

빵 · 과자와 음식의 모든 것을 가르친다

에꼴 르노트르 (ECOLE LENOTRE)

주소: 40, rue Pierre Curie B.P. 6, 78375 Plaisir Cedex, France
전화: 33-1-30 81 46 34



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

1) 학교소개

르노트르 제과점으로 우리에게 친숙한 에꼴 르노트르는 1970년 식음료 분야의 교육과 전문화, 정보 교환, 혁신 촉진, 고객 만족 기법 제공 등의 설립 취지로 가스통 르노트르씨에 의해 설립됐다.

M.O.F인 마르셀 데리앙(Marcel Derrien)씨를 비롯해 9명의 M.O.F로 구성된 교수진은 각 분야의 전문가들로서 이들은 기초에서 전문가 수준까지 걸치는 다양한 기술과 노하우를 가르치고 있다. 특히 시대의 변화와 흐름에 맞춘 현장감 있는 교육을 실시하고 있다. 수업 내용을 살펴보면 식음료 분야의 거의 전 영역, 즉 조리, 트뤼퇴르, 제과, 초콜릿, 콩피즈리, 설탕 공예, 아이스크림, 제빵 및 비에노아즈리 등 40여개 분야에 걸쳐 있으며, 6개의 교실에는 전통적인 도구뿐만 아니라 첨단 설비들이 잘 갖추어져 있다. 수업 당 수강인원은 평균 10명이며, 수강기간은 1주일에서 수개월에 이르기까지 다양하게 구성돼 있다.

에꼴 르노트르의 또 다른 특징은 일선 현장에서 기

술적 지원을 요구할 경우, 현장 상황에 맞는 해결책을 제시해 이를 현장에서 인원과 시설에 적용할 수 있도록 기술지원 서비스를 제공하고 있는 점을 꼽을 수 있다.

2) 교육과정

에꼴 르노트르의 수업 기간과 내용은 다음과 같다.

① 수업 기간

- 단기연수 : 1주일 집중 과정으로 배합표 제공 및 수료증 발급

- 장기연수 : 6개월 과정으로 18주는 에꼴 르노트르에서 이론과 실습 교육을 받고, 6주는 공장, 부티크, 그리고 르노트르 식당 등에서 연수를 받게 된다. 장기연수 후 에꼴 르노트르 디플롬(자격증)을 받기 위해서는 시험을 통과해야 한다.

② 수업 내용

- 요리 : 새로운 기술의 기본과 감각류, 해산물, 생선, 육류, 가금류, 야채 등의 손질법 및 각종 소스 만



들기, 접시에 아름답게 장식하는 방법을 포함하여 13가지의 수업이 있다.

- 트뤼퇴르 : 거위 간 요리를 비롯해 전통적인 뷔페, 격조있는 뷔페, 주문 요리 등의 5가지 수업이 있다. 이 수업을 통해 새로운 창의력을 개발할 수 있다.

- 제빵과 비에노아즈리 : 전통빵, 각종 향신료가 첨가된 빵, 지역별로 유명한 빵과 각종 비에노아즈리, 레스토랑을 위한 소형 빵류 등을 실습을 통해 정확히 배우게 된다. 4가지의 수업이 있다.

- 제과와 아이스크림 : 레스토랑의 후식과 일반 제과점의 기본 제품을 배울 수 있다. 앙트르메를 비롯, 요즘 유행하는 프티푸르, 소형 케이크 등 양과자 기술의 모든 것과 르노트르의 자랑인 크레프, 아이스크림 등 16가지의 수업이 있다.

- 초컬릿 : 초컬릿의 기초에서 템퍼링, 몰드를 이용하거나 몰드 없이 코팅하기 등 6가지의 수업이 있다.

- 설탕공예 : 기초에서 완숙한 단계까지, 즉 잡아당기기, 불기, 각종 모양 만들기, 에어 브러시를 이용한 장식법에 이르기까지 색과 균형이 조화를 이룬 설탕공예의 세계를 배울 수 있다. 7가지의 수업이 있다.

- 커피 : 유럽에서 처음 시작한 수업으로 커피의 이론, 실습, 역사, 원산지, 원두 볶기, 시음 등을 배우게 되며 이를 통해 커피의 맛과 향의 기초를 배울 수 있다. 기계 사용법 및 원두 믹스법과 고객 서비스에 대해서도 다루고 있다. 이외에도 포도주 수업과 요리와 제과의 기초를 묶어서 가르치는 아마추어 미식가 수업도 있다.

3) 등록방법

수업 시간표와 수업료는 과정마다 다른데 자세한 수업 프로그램은 학교에 신청해야 한다. 등록방법은 단기일 경우 특별한 서류 준비 없이 수업 신청서를 보내면 되고, 장기인 경우는 입학허가서를 받아 장기 체류를 위한 비자를 발급 받아야 한다. 각 과정마다 수료증이 주어진다. **121**

제과업계의 정보화를 이끌어 가는...

BAKERY-NET

www.bakery-net.co.kr

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