

제과 제빵 기능올림픽 이렇게 치러진다

한국 대표 선발 방식 · 경연 품목 정밀 분석

〈구성 / 박종선〉



2003년 6월 11~26일까지 스위스 생갈에서 열리는 제37회 국제 기능올림픽에 파견할 선수를 선발하기 위한, '제과 제빵' 부문 한국 대표 선발 경기가 기능올림픽 한국위원회 주관으로 오는 12월 12일부터 14일까지 한국제과고등기술학교에서 개최된다.

기능올림픽 '제과제빵' 부문은 2001년 서울 대회때부터 정식 종목으로 채택됨에 따라 2000년에는 우리나라도 대표 선발을 위한 국내 선발 경기를 실시한 바 있다. 하지만 대회에 대한 제과인들의 인지도도 낮았고, 어떤 품목이 출제되는지 사전에 공개되지 않는 대회 운영 방식, 상당한 기량을 요구하는 경연 품목 등 여러 요인으로 인해 참가 선수가 적었다.

이에 본지는 기능올림픽 '제과제빵' 부문에 대한 관심을 고조시키고, 이 대회에 참가를 희망하는 기술인들을 위해 국내 선발 경기에 참가하기 위해서는 어떤 절차를 거쳐야 하며, 어떤 품목과 어떤 방식으로 경연이 펼쳐지는지 안내한다.

'제과 제빵' 국제기능올림픽이란?

'제과제빵' 부문은 지난 1999년 캐나다 몬트리올 대회 때 시범 종목으로 채택된 후 2001년 우리나라에서 열린 제36회 서울대회 때 정식 종목으로 채택됐다. 서울대회에서는 한국을 포함한 12개국 선수가 출전해 오스트리아가 1위, 이탈리아가 2위, 프랑스가 3위를, 한국 대표인 서영훈군(서울 코른베르그과자점)이 4위를 차지한 바 있다. 기능올림픽은 2년마다 개최되며, 37회 대회는 스위스 생갈에서 2003년 6월 11~26일 사이에 열린다. '제과 제빵' 부문은 대회 기간 중 3일 동안 실시된다.

한국 대표 선발 경기 참가 신청

● 선발 형식

기능올림픽 한국위원회가 주관한다. 정해진 날짜에 1차 경기를 갖고 2명의 복수 후보자를 선발한 후 다시 정해진 날짜에 실시하는 2차 평가에서 최종적으로 1명의 한국 대표를 선발한다.

● 참가 신청

①기능올림픽 16개 시·도위원회(신청서 교부처는 아래 참조)에서 '참가 신청서'를 교부받아 필요 사항을 기재한다. ⇒ ② '참가 신청서' 뒷면에 있는 '추천서'를 받는다. 추천서에 추천을 받아야 하는 기관은 (사)대한제과협회(☎02-2273-1830)와 참가 신청서를 교부받은 기능올림픽 16개 시·도위원회(추천 기관은 신청서 교부처와 동일)이다. ⇒ ③ '참가 신청서'가 준비됐으면 최종적으로 기능올림픽 한국위원회(아래 접수처 주소 참조)에 우편 또는 직접 방문해 접수한다.

기능올림픽 16개 시도위원회

- ▲서울: ☎(02)3274-9624 ▲부산: ☎(051)620-1940
- ▲대구: ☎(053)586-7604 ▲인천: ☎(032)822-0211
- ▲광주: ☎(062)970-1741 ▲대전: ☎(042)580-9121
- ▲울산: ☎(052)257-9463 ▲경기: ☎(031)251-6921
- ▲강원: ☎(033)241-1953 ▲충북: ☎(043)210-9012
- ▲충남: ☎(041)576-6783 ▲전북: ☎(063)210-9212
- ▲전남: ☎(061)725-5095 ▲경북: ☎(054)855-5114
- ▲경남: ☎(055)266-0111 ▲제주: ☎(064)723-0703

● 참가 신청서 접수

▲참가 신청 문의 및 접수처

△기능올림픽 한국위원회 :

(우121-757) 서울 마포구 공덕동 370-4

한국산업인력관리공단 기능경기부

기능올림픽 제과 제빵 부문 선발경기 담당자 앞

☎ (02) 3271-9313

제과 제빵 부문 대표 선발 일정 및 경연 품목

<제과 제빵 부문 한국 대표 선발전 일정>

●1차 경기

△ 일정 : 2002년 12월 12~14일(2일간 경연 예정)

△ 장소 : 한국제과고등기술학교(예정)

※ 참가자에게는 경연 며칠전에 도구 등 개인 준비물이 통보되며, 경연 품목 고지 및 장비 점검을 위해 경연 전날 소집이 실시된다.

※ 1차 경기에서 2명의 복수 후보자를 선발한다.

●2차 최종 평가

△ 2003년 2월 10일경(일정은 미확정), 장소는 한국제과고등기술학교(예정)

※1차 경기에서 선발된 2명의 후보자를 대상으로 선발 경기를 실시해 한국 대표 최종 확정.

<제과 제빵 부문 한국 대표 경연 품목>

제37회 국제기능올림픽의 '제과 제빵' 부문 경연 품목은 지난 2001년 서울 대회에서 잠정 확정된 바 있다.

이때 잠정 확정된 경연 품목은 <프티 가또(스몰 케이크)>, <초콜릿 프랄린>, <앙트르메>, <설탕 공예>, <아이스크림>.

