



# 취미에서 자격증 취득까지

## 롯데문화센터 제과제빵과정

최근 들어 백화점이나 신문사에서 주부들을 대상으로 개설한 문화센터 강좌가 붐을 일으키고 있다. 그 가운데 가장 먼저 문을 연 롯데백화점 문화센터는 다양한 강좌와 규모있는 시설을 갖추고 있다. 가장 오랜 역사를 자랑하는 롯데문화센터의 제과제빵반을 방문해 그들의 이야기를 들어보았다.

그동안 다양한 곳의 제과제빵과정을 탐방하면서 우리는 한 가지 의문을 갖게 되었다. 분명 기초반이라는 명칭을 갖고 있음에도 그들의 솜씨는 숙련된 기술인 못지 않게 능숙했기 때문이다. 그러나 롯데문화센터 제과제빵과정을 방문하고 난 후 그들 역시 그렇게 능숙해지기까지 너무나 당연스럽게도 부단한 연습의 과정을 거쳐야 한다는 평범한 사실을 깨닫게 되었다.

우리가 방문한 날은 개강 후 2번째 맞는 시간. 이날은 생크림 케이크를 만드는 시간이었다. 아직까지 전문 용어나 기구들이 낯설기만 한 수강생들은 강사의 설명을 하나라도 놓칠세라 강의에 한껏 집중한다. 강사가 설명하는 도중이라도 모르는 것

이 있으면 거침없이 질문을 하기도 한다. 드디어 설명이 끝나고 실습시간. 그러나 생각만큼 쉽지 않은지 여기 저기서 선생님을 찾는 소리가 끊이지 않는다. 그러나 서툰 솜씨지만 자신이 직접 제품을 만들었다는 성취감에 기쁨을 감추지 못하는 표정이다.

### 기초반과 연구반으로 시작 ... 제과기능사 준비반도 신설

지난 89년에 문을 연 롯데백화점 문화센터는 현재 150여 가지의 다양한 강좌를 개설하고 있다. 문화센터가 시작된 초기부터 꾸준히 강좌를 개설해 온 제과제빵과정은 기초반과 연구반 그리고 지난 6월에 신설된 제과기능사 준비반으로 구성되어 있다.

제과제빵 기초반은 매주 월요일 오전 10시 40분에서 12시 40분까지 2시간 동안 수업을 진행한다. 기초반은 3개월 과정으로 말 그대로 초보자들을 대상으로 제과 용어와 이론 그리고 기초적인 제품실습을 위주로 강의가 구성된다.

연구반은 기초반 과정을 마친 사람이나 제과제빵에 대해 어

↳ 제품의 성공 여부는 필요한 재료의 양을 정확히 측정하는데서 시작한다.



는 정도 사전 지식과 실력을 갖춘 사람들을 대상으로 한다. 이 과정 역시 매주 한 번씩 3개월 동안 진행되는데 시간은 월요일 오후 2시에서 4시 40분까지다. 연구반은 특별히 커리큘럼이 정해져 있지 않아 이 강좌를 들었던 사람이라도 자신이 원하면 몇번이고 다시 수강할 수 있는데 실제로 7년 동안 꾸준히 이 수업을 듣고 있는 사람도 있다. 또한 연구반 수강생 중 다른 문화센터나 복지관 등에 강사로 출강하는 사람도 꽤 있다고 한다.

지난 6월부터 새로 신설된 제과 기능사 준비반은 제과기능사 자격증 취득을 위해 실기 위주로 수업을 진행하고 있다. 강의는 매주 수요일 저녁 7시부터 9시까지 수업이 진행되며 기초반이나 연구반과 달리 총 6개월 과정으로 구성되어 있다.

### 서울에 이어 부산에도 제과제빵과정 신설

이곳은 현재 2명의 강사가 수업을 진행하고 있다. 수강료는 3개월에 6만원으로 재료비 9만원은 별도다. 이곳의 강좌를 듣기 위해서는 롯데문화센터 회원에 가입해야 한다. 회원에 가입하기 위해서는 입회비 1만원과 입회신청서를 별도로 제출하면 된다.

올해로 10주년을 맞은 롯데문화센터 제과제빵과정이 일반인들 사이에서 호응이 높아짐에 따라 롯데백화점측은 잠실점에 이어 지난해 부산점에 문화센터를 신설해 제과제빵 강좌를 선보이고 있다. 이곳은 긴 시간동안 축적된 노하우로 안정된 운영 시스템과 규모 있는 시설을 자랑하고 있다. 롯데 잠실점의 경우 지난 6월부터 39기 수강생들이 교육에 들어간 상태로 현재 이곳을 거쳐간 수강생만도 연인원 2,300명에 이른다. 각반의 정원은 36명이다.

이곳은 거쳐간 사람수 만큼이나 많은 이야기들이 전해지고 있다. 그러나 그 중에서도 특별히 강사의 기억에 남는 수강생이 있기 마련이다. 수강생들 대부분이 주부들로 이루어진 이곳



← 아직까지 서툴기는 하지만 정성만큼은 기술자 못지않다.

↓ 실습이 끝나면 각 조별로 모여 이날 만든 제품을 시식하면서 나름대로 품평회를 갖는다.



에 몇 해 전 78세 된 할머니께서 강의를 들은 적이 있었다. 3개월 과정이 끝날 무렵 강사를 찾아와 이 강좌를 듣고 손주들에게 직접 간식을 만들어 준 후 손주들이 전보다 자주 집을 찾아온다며 몇번이고 감사한다는 말을 전했었던 할머니에 대한 이야기는 많은 여운을 남겨 준다. [2]

〈글 / 김경옥〉

### 제과기능사 준비반 강습내용

주차	강습내용	주차	강습내용
1	파운드케이크 I	2	파운드케이크, 구리볼
3	오렌지쿠키	4	초콜릿케이크
5	소프트롤 케이크	6	화이트레이어 케이크
7	케이크 도넛	8	버터스펀지 케이크(공립법)
9	핑거 쿠키	10	과일 케이크
11	오믈렛	12	*피자 (종강파티)
13	엘로우레이어 케이크	14	데블스푸드 케이크
15	쉬폰 케이크	16	버터스펀지 케이크(별립법)
17	젤리 롤 케이크	18	퍼프페이스트리
19	사과파이	20	슈크림
21	캐러멜 커스타드푸딩	22	소프트브레드 쿠키
23	*참살 도넛 *콘브레드	24	*생크림 케이크(종강파티)

\*\* 표시를 제외한 나머지 20가지는 제과기능사 실기 품목임.

### 기초반 강습내용

주차	강습내용	주차	강습내용
1	제과이론(과자의 정의 및 조건) 기본스펀지(공립법)	2	버터스펀지(공립법)
3	버터반죽 케이크(파운드 케이크)	4	짜는 쿠키(로제)
5	샤브레(아몬드 샤브레)	6	냉동쿠키(바닐라, 초코, 아몬드) 마드레네
7	컵케이크	8	슈크림(슈 및 커스타드크림)
9	호두파이	10	치즈 케이크
11	가니슈(초코 케이크)	12	버터 케이크