

종합 기술교육의 산실

그룹 E.S.C.F/에꼴 페랑디(ECOLE FERRANDI)



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

1) 학교소개

에꼴 페랑디는 파리의 중심가인 몽빠르나스역 부근에 위치해 있다. 이곳은 1932년 설립된 이래 다양한 전문 교육과 뛰어난 시설로 호텔 외식부와 식품부 등 여러 분야에 걸쳐 좋은 평가를 받고 있다. 특히 최근 들어 식품 및 음료 분야의 교육들이 점차 상호 관련성이 높아짐에 따라 이러한 변화에 부응하는 교육내용과 다양한 실습 그리고 높은 수준의 직업의식 고취 등으로 명성을 쌓았다. 에꼴 페랑디는 제과, 제빵, 정육, 수산물, 요리의 식품분야 뿐 아니라 가죽공예, 가구공예, 디스플레이, 포장 등 다양한 기술교육을 접할 수 있는 종합기술학교다.

주소 : 11, rue Jean Ferrandi
75006 Paris
전화 : 33-1-49 54 29 07

2) 교육과정

프랑스의 식품 및 음료 분야 기술교육(제과, 제빵, 요리)은 중등학교 과정 학생을 대상으로 2년 동안 교육하는 정규 과정과 직업 전환을 희망하는 성인을 대상으로 6개월, 1년 동안 교육하는 사회교육과정(Formation continue)이 있다. 이 두 과정은 모두 기능사 자격증인 쎬아빠(CAP)를 획득하기 위한 것이 목표다. 위의 두 과정 중 1년 과정으로 외국인의 입학이 가능한 쎬아빠 준비를 위한 제과과정에 대해 좀 더 알아보자.

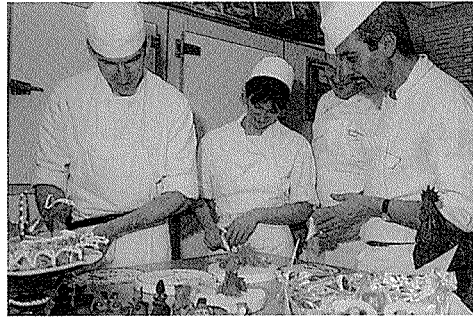
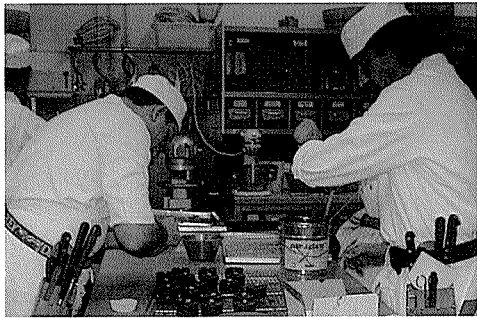
CAP(쎬아빠) 준비를 위한 제과과정

이 과정은 원칙적으로 제과 일을 전혀 해 본 경험이 없는 성인을 대상으로 제과(아이스크림, 콩 피즈리 포함)부분의 이론과 실습을 동시에 진행하는 사회교육의 하나로 교육 목표는 쎬아빠 즉 자격증을 획득하기 위한 것이다. 에꼴 페랑디에서의 총 교육 시간은 630시간으로 매년 9월초에 시작해 다음해 6월에 끝난다. 물론 중간에는 일반 학교와 같이 방학도 있다. 수업은 주당 21시간으로 해마다 조금씩 차이는 있지만 대개 3일간의 실기수업과 1일간 이론수업으로 진행된다.

9월 학기에 맞춰 시작하려면 늦어도 3월까지의 학교에 필요한 입학서류를 보내야 5월에 있는 서류심사를 받을 수 있다. 입학 관련 행정처리는 사회교육과정(Formation continue)을 담당하는 비서가 한다. 일단 서류가 제출되면 수업을 책임질 담당선생님과 면담을 하게 된다. 면담에서는 간단한 자기 소개, 선택동기, 향후 목표 등에 대해 이야기한 후 불어로 된 간단한 수학문제 테스트를 실시한다. 이러한 절차를 통해 외국인의 경우 수업 내용을 이해할 수 있는지를 판단하게 되는 것이다.



▲ 에콜 페랑디는 1년에 한번씩 일반인들에게 학교를 개방해 수업과정을 공개하고 있다.



