

# 해외 유명 제과 교육기관 국내 상륙

## 佛 '르노뜨르', '꼬르동 블루' 강좌 한국 개설

〈 취재 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr 〉

### 프랑스 제과전문교육기관 한국 진출

올해부터 유학을 가지 않고도 국내에서 프랑스 현지의 제과교육을 받을 수 있게 된다. 프랑스의 유명제과전문교육기관 르노뜨르와 꼬르동 블루가 국내 교육기관과 제휴해 현지와 동일한 시스템의 강좌를 개설하고 올 상반기부터 교육에 들어간다.

해외 선진교육에 대한 제과인들의 관심이 급증한 것은 벌써 몇 해전부터의 일이다. 그러나 유학을 통해 직접 현지에 가서 교육을 받게 될 경우 드는 시간적, 경제적인 부담은 상당하다. 또한 제과교육에 앞서 언어교육과 교육기간 동안의 생활 문제 등 학업 외의 어려움 때문에 기술인들 대부분이 포기할 수밖에 없는 것이 현실이었다.

이러한 기술인들의 욕구에 부응해 몇 년 전부터 각 교육기관들은 유학과 기술인들을 강사진으로 초빙해 고급기술을 전수하는 전문반들을 개설해 좋은 반응을 얻고 있다. 또한 이같은 국내 분위기를 프랑스에 알리고 현지 교육기관들이 한국에 진출할 수 있도록 교두보 역할을 하는 국내기관이 생기기 시작했다.

해외교육 전문반 개설의 선두에 선 것이 한불제과제빵학원(www.parisbaking.com)이다. 이 학원은 자매기관인 프랑스 '르노뜨르(ECOLE LENÔTRE)'와 지난 상반기부터 협의, 한국 내 '르노뜨르 전문반' 개설을 확정짓고 착수에 들어가 현재 2월 말 개강을 앞두고 있다.

그 뒤를 이어 숙명여자대학교(www.sookmyung.ac.kr)가 프랑스 '꼬르동 블루(Le Cordon Bleu)'와 협약을 맺고 4~5월경에 '숙명-꼬르동 블루 아카데미'를 개설할 예정이다. 이번 협약은 숙명여대가 꼬르동 블루로부터 120만 달러의 투자를 유치하여 설립한 교육과정으로 국내 대학이 해외기관과 합작한 첫 번째 사례로 알려졌다.

이들 국내교육기관은 커리큘럼, 강사진, 기계 설비 등 모든 과정을 본교와 협의 후 결정하는 것을 기본으



로, 소도구 구비에서 인테리어까지 동일한 시스템과 교육과정을 위해 프랑스 측과 끊임없는 접촉을 통해 전개하고 있다.

### 동일한 시스템으로 교육 후 자격증 수여

해외제과교육기관이 국내에 들어옴에 따라 제과업계 기술인뿐만 아니라 제과제빵에 학문적 관심을 갖고 있던 많은 일반인들의 관심이 증폭되고 있다. 이들이 가장 궁금해하는 것은 교육과정과 비용, 그리고 수료 후 주어지는 자격에 관련된 사항이다.

르노뜨르의 경우 프랑스 현지 커리큘럼은 제과, 제빵, 아이스크림, 초콜릿, 설탕공예 등 크게 5개 부문(요리 과정은 제외)에서 29개 강좌를 마련하고 있다. 수업의 특징은 각 강좌당 3~5일에 걸친 단기집중코스라 세분화된 전공을 심도 있게 수강할 수 있다는 것이다. 따라서 대부분의 수강자들은 전문기술 습득을 위해 찾는 중견기술인이다.

한불학원에서는 이 29개의 각 전공별 강좌 가운데 10개 강좌의 과정을 커리큘럼으로 구성해 16주 동안 국내 교육을 진행한다. 국내 교육 후에는 프랑스로 건너가 르노뜨르 본교에서 2주 동안 72시간에 걸친 인턴십과정을 교육받게 된다. 무스케이크, 설탕공예, 초콜릿 등 각 부분의 최고급 과정으로 구성된 이 과정을

마치면 비로소 디플롬(자격증)이 수여된다.

만일 르노뜨르 디플롬을 현지에서 취득하려 한다면 5개 이상의 강좌를 수강한 후 시험 응시자격을 얻어 통과한 후에나 취득이 가능하다. 이를 금전적으로 계산할 경우 순수 학비만 최소 1,650유로(한화로 약 900만원) 정도가 소모된다.