<플레이트 디저트> 등 6가지. 이에 따라 한국 대표 선발전도 스위스 본 대회를 겨냥해 동일한 품목이 출제될 것으로

예상된다. 단, 한국 대표 선발전은 6가지 경연 품목 중 4가지 정도가 출제되며, 2일간 경연이 실시될 것으로 알려지고 있다.

●경연 과제(6가지 품목)

경연 품목 및 제조 지시 사항은 경연 당일 제시되므로 본지에서 소개하는 내용과 100% 일치하지 않을 수 있다.

그러나 '아래' 소개된 내용대로 출제될 가능성은 무척 높다. 각각의 과제에 대한 규정 사항은 지난 서울 대회에서

제시된 내용을 참고한 것임을 밝혀둔다. <편집자 주>

과제 1. 프티 가또(스몰케이크)

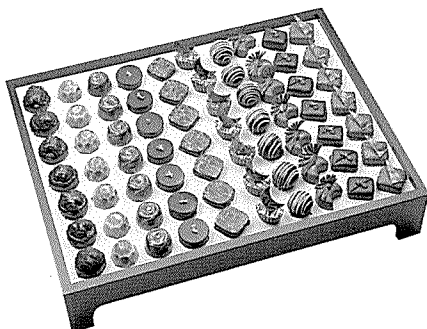
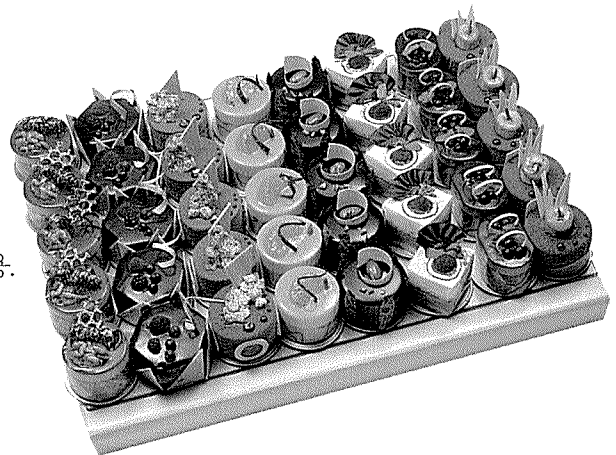
- 4가지의 각각 다른 종류 케이크 제조.

▲ 크기는 직경 5cm 내외 범위에서 제조.

▲ 각 12개씩 제조(12개 중 8개는 장식용, 4개는 시식용).

☆의무 규정

1. 신선한 과일 사용 - 예) 타블렛, 무스 위에 신선한 과일 사용.
2. 초콜릿 사용.
3. 머랭(마카롱) 사용 - 구워야 하며, 견과류 사용 가능.
4. 참가자가 1가지는 자유 선택.



과제 2. 초콜릿 프랄린

- 4가지의 각각 다른, '봉봉 오 쇼콜라' 등 한 입에 먹을 수 있는 초콜릿 제조.

▲ 몰드 2종류, 파이핑(짜기) 후 디핑 1종류, 칼로 절단한 제품 1종류 등.

▲ 각 15개씩 제조하며, 이중 10개는 전시용, 나머지는 시식용으로 제조.

※ 4가지 공히 필링은 다르게 해야 함. 단, 필링의 종류는 자유.

과제 3. 앙뜨르메

- 무스 케이크 등 단 맛이 나는 과자인 '앙뜨르메' 를 제조.

▲ 지름 20cm 내외로 전시용 1개, 시식용 1개를 제조.

▲ 윗면, 옆면의 장식 디자인은 참가자의 자유.

☆의무 규정

1. 케이크의 크림 중 1개 층은 반드시 '초콜릿 무스' 로 제조.

2. 케이크의 마무리는 반드시 초콜릿 데코레이션.

장식용 초콜릿 제조는 반드시 커버추어를 사용해야 하며,

컴파운드는 사용 불가.

3. 출제 과제 중 하나인 <설탕 공예>와 함께 진열.



과제 4. 설탕공예

- 끓인 설탕 시럽과 파스티아주를 사용해 예술적·창조적 작품 제작.

▲ 가로 45cm, 세로 45cm, 높이 60cm로 제작.

▲ 파스티아주 1/3, 끓인 설탕 2/3를 사용(당기기, 불기, 붓기 기법)해 제작.

☆의무 규정

출제 과제 중 하나인 <앙뜨르메>와 함께 진열.

과제 5. 아이스크림 케이크

- 각종 과일 맛을 함유한 아이스크림케이크를 제조.

▲ 크기는 8조각(8인분)으로 제작.

▲ 구운 과자(8명 이상 분량)를 반드시 제조.

▲ 아이스폼(글라세), 바닐라 맛이 반드시 들어가야 함.



과제 6. 플레이트 디저트

- 3가지로 구성된 따뜻한 디저트를 제조.

예)수플레(소스 포함 데코레이션), 비스퀴, 소르베, 설탕, 신선한 과일 등

1. 소스

2. 아이스크림-푸딩, 수플레, 사과 튀김,

바니에(슈 도넛), 그레이프, 캐러멜 푸딩

▲ 특정 제품을 지정하지 않고 한 품목을 4점시(동일한 맛)로 제조.

▲ 따뜻한 디저트는 5가지의 각기 다른 맛이 조화를 이뤄야 함.