

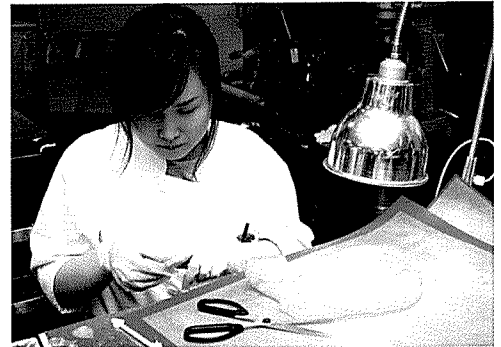
# 더 높은 곳을 향해 내딛는 발걸음

## 리치몬드제과전문기술자반 제1회 졸업작품전

〈 취재 / 임희정 iim@mabakery.co.kr 〉

리치몬드제과학원 제과전문기술자반 학생들이 지난 5월 30일 본원에서 졸업작품을 개최했다. 제과학원으로는 처음 개최된 이번 행사에서 제과전문기술자반의 졸업작품전 및 수료식이 함께 진행됐다. 올해로 제3회를 맞이하는 졸업식이지만 전시회를 함께 개최하기는 처음이라 행사 담당자도 사뭇 긴장된 모습을 보였다.

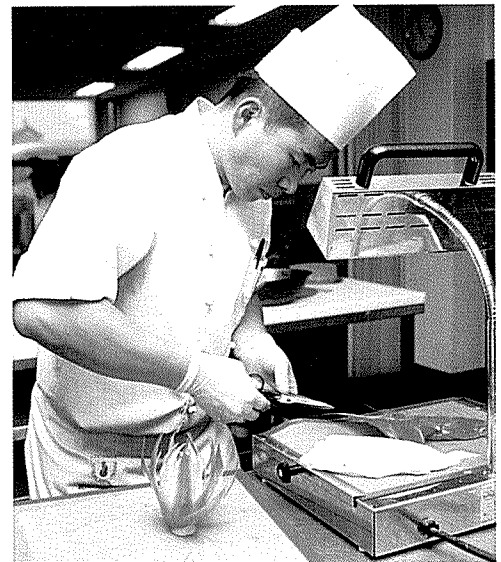
이번 졸업작품전에는 3기 졸업생 28명중 14명이 참가했다. 2층 실습실과 3층 세미나실에서 치뤄진 작품전에서 학생들은 그동안 갈고 닦은 솜씨를 발휘하기 위해 구슬땀을 흘려가며 제품을 완성했다. 학생들은 인터넷, 책 등의 자료를 활용해 일주일이라는 짧은 준비기간 동안 작품을 준비했으나 작품내용에는 손색이 없다는 평가를 받았다. 또



▲ 설탕공예 부문 참가자가 작품을 진지하게 구상하고 있다.



▲ 공정한 심사를 위해 시종일관 진지한 자세로 작품을 평가하는 제과업계 원로들의 모습.



▲ 백열등의 뜨거운 열기에 설탕을 녹여가며 작품을 제작 중이다.

한 참가자 대부분이 베이커리업계에서 공장장급으로 종사하고 있어 실전에 강한 모습을 보였다. 리치몬드 측은 "수요자 중심의 제과 교육을 통해 학생 개개인이 자신의 기량을 확인할 수 있도록 하기 위해서 전시회를 마련했다"고 취지를 밝혔다.

대회는 오전과 오후 각각 A팀·B팀으로 나뉘어 3시간 30분에 걸쳐 5개 부문의 경연이 진행됐다. 오전은 빵공예 부문, 양과자 부문, 설탕공예 부문을, 오후에는 데코레이션 부문, 마지팬 부문의 경연이 열렸다. 데코레이션 부문에서는 최우수상과 우수상 등 두 작품이 수상작으로 선정돼 기쁨이 배가됐다. 데코레이션 제품의 경우 정교하고 세련된 꽃모양이 시선을 끌었으며 양과자는 초콜릿을 이용한 토핑제품, 설탕공예에는 인어공주, 새모양 등의 작품을 선보였다. 또 마지팬은 다양한 동물을 본뜬 작품을 전시했다. 이번 졸업전에 참가한 학생들은 준비기간에 비해 수준 높은 작품을 선보여 학원측이 개최한 졸업전시회의 취지에 충분히 부응했다는 평가를 받았다.



▲ 환한 미소로 졸업 수료증을 받는 제과인의 얼굴이 밝다.

이번 작품전은 학생들의 실전경험을 강화하고 더 나아가 창의적인 자기개발의 기회가 됐다는 평이다. 또 제과업계에서도 젊은 인력의 기술을 향상할 기회를 갖게 됐다는 평가다.