홈메이드베이킹 전문 교사 배출된다

우송정보대, 일본 홈메이드협회와 제휴 제빵반 운영

▲ 기초반 수업 광경. 강사가 전반적인 제빵과정을 설명하고 있다.

대전 우송정보대가 일본 홈메이드협회와 제휴, 홈메이드베이킹 전문 교사를 배출할 예정이어서 관심을 모으고 있다.

이 학교에 따르면 98년 12월과 올 8월 등 2차례에 걸친 중등사범과정 수료자 22명을 대상으로 올 12월 정식 사범과정을 개설하고, 이 과정을 수료한 사람에게 일본홈메이드협회와 우송정보대가 공동으로 인증하는 홈메이드베이킹 교사 자격증을 수여할 예정이다.

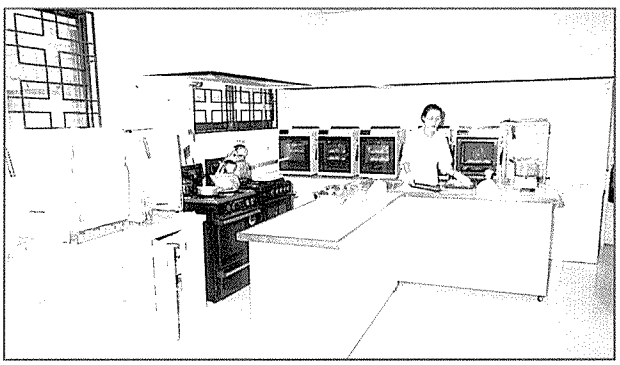
우송정보대는 지난 93년 말 일본 홈메이드협회와 교육내용 및 운영에 관한 협정을 체결하고 이어 94년부터 홈메이드 제빵과정을 운영하고 있다. 초급, 연구, 중등사범 등의 단계로 교육을 실시하고 있으며 현재까지 이 과정을 수료한 사람은 연인원 300여명에 이른다.

우송정보대 홈메이드제빵과정은 일본 홈메이드협회에서 실시하고 있는 교육내용과 일치한다. 일본 홈메이드협회는 지난 73년 설립돼 올해로 27년의 역사를 자랑한다. 일본 전역에 걸쳐 200개의 직영 학교, 7,400개의 분교를 두고 있으며 1,107명의 강사진을 확보하고 있을 정도로 그 규모가 방대하다. 협회에서는 제빵법, 발효법과 관련된 특허를 갖고 있으며 다양한 홈메이드베이킹 관련 책자를 출판하는 한편 매월 〈벤치타임〉이라는 월간지를 발행하고 있다. 교육 프로그램도 매우 다양해 제빵과정뿐만 아니라 케이크과정, 설탕공예과정, 화과자과정, 웨딩케이크과정, 초컬릿과정 등이 있으며 각 과정별로 사범과정을 이수한 사람에게 교사자격증을 수여하고 있다.

현재 우송정보대에서는 제빵과정만 실시하고 있는데 교육내용을 살펴보면 초급과정의 경우 주 1회, 12주 동안 앙금빵, 잉글리쉬 머핀, 크로와상 등 22가지 제품을, 연구과정은 주 1회 6주 동안 20가지의 제품을 가르친다. 중등사범과정은 8회에 걸쳐 제법 및 이론교육을 실시하고 사범과정에서는 빵의 역사 및 재료학 등 이론 중심으로 진행된다. 사범과정까지 이수한 사람은 마지막으로 '마이스터 코스'에서 하루 동안 강사로서 가져야 할 기본적인 자질 함양 교육을 받고 자격증을 수여받게 된다. 우송정보대는 사범과정 수료자를 우선 자체 인력으로 흡수해 홈메이드제빵과정을 더욱 강화하는 한편, 홈메이드케이크과정도 신설할 계획이다. 또한 수도권 및 대도시에도 홈메이드 제빵과정 개설을 신중히 검토하고 있다.

운영 책임자인 한유선 교수는 "향후 이 과정을 더욱 확대해 명실상부한 홈메이드베이킹 전문 교육기관으로 성장시킬 방침"이라고 말했다.

〈글/ 손인수〉



▲ 실습실에는 홈메이드 전용 오븐 및 발효기 등이 설비돼 있다.