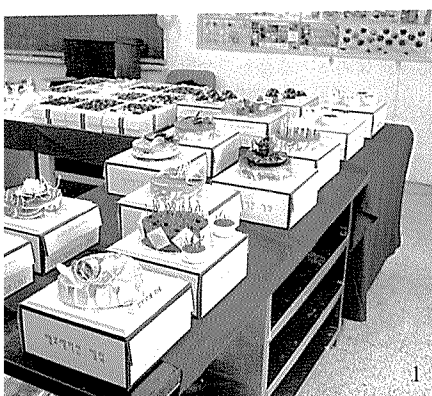


의지 충천, 구슬땀과 열정 한마당

김상업제과기술학원 졸업 전시회

〈취재 / 허미경 jpkkyong@mbakery.co.kr〉



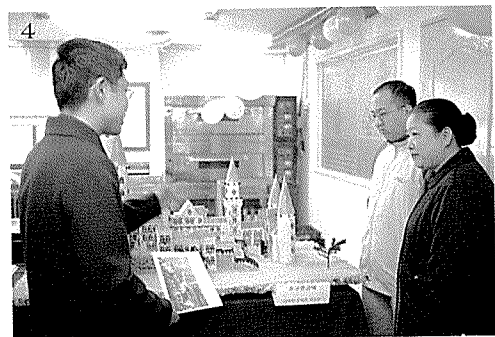
지난 2월 28일 김상업제과기술학원 (원장 김상업) 강북본원에서 제8회 정규반 과정 학생들의 졸업식과 함께 졸업전시회가 열렸다. 이 자리에는 2001년 3월부터 시작해 1년여간 제과기술을 연마한 17명의 졸업생들과 함께 내외빈이 참석해 자리를 빛냈다.

졸업전시회에는 1~2개의 개인작품은 기본으로, 2~3명이 한 조를 이뤄 제작한 단체작품까지 총 80여개의 작품이 선보여졌다. 학원 담당교사들은 졸업생들이 한달 전부터 아이디어 구상을 하고 밤을 새는 등 열성으로 만든 작품들이라며 뿌듯한 마음을 감추지 못했다.

졸업전을 찾은 가족들을 비롯한 방문객들은 정교한 데코레이션, 화려한 공예제품 등에 감탄사를 연발했다. 특히 짬을 내어 찾아온 인근 제과점 공장기술인들이 "이러다가 후배들 실력에 밀리는 것은 시간 문제겠다"며 학생들의 실력에 놀라움을 표현했다.

김상업원장은 졸업식 축사에서 "다시 한번 교육의 중요성을 느꼈다"고 말하고 학생들의 노력에 박수를 보냈다. 또한 졸업식에서 3명에게 우수상과 부상을 수여하고 전체 졸업생들에게 학원에서 쌓은 기본기를 현장에서 잘 활용할 것을 당부했다.

학생들은 분주하게 작품사진과 기념사진을 촬영한 후 오늘의 패기를 현장에 나가서도 잊지 않을 것을 다짐하며 행사장을 떠났다.



- ① 개인 작품으로 앙트르메, 뷔띠기또, 초콜릿 제품 등 50여개의 제품이 선보여졌다.
- ② 초콜릿공예, 실탕공예, 과자공예, 웨딩케이크 등 고급기술을 요하는 대형공예작품들로 교실 하나가 가득 채워졌다.
- ③ <월간베이커리>에서 소개된 '포르테크닉강좌'를 보고 만들었다는 여성 3인의 공동작품 웨딩케이크.
- ④ 한 학생이 방문객에게 초콜릿공예 제품의 실제 모델인 독일 노인슈테인성의 사진을 보이며 작품에 대해 설명하고 있다.
- ⑤ 김상업원장은 축사에서 진정한 기술인으로 거듭남을 축하한다"며 학생들을 격려했다.
- ⑥ ⑦ 초콜릿으로 장식된 케이크 방명록, 졸업식 후 불꽃을 울리며 화려한 마무리를 장식했다.