▲ 실습과정

최종 선발은 학생과 면담을 했던 담당선생님과 입학 심의위원회의 심사를 거쳐 입학 여부가 결정된다. 이 과정의 정원은 12명 내외인데 경쟁률은 등록 인원에 따라 해마다 다르다.

수업은 보통 학생들이 셰프(chef)라고 부르는 선생님 한 사람이 전담하는데 수업 방식은 먼저 선생님의 설명과 실연이 있고, 이어 각자 실습을 하게 된다. 수업 내용은 제과의 기본을 다루는 것들로 구체적인 내용은 다음과 같다.

- 여러 가지 기본 반죽 만들기 - 제노아즈, 비스퀴, 조콩, 브리제, 슈크레, 사블레, 피이따쥬 등
 - 크림 만들기 - 빠피시에르, 버터, 무슬린, 쉬부스트, 프랄린 등
 - 머랭 만들기 - 스위스, 이탈리아, 프렌치
 - 무스 만들기 - 바바로아나 과일 퓨레를 기본으로 하는 무스류
 - 아이스크림 만들기 - 소르베와 파르페
 - 초콜릿 다루기 - 종류에 따른 템퍼링, 모양 만들기, 봉봉 쇼콜라 등
 - 쿠키 만들기 - 마카롱을 비롯한 견과류
 - 비에노아즈리 만들기 - 크로와상, 빵 오쇼 콜라, 브리오슈 등
- * 정규수업 외에도 희망자에 한해 별도로 설탕공예 수업이 있음

특별한 명절이나 행사가 있을 때에는 학교측의 주문으로 파스타이쥬나 설탕공예, 누가틴 등을 이용하여 작품을 만들기도 한다. 또한 학교에서 운영하는 식당의 디저트를 만들기도 한다. 기본 프로그램을 통해 각자 한가지씩 제품을 실연하면서 자연스럽게 쎬아빠 시험을 준비하는 한편 주문이나 디저트 준비를 통해 일반 제과점에서 겪게 되는 대량생산의 제조과정을 배울 수 있다.

이론수업 시간에는 정해진 교재로 제과와 관련된 이론을 배우고 예상 시험문제를 풀어보는 등 쎬아빠를 준비한다. 이외에도 제과과정과는 별도로 제빵반과 요리반이 6개월 과정으로 개설되어 있다. 이곳에서 정해진 과정이 끝나면 수료증이 주어지며 쎬아빠 시험에 응시할 수 있다. 학비는 1년에 5만 8,400프랑이다.

3) 외국인을 위한 등록방법

프랑스 거주자인 경우 - 입학 신청서와 재정 보증인의 보증서를 제출하고 담당 선생님과 면담 후 합격여부가 결정된다(면담시 간단한 수학문제 테스트가 있다).

외국 거주자인 경우 - 입학 신청서와 이력서, 향후계획, 증명사진 1장, 재정 보증인의 보증서를 제출하면 된다.

알아봅시다!

쎬아빠 C.A.P.(Certificat d' aptitude professionnelle) 란 ?

국가가 인정하는 가장 기초적인 기능사 자격증으로 각 해당 분야의 이론과 실기 시험을 통과해야 한다. 제과의 경우 이론시험 이틀과 실기시험은 하루를 합쳐 총 3일이 소요된다.

이론시험 과목은 불어, 수학, 직업윤리, 위생학, 재료학, 근로에 관한 법률, 디자인, 제과기술, 외국어(선택시 가산점 부여) 등이다. 모든 시험은 주관식이며 불어의 경우 작문 시험이 큰 비중을 차지한다. 실기시험은 해마다 달라지지만 기본적으로 초컬릿을 템퍼링한 후 모양틀을 이용해서 모양 만들기, 비에노아즈리 중 한가지, 아이스크림 만들기, 케이크를 아이싱한 후 글자 쓰기과 무늬내기 등이 주로 출제된다.

쎬아빠 자체가 국가 자격증의 첫 단계인 만큼 교육과 시험 모두 기본적인이고 기초적인 내용들로 이루어진다. 이후에도 계속해서 과정을 밟으면 신기술과 새로운 도구, 재료 사용에 대해 재교육 받게 되며 궁극적으로는 최고의 자격인 MOF(Meuilleur Ouvrier de France; 프랑스최고기술자)를 받게 된다. 학교에 따라 쎬아빠 준비과정으로 운영하는 경우와 그렇지 않은 경우가 있으므로 입학시 자세히 문의해야 한다. 물론 쎬아빠 준비과정을 수강하지 않더라도 시험에 접수, 응시할 수 있다.