



- ① 대형 초콜릿공예 작품을 정해진 시간안에 완성하기 위해 제작에 몰두하고 있는 참가자의 모습.
- ② 비록 작은 규모의 작품전이지만 작업에 임하는 정성과 긴장감은 어느 큰 대회와 다름없다.
- ③ 일찍 찾아온 디워로 작업이 쉽지 않았지만 수준급의 설탕공예 작품들이 선보여졌다.

## ‘거듭나기’ 를 위한 구슬땀의 현장 리치몬드학원 제과전문기술자반 졸업작품전

〈취재 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr〉

지난 5월 27일 리치몬드제과학원 서교 본원에서 제5기 제과전문기술자반의 졸업작품전 및 수료식이 개최됐다. 이 자리에는 과자공예, 빵공예, 초콜릿공예, 마지팬, 양과자 등 고급 기술 습득을 위해 3개월간 노력을 아끼지 않은 수료생들이 그동안 갖고 닦은 기술을 평가받기 위해 마지막 땀방울을 흘리고 있었다. 참가자들은 며칠 동안의 아이디어 구상을 거쳐 희망 분야를 정하고 오전 이른 시간부터 작업 준비를 마치는 열성을 보였다. 특히 이번 기술자반은 전문부 수강을 위해 힘들게 재충전의 시간을 갖고 학원을 찾은 수강생이 많은 것이 특징으로 대부분 높은 출석율과 적극적인 자세를 보였다는 평가를 받았다.

각자 작품에 들어간 참가자들은 팽팽한 긴장감 속에서 오후 늦게까지 시간이 가는줄 모르고 작품 제작에 몰두했다. 제작이 끝난 후 평가를 마친 심사위원들은 수료식과 시상식에서 수료증과 상장 및 부상을 수여하며 수고한 학생들의 어깨를 한사람 한사람 두드려주는 아름다운 모습을 보여주었다. 또한 참가자들도 서로의 수상을 축하하고 다른 이들의 작품을 사진에 담으며 마지막까지 배우고자 하는 모습을 잃지 않았다.

보다 나은 기술인이 되기 위해 현실에 안주하지 않고 배움의 길로 들어선 만학도들. 새롭게 거듭나기 위해 나이를 잊은 그들의 노력이 제과업계에도 빛이 될 날을 기대한다.

- ④ 참여인원은 적었으나 그동안 쌓아온 기량을 선보이기 위해 모두 끝까지 노력하는 모습을 보였다.
- ⑤ 심사위원들이 수료생들의 작품을 꼼꼼하게 살펴며 심사에 열중하고 있다.
- ⑥ 수료식에는 권상범원장을 비롯해 각 분야별로 교육을 맡아온 강사진이 자리를 함께 했다.
- ⑦ 최우수상 1명을 비롯해 각 부문별 우수상 수상자에게는 상장과 부상이 수여됐다.
- ⑧ 이번 졸업작품전의 최우수상 수상작인 고재석(코른베르그과자점)씨의 작품.

