

# 세계 젊은 제과인들의 기술 경연 한마당 제35회 몬트리올 국제기능올림픽 제과종목 참관기

■ 글/ 손인수

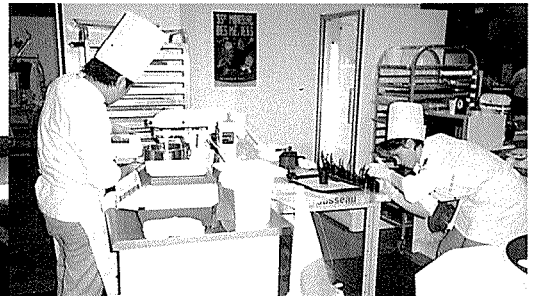
■ 사진 및 자료 제공 : 흥행홍(한국제과고등기술학교장)

제35회 국제기능올림픽이 지난 99년 11월 4일부터 17일까지 캐나다 몬트리올에서 개최됐다. 이번 대회는 특히 제과 종목이 시범종목으로 채택돼 업계의 많은 관심을 모았다. 우리나라는 이 종목에 선수단을 참가시키지는 않았지만 오는 2001년 한국 대회에는 참가 가능성이 높은 것으로 알려지고 있다. 이에 따라 김지정 한국제과기술고등학교 이사장 겸 고려당 대표이사, 흥행홍 한국제과고등기술학교장, 서정웅 코른베르그과자점 대표 겸 한국제과기능장회 회장, 김영모 김영모과자점 대표, 박찬희 브리앙과자점 대표, 박성호 신성대학 교수 등 6명이 이번 대회를 참관하고 돌아왔다. 몬트리올 국제기능올림픽의 이모저모를 살펴본다.



▲ 금상을 수상한 독일 선수의 경기 장면.

▼ 은상을 수상한 일본(왼쪽)과 오스트리아(오른쪽) 선수의 경기 장면.



▲ 몬트리올 국제기능올림픽 경기장 전경.



▲ 한국 참관단 일행. 왼쪽부터 곽성호, 홍행홍, 김지정, 서정웅, 박찬희, 김영모씨.



▲ 제과 경기장. 천으로 관람객 자리와 구분했고 천 뒤로 진열대, 작업대, 랙크, 냉동고 등이 배치돼 있다.



▲ 한 참가 선수가 열심히 경기를 벌이고 있는 가운데 한쪽에선 심사위원들이 모여 회의를 하고 있다.



▲ 제과종목에는 타 종목보다 많은 관람객이 몰려 성황을 이루었다.

이번 대회 제과종목에는 주최국인 캐나다를 비롯해 오스트리아, 호주, 프랑스, 독일, 영국, 일본 등 7개국이 참가, 열띤 경합을 벌여 독일이 금메달, 일본이 은메달, 오스트리아가 동메달을 각각 수상했다.

참관단은 과제, 재료, 장비, 경기장 배치, 경기 진행, 채점 등 총 6개 부문에 걸쳐 대회 진행 사항을 꼼꼼히 살폈다. 먼저 과제 부문의 경우 선수들은 4일 동안 7개의 제품을 만들어야 했는데 첫날은 사전 준비 시간으로 주어졌고, 둘째날부터 오전 9시부터 오후 5시까지 시간 내에 주어진 과제를 완성해야 했다.

둘째날에는 마지팬과 글라세(아이스크림)를, 셋째날에는 앙트르메·포티푸르·토속제품을, 마지막날에는 초콜릿 제품과 3단 케이크를 만들어야 했다.

제품 제작에 들어간 주요 재료를 살펴보면 당류, 유지류, 마지팬, 곡물류(밀가루, 올수수전분 등), 과일 및 잼류, 향신료, 커버추어, 아이스크림 응결제, 리큐르, 견과류, 계란 등으로 이들

재료는 모두 주최측에서 제공됐다. 선수 개인별로 제공된 장비로는 작업대, 랙크, 믹서, 전자 저울, 거품기, 템퍼링기 등이었고 공동 사용 장비로는 오븐(2인당 1대), 냉장실(6명당), 파일러(10명당), 아이스크림 제조기(10명당), 싱크대(6명당), 가스렌지(6명당) 등이었다. 기타 주최측이 제공하지는 않지만 본인이 필요로 하는 도구나 작업복(상하), 모자, 신발, 앞치마 등은 개인이 지참해야 했다.

경기장은 전면에 높이 85cm의 천을 설치, 관람객이 그 안으로 들어오지 못하도록 했는데 그 뒤에는 진열대, 작업대, 랙크, 냉동고, 싱크대, 재료대 등의 순으로 배치됐다.

