

# 오랜 경험으로 축적된 제과제빵교육의 대중화

**이엔베뻬** (INBP : Institut National de la Boulangerie-Patisserie)

주소: 150, Boulevard de l'Europe, BP 1032, 76171 Rouen, France

전화: 33-2-35 58 17 77



글 / 김경란

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

## 1) 학교소개

파리에서 북쪽으로 한시간 남짓 기차로 달리면 노르망디 지방의 루昂에 도착한다. 이곳에는 건축물과 역사적인 유적이 많이 있다. 이엔베뻬(INBP)는 1974년 성인을 위한, 공익 목적의 교육 기관으로 만들어졌다. 이엔베뻬는 지난 20년 동안 다음의 세 가지를 추구해왔다.

### ① 교육

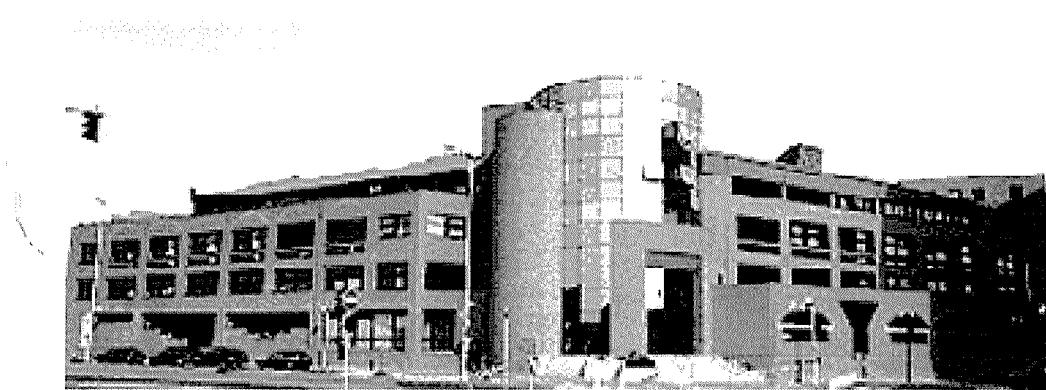
오랜 경험이 축적된 이엔베뻬의 교육과정은 각 과정의 기간이 하루에서 5개월까지 매우 다양하다. 전문가 대상의 수업과 전직을 원하는 성인을 위한 수업 등이 이루어진다. 한해의 수업 중 30%는 루昂의 본교에서 나머지 70%는 프랑스 전국과 외국에서 행해진다. 지난 98년에는 9,397명에 이르는 연수생이 본교 수업에 참석했다.

### ② 연구 및 실험

이엔베뻬에는 'LEMPA'라는 연구실에 기술자나 분석가가 상주하면서 외주 용역을 받고 제과, 제빵, 콩피즈리 등 새로운 제품 개발시 필요한 내용을 연구한다. 또한 제빵 도구의 적합성을 테스트하고 증명서를 발급하기도 한다.

### ③ 정보 제공

이엔베뻬는 제과·제빵 분야에 대한 방대한 자료가 소장되어있다. 이를 정보는 여러 종류의 잡



지나 인쇄물, 전화(이는 Boupat 서비스로서 기술적 문제, 배합표, 제품의 역사, 제조업자 연락처, 새로운 재료에 대한 정보 등을 전화로 제공한다) 등을 통해 전문가뿐만 아니라 대다수의 일반인들에게 제공된다.

이외에도 격월간으로 발행되는 기술안내자료, 비디오 등 교육에 유용한 보조자료들을 제공하고 있다.

위의 세 가지 주요 활동은 제과·제빵 전문가, 전업을 원하는 성인, 제과·제빵 교육자, 재료, 도구, 제분 등의 분야에서 일하는 사람들을 대상으로 이루어진다.

## 2) 교육과정

98년 한 해만도 총수업시간이 196,657시간에 이르렀는데 이는 이 학교의 축적된 경험을 나타내며, 이것은 제과·제빵 자격증 시험에서의 높은 합격률로 나타난다. 교육과정은 CAP과정(제과, 제빵), BM과정(제과), 전문 제빵과정 등이 있다. 아래에서는 그 중 CAP(제과, 제빵) 과정을 소개한다.