한편 숙명여대에 개설되는 '숙명-꼬르동 블루 아카데미'는 세계 18개 분교와 동일하게 꼬르동 블루의 고유 프로그램에 의해 진행된다. 꼬르동 블루는 요리와 제과 부문을 각각 초급, 중급, 고급으로 나누어 각 과정별로 3개월씩 수업을 하고 9개월 동안의 과정을 마치면 디플롬(자격증)을 수여하고 있다. <표 2 참조>

세계 11개국에서 교육되고 있는 꼬르동 블루는 동일한 시스템 내에서 각 국가의 특성을 살린 학교 운영이

특징이다. 가장 역사가 깊은 런던 분교의 경우 파리 본교와 동일한 교과과정을 운영하면서 추가로 다양한 특별 단기과정을 설치해 좋은 반응을 얻고 있다고 한다. 또한 1991년에 설립된 동경 꼬르동 블루는 제과과정 외로 제빵 과정을 별도로 운영하고, 2000년 요코하마에 제2교를 건립하는 등 활발한 활동을 보이고 있다. <표 3 참조>

이번에 개설되는 한국분교에는 요리와 제과 부문 모두 초급 과정과 중급 과정이 개설될 예정이다. 숙명여대는 이를 위해 제2창학 캠퍼스를 건립하고 사회교육관 6층에 요리와 제과 과정을 위한 강의실 및 실습실을, 7층 스카이라운지에 100여명 이상을 수용할 수 있는 레스토랑을 준비중이다.

숙명여대는 초급제과과정과 중급제과과정을 개설한

<표 1> 프랑스 르노뜨르 교과과정 및 국내 교과과정

프랑스 현지 르노뜨르 커리큘럼 및 수업료 (1유로 = 약 1,165원)				한국 르노뜨르 전문반	
제과 기초과정	1,530유로	비에누와즈리와 페이스트리	1,530유로	→	제과기초과정 I (2주)
전통적 앙트르메	1,530유로	타르트	1,530유로		제과기초과정 II (2주)
현대적 앙트르메	1,530유로	호텔빵과 비에누와즈리	1,530유로		빵·페이스트리 과정(2주)
초콜릿 응용제품	1,530유로	샌드위치와 끼시	1,530유로		타르트와 케이크류(2주)
크리스마스 및 신년케이크	1,530유로	소형케이크류	1,530유로		정통무스케이크류(2주)
뽕티푸르 No 1 : 기초	1,530유로	아이스크림 원료이론과 응용제품	1,530유로		초콜릿 기본과정(1주)
뽕티푸르 No 2	1,530유로	아이스크림케이크	1,530유로		프레스티지 무스케이크 과정(2주)
과실당류 응용한 디저트(M.O.F 수업)	1,530유로	초콜릿 기본이론과 응용	1,530유로		뽕티푸르(1주)
뽕띠가또	1,530유로	봉봉초콜릿	1,530유로		봉봉초콜릿(1주)
피에스몽테와 크로캉부쉐	1,530유로	부활절 응용제품	1,530유로		설탕공예 기초과정(1주)
화려한 디저트 응용제품	1,530유로	크리스마스 응용제품	1,530유로		시험(1주)
냉·온 디저트 데코레이션	1,530유로	설탕공예 기초과정	1,370유로		프랑스 연수 인텐시브 과정(2주)
최고급 디저트(M.O.F 수업)	1,530유로	수플레와 티레	1,370유로		
전통빵	1,530유로	피에스몽테	1,370유로		
공예빵	1,530유로				

\* 빗금친 부분은 한국 르노뜨르 전문반에 개설되는 강좌임. <자료제공 : 한불제과제빵학원>

<표 2> 꼬르동 블루(Le Cordon Bleu) 교과과정

제과 초급 과정 (Basic Pastry)	제과 중급 과정 (Intermediate Pastry)	제과 고급 과정 (Superior Pastry)
제과점, 카페 등에서 맛볼 수 있는 다양한 디저트와 케이크 제조법을 교육한다.	프랑스 전통과자에서 현대에 이르는 모든 종류의 제품을 심도 깊게 교육한다.	기초, 중급 과정에서 배운 기술 정리와 함께 3가지 코스의 집중 과정을 교육한다.
프랑스 제과 소개, 기초반죽 및 섞기 무스, 전통 기법, 디저트, 케이크, 기초 장식 미각 교육, 치즈 소개, 시장 소개 등 → 수료증 수여	장식 기술, 디저트, 아이스크림 초콜릿 제품, 바바리안 크림과 무스 캐러멜과 누가 → 수료증 수여	레스토랑 디저트 코스 초콜릿 코스 설탕 장식 코스 → 디플롬 수여

후 학생들의 희망에 따라 영국 런던 본교와 같이 다양한 단기강좌를 운영할 계획이다. 또한 향후 3년 내에는 호주 아드레이드 본교에 개설된 ADRM(The Advanced Diploma in Restaurant Management), Bachelor Degree 등의 경영관련 학사과정을 개설하는 등 교육 구성안을 확대시킬 계획도 갖고 있다.

**고급기술인 배출해 업계 발전 도모**

국내교육기관에서 개설하는 프랑스 전문교육과정은 그동안 뜻은 있지만 실행에 옮기지 못한 국내기술인들에게 희소식으로 다가오고 있다. 실제 두 교육기관은 이 과정들을 개설한 이후 전국 각지에서 문의가 쇄도하고 있다고 밝혔다.

