강습내용 |
|----|---------------------|----|------------------|
| 1 | 치즈케이크 / 밤스펀지 케이크 | 2 | 밀봉 카스텔라 / 마늘빵 |
| 3 | 버터롤 / 모닝빵 / 냉동초코 쿠키 | 4 | 쇼콜라 / 슈크림 |
| 5 | 파운드 케이크 / 당근 머핀 | 6 | 퍼프 페이스트리 / 로제 쿠키 |
| 7 | 롤케이크 / 칩쌀 도넛 | 8 | 애플파이 / 두부스낵 |

<표2> 제과제빵 중급반 강습내용

| 주차 | 강습내용 | 주차 | 강습내용 |
|----|----------------|----|-----------------|
| 1 | 아몬드크림빵 / 빵 도넛 | 2 | 페이스트리 식빵 / 크로와상 |
| 3 | 쉬폰 케이크 / 크림 파이 | 4 | 사과빵 / 커스타드 크림빵 |
| 5 | 초컬릿 케이크 / 크레페 | 6 | 롤아채빵 / 빵디아르구 |
| 7 | 구운 치즈케이크 / 캐추르 | 8 | 케이크 모기빵 |

강습내용은 변경될 수 있음



↑ 린나이요리교실 강북점 전경.



↳ 국내 최연소 기술인? 엄마를 따라온 지환(3)이가 함께 실습을 하고 있다.

고 있는 실정이다. 그러나 인천·부천이나 부산·경남 등 전국 6개 지역에서 매월 1회씩 무료 강좌를 개설하고 있다. 또한 각종 행사나 일반 단체 등 요리강습을 원하는 곳에는 요리교실을 개방하고 있으며 PC통신(나우누리 GORINNAI)을 통해 요리에 관한 각종 정보를 제공하는 등 오븐 요리 및 제과제빵 문화의 저변 확산을 위해 다양한 활동을 전개하고 있다. [16]

<글 / 김경옥>

지역별 무료강좌 안내

| 지역 | 장소 | 시간 | |
|-------|----------|----------------|---------------|
| 인천·부천 | 인천 | 요리학원 | 3째주 금요일 오후 2시 |
| 부산·경남 | 최민경 요리학원 | 3째주 금요일 오후 2시 | |
| 대구·경북 | 서봉순 요리학원 | 3째주 금요일 오후 2시 | |
| 대전·충청 | 왕준련 요리학원 | 3째주 금요일 오후 2시 | |
| 광주·전남 | 광주지사 | 3째주 금요일 오전 11시 | |
| 원주·강원 | 원주지사 | 4째주 화요일 오전 11시 | |

희망강습 1개월전에 전화로 신청해야 함(문의 : 02-320-5817)