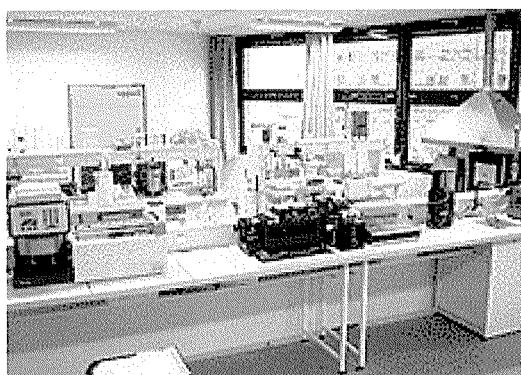
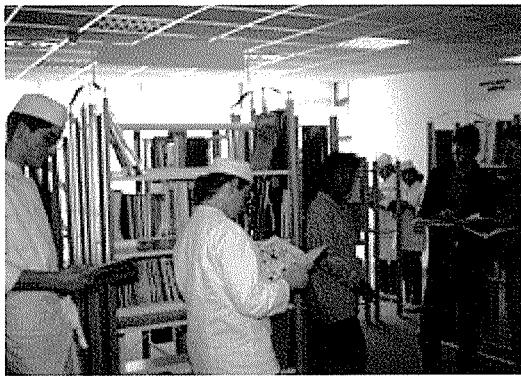
### ① CAP 제과과정

이 과정은 매년 9월에 시작하여 1월 중순까지 18주 동안 이루어지며 한 해에 한 번 개설된다.

- 목적 : 이 과정은 제과 분야에서 일한 경험이 없는 성인을 대상으로 단기간에 제과사를 양성하는 프로그램이다.
- 입학조건 : 18세 이상으로 고등학교에 준하는 교육 기관을 졸업한 자로 이 과정에 참가하려는 동기가 분명해야 한다. (학교 입학 동기를 묻는 테스트가 있다.)
- 수업내용 : 실기 459시간, 제과이론 72시간, 식품이론 36시간, 노동법 36시간, 프랑스어 36시간, 수학 36시간, 데생 27시간
- 비용 : 등록비 600프랑, 학비 38,330프랑 (숙박비·식비는 포함되지 않음, 1999년 기준)

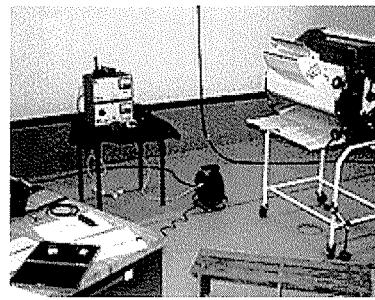
### ② CAP 제빵과정

이 과정은 18주 과정이며 일년에 두 번 매년 9월에 시작하여 1월에 끝나는 과정과 2월에 시작



해 6월에 끝나는 과정이 있다. 목적과 입학조건은 제과과정과 동일하며, 수업내용과 비용은 다음과 같다.

- 수업내용 : 실기 및 이론 558시간, 식품이론 36시간, 관련법규 36시간, 프랑스어 36시간, 수학 36시간
- 비용 : 등록비 600프랑, 학비 43,563프랑  
(숙박비·식비는 포함되지 않음, 1999년 기준)



이엔베페에서는 정규과정의 수업 외에도 외국인을 위한 단기 강좌가 개설돼 있고, 어린이들에게 제과·제빵을 소개하는 행사를 지속적으로 개최하고 있다.

### 3) 등록방법

타 학교와 마찬가지로 입학서류와 사진, 등록비를 준비해 이엔베페로 발송한다. 일년에 한번 개설되는 제과과정의 경우 희망자가 많아 기다리게 되는 경우가 생기므로 미리 문의를 하는 것이 좋겠다.

#### ※ 참고사항

본지가 소개하는 학교에서 개설된 과정은 성인을 대상으로 하고 있어서 등록을 하기 위해서는 고등학교졸업장 또는 이에 준하는 증명서를 서류로 제출해야 한다. 고교졸업증명서는 프랑스 국내의 어학기관에 등록해 불어를 배우고자 할 때도 마찬가지로 요구된다. [▶]

제과업계의 정보화를 이끌어 가는...

# BAKERY-NET

[www.bakery-net.co.kr](http://www.bakery-net.co.kr)

베이커리업계의 홈페이지갖기 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](mailto:bakery@bakery-net.co.kr)

