

# 요리를 예술의 경지로 끌어올린 명성

## 꼬르동 블루 (Le Cordon Bleu)

주소: 8, rue Leon Delhomme 75015 Paris

전화: 33-1-53 68 22 50

### 1) 학교소개

에꼴 꼬르동 블루는 한국 유학생을 통해서 뿐만 아니라 이곳과 기술제휴한 국내 제과점을 통해서도 우리와 친숙한 학교이다.

꼬르동 블루의 역사는 16세기 헨리 3세 왕이 만든 성영단(聖靈團:L'Ordre du Saint Esprit) 단원들이 꼬르동 블루라는 별명을 가지게 된 것에서 유래한다. 왜냐하면 그들이 지녔던 장식 십자가가 파란색 비단 끈으로 장식되어 있었기 때문이다(Cordon:끈·리본, Bleu:파란색). 그 이후로 꼬르동 블루라는 말은 '뛰어난 솜씨'를 뜻하게 되었는데 18세기부터는 요리부분에서 아주 뛰어난 사람에게 붙여지는 표현이 되었다.

19세기 말에는 '꼬르동 블루 요리'라는 주간지가 발간됐는데 이 책은 요리법 모음집의 세계적인 기초가 되었다. 꼬르동 블루는 이 주간지의 성공에 힘입어 요리학교로서 1895년 파리에서 문을 열게 되었다.

학교의 명성은 신속히 전파되어 1897년에 러시아인으로 첫 학생이 입학했고, 1905년에 일본학생이 첫 입학했다. 학교의 명성은 졸업생을 통해서도 나타났다. 1933년 파리 꼬르동 블루를 졸업한 로즈메리 홈은 런던에 '쁘띠 꼬르동 블루'를 열어 큰 성공을 거두었고 20년 후에 엘리자베스 여왕의 제관식 요리 메뉴에 포함됨으로써 꼬르동 블루의 명성이 확인되었다.

1984년엔 교과과정이 강화되었고, 프랑스에서 가장 우수한 요리사가 교사로 채용되었다. 학교도 확장 이전되었고 100년 동안의 축적된 경험으로 꼬르동 블루는 요리에 관한 기술, 교육 및 개발에 있어서 가장 권위있는 기관이 되었다. 오늘날 꼬르동 블루에는 17세에서 60세에 이르는, 50여 개국에서 온 학생과 32명의 교사들이 전통의 명성을 이어나가고 있다.



글 / 김경란  
이화여대 비서학과 졸업  
프랑스 Jean Ferrandi 졸업  
CAP 취득  
Fouchon 근무  
현재 건국대 농축대학원 재학중  
통역과 번역 프리랜서로 활동





## 2) 수업방식

꼬르동 블루는 실연과 실습에 관해 독특한 수업방식을 가지고 있다. 웨프들의 실연 수업은 거울과 비디오 화면이 갖추어진 교실에서 이루어진다. 학생들은 수업을 지켜보며 강의 내용을 적기도 하고 질문을 통해 정확한 제법을 익히게 된다. 또 실연한 제품을 시식하며 '맛'을 배우게 된다. 실습은 학생 1인당 냉장고, 오븐, 작업대, 가스렌지가 주어진 작업장에서 웨프의 감독하에 개별적으로 이루어진다. 모든 재료는 학교에서 제공하고 완성품은 각자가 갖고 간다.

## 3) 교육과정

교육과정은 크게 요리, 제과, 포도주 분야로 나뉘어져 있다. 각 분야는 총 9개월간으로 초급, 중급, 고급 3단계로 구분된다. 각 단계는 3주에서 10주의 수업으로 이루어진다. 한 과정을 이수한 후에는 시험을 통과해야만 다음 단계로 진급할 수 있다. 이중 제과 부문을 소개하면 다음과 같다.

### ① 초급 제과 과정

밀가루, 버터, 설탕, 계란은 프랑스 제과에서 꼭 필요한 재료이다. 수많은 배합들 중 이들 재료를 이용한 각기 다른 조합과 적용법을 배우면서 파트 사블레, 생토노레, 에클레어, 제누아즈, 피이타쥬, 갈레트, 샤를로트 등을 만드는데 실연과 실습을 통해 체계적이고도 점진적으로 진행된다. 비용은 수업료 22,950프랑, 등록비 600프랑, 학생활동비 1,500프랑, 작업복 1,050프랑, 수업 동안 개인이 사용할 도구 1,650프랑으로 총 27,750프랑이다.

### ② 중급 제과 과정

초급 과정에서 배운 기술이 숙련되도록 훈련하는 단계로 제품 공정 시간을 최소화하고 장식 및

표현에 대해 배우게 된다. 초컬릿을 다루는 과정도 포함되어 있다. 비용은 수업료 24,950프랑, 등록비 600프랑, 학생활동비 1,500프랑으로 모두 27,050프랑이다.

### ③고급 제과 과정


초급과 중급을 통해 배운 모든 지식과 기술을 실제 업무에 적용시키는 과정이다. 고급 과정은 데쎬르 드 레스토랑(레스토랑에서 코스 식사에 포함된 후식), 초컬릿, 설탕공예의 세 과정으로 나뉘어 있다. 비용은 수업료 26,950프랑, 등록비 600프랑, 학생활동비 1,500프랑, 총 29,050프랑이다.

### ④르 그랑 디플롬(Le Grand Diplome)과정

9개월간 요리와 제과를 함께 배우는 과정으로 수업료는 172,150프랑이며 이중 30%는 선불로 지불해야 한다.

### 4) 등록방법

등록서류(입학원서, 사진 4장, 이력서, 입학동기서)와 선불금을 최소한 각 과정의 수업이 시작되기 3개월 전에 제출한다. 학교측의 심사 후 합격여부가 결정되며 합격시 프랑스 입국과 장기 체류에 필요한 비자를 받을 수 있는 가입학허가서를 발급받게 된다. 불합격시 선불금은 환불된다.

각 과정의 수업은 1월 초, 3월 중순, 6월 초, 9월 초에 시작하고, 여름 방학엔 3주간의 집중 제과 과정이 있다. 

제과업계의 정보화를 이끌어 가는...

# BAKERY-NET

베이커리업계의 홈페이지갯기 운동을 제안합니다.

지금은 인터넷 시대이며 인터넷 고객에 맞추어야 낙오되지 않습니다.

'베이커리 넷'은 제과업 관련 소프트웨어 개발 보급,

포탈 정보 제공 및 전문 홈페이지 제작관리 업체입니다.

'베이커리 넷'은 항상 새로운 정보를 제공하여

귀사의 홈페이지에 더 많은 고객이 방문하도록 노력하고 있습니다.

지금 홈페이지 제작을 신청하십시오.

귀사의 이름으로 인터넷 주소를 대행 등록, 관리 해드립니다.

더 자세한 내용은 <http://www.bakery-net.co.kr>을 지금 방문하여 주시기 바랍니다

사무실: 서울시 강남구 대치동 977-12 제과제빵종합상가 311호

(135-280) 한국제과정보시스템 베이커리 넷 사업부

전화: (02) 569-2705 / 핸드폰: 018-314-2707

E-mail: bakery@bakery-net.co.kr