특히 숙명여대의 경우 프랑스 본교와의 협의가 아직 마치지 않은 상태로 구체적인 교육과정 및 수업료 등이 발표되지 않아 더욱 그러하다. 평생교육원 홈페이지 계

시판에는 900건에 달하는 질문이 올라와 꼬르동 블루 서울 본교에 대한 관심이 고조되고 있음을 나타냈다.

국내에서 이러한 교육을 받게 되면 가장 효율적인 것이 시간과 금전적인 문제이다. 현지의 교육기관들 가운데는 통역서비스를 제공하는 경우도 있지만 대부분이 영어 위주로 이루어지기 때문에 국내 기술인이 현지에서 교육을 받기 위해서는 어학이 기본적으로 해결되어야 한다. 개인차에 따라 다르지만 보통 기본적인 회화가 가능하기 위해서는 평균 1년 이상의 시간과 2,000만원 가량의 학비 및 생활비가 필요하다.

또한 본격적으로 제과교육을 받게 되면 이와는 비교하지 못할 만큼 고액의 수업료를 지출하게 된다. 꼬르동 블루의 경우 3개월 과정이 500여 만원으로 디플롬을 따기 위해서는 9개월간의 수업료만 1,500만원, 생활비까지 3,000여 만원이 든다. 르노뜨르 전문반의 경우는 3~5일 동안 진행되는 한 강좌의 수업료가 180만원 가량으로 10개 강좌를 현지에서 듣게 되면 1,800만원에 상당하는 수업료를 지불해야 한다는 계산이 나온다.

이들 교육기관은 공통적으로 단기적인 이익 추구를 목적으로 할 것이 아니라 고급인력 수급에 일조하는 것을 궁극적인 목표로 삼고 있다. 한불학원의 관계자는 “이번 전문반은 눈앞의 이익을 배제하고 고급 기술인 양성을 위해 마련한 프로그램”이라며 수업료를 프랑스의 30%선으로 결정한 배경에 대해 설명했다.

한편 숙명여대는 제2창학 캠퍼스 내에 꼬르동 블루와 함께 한국 전통의 음악, 미술, 음식 등 다양한 문화 교육 사업을 접목시켜 펼쳐 나갈 계획이다. 평생교육원 이옥련 원장은 “꼬르동 블루 서울은 전문인력 양성은 물론, 세계 각국에 우리 문화를 알리는 역할도 하게 될 것”이라고 포부를 밝혔다.

점차 높아지는 고객 수준과 더불어 기술인 자신도 재교육의 필요성을 절감하고 있는 추세이다. 르노뜨르, 꼬르동 블루 이들 교육기관에 제과인들의 관심이 높아지는 가운데 해외교육기관의 국내 진출은 전문기술인 교육에 또 하나의 획을 긋게 될 것으로 보인다. [K]

<표 3> 각 나라별 Le Cordon Bleu 운영 현황

	프랑스 파리 (1프랑=약 178원)	영국 런던 (1파운드=약 1,900원)	일본 동경 (1엔=약 1,000원)
입학일시	1월~3월 (10주) 3월~5월 (10주) 6월~8월 (10주) 9월~11월 (10주)	1월~3월 (10주) 3월~5월 (10주) 6월~8월 (10주) 9월~11월 (10주)	1월~3월 (10주) 4월~6월 (10주) 7월~9월 (10주) 10월~12월 (10주)
제과과정 및 학비	제과초급과정 - 학비 30,700프랑 - 예치금 9,700프랑 제과중급과정 - 학비 28,900프랑 - 예치금 8,900프랑 제과고급과정 - 학비 30,900프랑 - 예치금 9,900프랑  요리·제과 디플롬 과정(9개월) - 학비 183,300프랑 - 예치금 54,300프랑 제과 디플롬 과정(9개월) - 학비 83,700프랑 - 예치금 34,800프랑	제과초급과정 - 학비 2,755파운드 - 예치금 315파운드 제과중급과정 - 학비 2,980파운드 - 예치금 335파운드 제과고급과정 - 학비 3,275파운드 - 예치금 365파운드  요리·제과 디플롬 과정 - 학비 18,179파운드 - 예치금 2,020파운드 제과 디플롬 과정 - 학비 8,470파운드 - 예치금 895파운드	입학금 - 50,000엔 제과초급과정 - 학비 541,000엔 제과중급과정 - 학비 561,000엔 제과고급과정 - 학비 561,000엔 제빵초급과정 - 학비 504,000엔
특별사항	각 과정별로 정규과정 이외에 5주 집중과정 운영	제과입문(4주), 고급페이스트리(1주), 베이직 케이크 데코레이션(5일), 전통 빵굽기(4일) 등의 특별 단기과정 운영	1991년 개설된 동경교에 이어 2000년 요코하마에도 개교