전체 행사 기간은 14일이었지만 11월 5일부터 10일까지는 기술위원회 회의, 심사위원장 회의, 과제 준비 등의 기간이었고 본 경기는 11월 11일에서 14일까지 4일 동안 치뤄졌다. 15, 16일에는 채점 집계가 진행됐으며 17일 국제기능올림픽위원회 총회 및 시상식을 끝으로 대회는 막을 내렸다.

채점은 100점 만점으로 제품별로 외관, 맛, 창조성, 위생 등의 항목에 걸쳐 점수를 매겨 수상자를 가렸다.

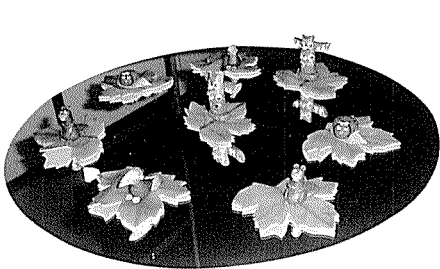
참관단은 이번 대회 진행이 전반적으로 원만했다고 평가하면서도 차기 대회 준비를 위해 몇가지 개선해야 할 점을 지적했다. 먼저 이번 대회에서는 오븐을 2인당 1단을 사용하게 했는데 다음 대회에서는 1인당 1단을 사용할 수 있어야 선수들의 불편을 줄일 수 있을 것이다.

또한 이번 대회에서 제공되지 않았던 건조진열장을 차기 대회에는 10명당 1대꼴로 제공해야 할 것이다. 거울 진열대는 표면의 먼지가 눈에 잘 띄어 비위생적으로 보이므로 반사되지 않는 것으로 대체할 필요가 있다. 설탕공예와 초콜릿 작업이 여러 과제에 응용되므로 경기장 내 냉방시설이 필요하다. 채점과 관련, 이번 대회에서는 매일 점수를 집계했는데 심사위원들이 선수의 그날 점수와 등수를 알고 있기 때문에 다음날 선입견이 개입할 개연성이 있어 이의 개선이 요구된다.

한편 차기 대회 제과부문의 종목 채택 및 한국 출전 문제와 관련, 한국산업인력공단 국제기능올림픽위 한국위원회 조영일 부장은 “지난해 몬트리올 대회 후 각국 대표의 의사를 타진한 결과 7개국 정도가 차기 대회 제과 종목에 참여의사를 보여 최소한 시범종목으로 채택될 가능성이 높다”며 “참가국이 10개국 이상은 돼야 정식종목에 채택되는데 정식종목 또는 시범종목의 채택 여부는 오는 2001년 4월 세계 기술위원회의에서 결정된다”고 말했다.

우리나라의 제과종목 참가 여부에 대해 조 부장은 “올해 말쯤 참가여부가 결정되며 제과분야가 우리나라에서 주목받는 업종으로 부각되고 있는 만큼 긍정적으로 검토할 예정”이라고 말했다. 참관단은 2001년 9월 6일~19일 코엑스에서 열릴 예정인 37회 국제기능올림픽에 제과종목이 시범 또는 정식 종목으로 채택되면 이에 우리나라가 필히 참가해야 할 것이라는 데 의견을 같이 했다. [16]

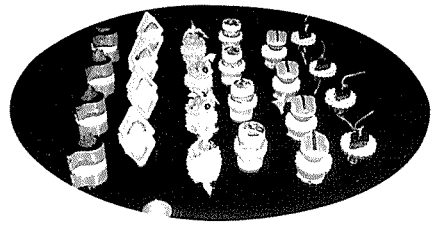
▼ 선수들은 총 4일에 걸쳐 총 7가지 제품을 제한된 시간 안에 만들어야 했다. 순서대로 마지팬, 앙트르메, 프티푸르, 토속 제품, 초콜릿, 3단 케이크.



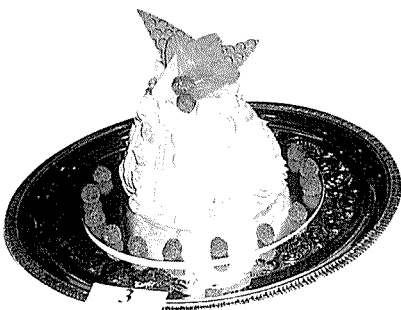
①



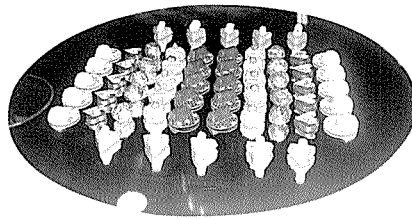
②



③



④



⑤



⑥