

주인공으로 우뚝 서는 그날을 향해

리치몬드제과전문기술자반 졸업작품전

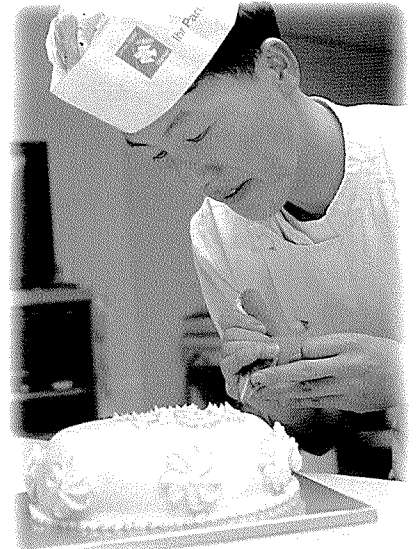
〈취재 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr〉



▲ 최우수상을 수상한 변종범씨. 이번 전과과정을 통해 처음으로 설탕공예를 익혔다고 한다.



▲ 데코레이션부분 우수상 수상자 전일진씨는
논산에서 근무하며 3개월 동안 결석을 한번도
하지 않아 모두의 박수를 받았다.



▲ 이번 전문기술자반의 반장 백시중씨는
수료 후에도 정기적인 세미나 등을 통해 적극적으로
모임을 갖겠다고 다짐했다.

지난 11월 21일 리치몬드제과학원에서 제4기 제과전문기술자반의 졸업작품전 및 수료식이 열렸다. 8월 22일부터 시작해 3개월 동안 제과 부문 전반에 걸친 고급기술을 교육받은 수료생들의 향상된 실력을 평가하고 마무리를 짓는 이 자리에는 4기 수료생들과 강사진, 제과업계 관계자들이 자리를 함께 했다.

대회는 오전 10시부터 2개조로 나뉘어 오후 5시 30분까지 어느 경연 대회에도 뒤지지 않을 만큼 팽팽한 긴장감이 흐르는 가운데 진행됐다. 심사는 지난 3개월간 수업을 진행해 온 각 부문의 강사진과 제과업계의 원로들에 의해 이루어졌다. 심사 결과 발표에 앞서 각 부문별 강사들은 작품에 관한 소감을 발표하고 수고한 학생들을 위한 격려의 시간을 가졌다.

초콜릿공예부문의 강의를 진행했던 우원석씨는 "아무 제한 없이 자유롭게 작품을 제작하는 것과 주어진 환경에서 제한된 시간 내에 작품을 제작하는 것의 차이점을 느껴보기 바란다"며 수료생들에게 "앞으로도 다양한 대회 출전을 통해 자신의 실력을 확인할 수 있는 계기를 만들어 보라"고 독려했다.

이날 출품작은 모두 14개 작품으로 전체부문 최우수상은 설탕공예 부문의 변종범씨가 수상했으며 양과자, 데코레이션, 마지팬, 파스티아주, 초콜릿공예, 설탕공예 등 총 6개 부문의 각 부문 최고득점자에게

우수상이 돌아갔다. 수상자들에게는 상장과 함께 도구상자, 전문서적 등의 부상이 수여됐다.

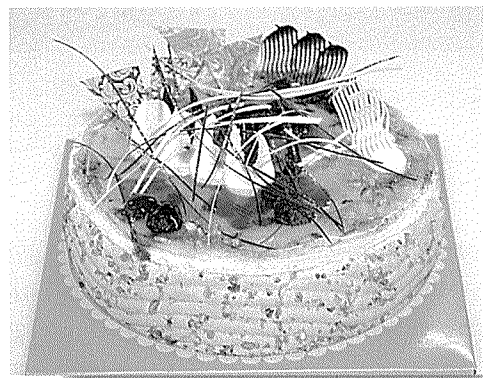
대부분이 현장 기술인이었던 4기 수료생들은 수상에 상관없이 바쁜 일과 속에서도 주경야독(晝耕夜讀)의 자세로 자신을 갈고 닦은 서로를 축하해주며 기쁨을 나눴다. 현재에 만족하는 자신을 허락하지 않고 자기 자신과의 싸움에서 이긴 이들이 베이커리업계의 주인공으로 자리매김할 날이 멀지 않았음을 느낄 수가 있었다.



▲ 3개월 동안 강의를 했던 담당강사를 비롯한 제과업계 관계자들이 수료생들의 작품을 심사하고 있다.



최우수상 - 설랑공예부문 변종범



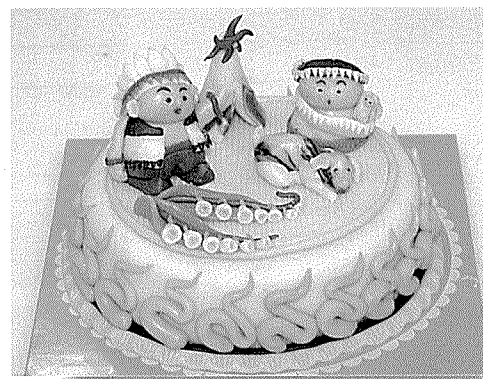
양과자부문 우수상 - 조기환(주재근베이커리)



데코레이션부문 우수상 - 전일진(올레뜨과자점)



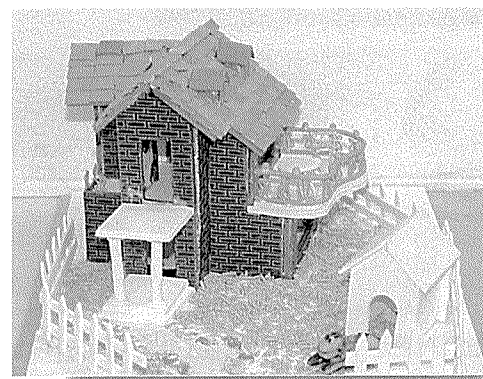
초콜릿공예부문 우수상 - 이덕인(리치몬드과자점)



마지팬부문 우수상 - 이영근(파밀리야제과점)



설랑공예부문 우수상 - 장하계(안젤리카제과점)



파스티아주부문 우수상 - 나대윤(에이스과자점)