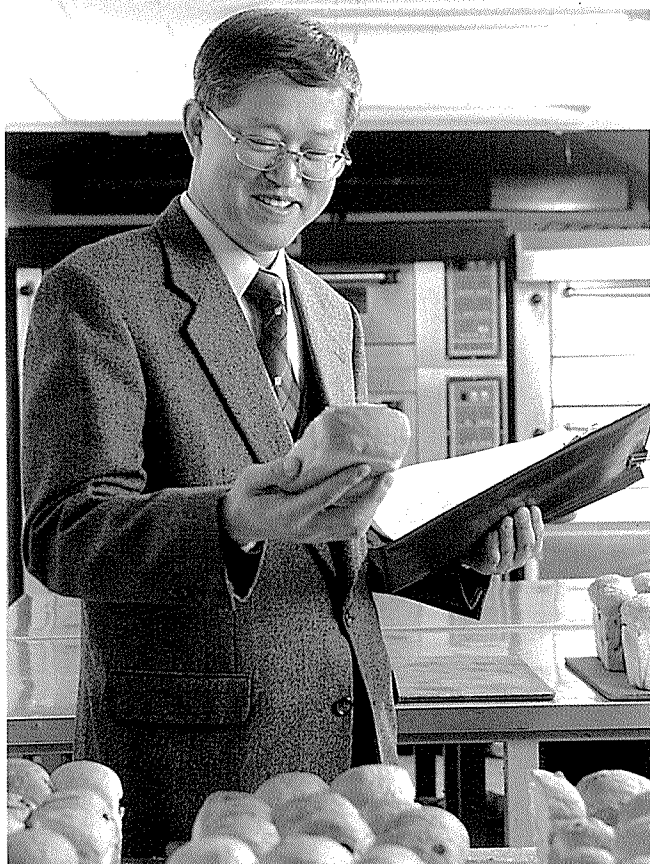


## 한국관광대학 제과제빵과 김석영 교수 빵과 함께 부르는 '고향의 봄'



지난 2월 10일, 충북 단양의 면사무소에 온 마을 주민들이 모였다. 시끌벅적 소란스러운 가운데 달콤한 빵 냄새가 솔솔 풍긴다. 농한기 한적한 농촌 마을을 이렇듯 빵 잔치로 떠들썩하게 만든 주인공은 바로 한국관광대학 김석영 교수. 이곳 출신인 그는 고향인 단양을 찾아 주민들에게 무료로 빵 교실을 열었다.

면장의 도움을 받아 소박하게 시작된 제과제빵 교실은 온 동네 사람들이 참여하는 작은 잔치가 됐다.

“도시와 달라 시골에서는 빵을 접할 수 있는 기회가 적어요. 이곳 출신인 제가 제과·제빵을 가르치는 대학 교수인데 같은 고향 분들께 이정도 도움 드리는 것은 당연하죠.”

김 교수가 마을 사람들에게 가르친 품목은 집에서 쉽게 만들 수 있는 빵과 케이크. 오븐을 비롯한 제빵 도구를 갖춘 사람이 거의 없으므로 프라이팬, 찜통 등 일반적인 조리 기구를 이용해 만들 수 있는 제품을 주로 선보였다. 빵을 사기 위해 일부러 제과점까지 가는 것이 쉽지 않았던 마을 주민들의 반응은 가히 폭발

적이었다고. 어릴 때부터 알고 지내던 주민들과 함께 제빵 교실을 진행하면서 김 교수 자신도 즐겁고 행복한 시간이 됐다며 뿌듯한 마음을 드러냈다.

“이렇게 좋아하실 줄 알았으면 진작 올 걸 그랬다”며 “앞으로 이런 기회를 자주 마련하고 싶다”고 밝힌 김석영 교수의 얼굴에 행복한 미소가 떠나지 않는다.

글·허윤정 기자 | 사진·정영주

## 블랑제리 드 르방 김주희 매장 매니저 제과업계의 손꼽히는 팔방미인



제과업계에 팔방미인이 나타났다! 소문의 진원지는 경기도 분당의 '블랑제리 드 르방'. 오너셰프 정찬웅 씨가 “우리 가게에 없으면 큰일 날 보석 같은 존재”라며 침이 마르도록 칭찬하는 매장 매니저 김주희 씨(28)가 그 주인공이다.

매장에서 그녀를 본 사람이라면, 케이크를 포장하는 재빠른 손놀림에 한번 놀라고, 제품과 관련한 해박한 지식에 두 번 놀란다.

“손님! 무스케이크는 살짝 냉동했다가 30분 전에 꺼내 두면 가

장 맛있게 드실 수 있습니다.”

제품 자체는 물론 가장 맛있게 먹는 방법 등을 꼼꼼하게 챙겨 줘 ‘르방’에 대한 고객 신뢰감을 쌓아가고 있는 김주희 씨. 그녀가 모르는 게 없는 ‘특별한 매니저’가 될 수 있었던 것은 수원여대 제과제빵과를 졸업하고 2년간 생산직에 몸담았던 기술인 출신이기 때문이다.

그녀는 원래 ‘르방’에 생산팀으로 입사했다. 정찬용 사장의 배려로 몇 달 경험한 매장 관리의 매력에 끌려 아예 매니저로 발 벗고 나선 것. 김주희 씨는 베이커리 전문 매니저로 인생을 선회한 이후 맨 먼저 선물 포장부터 배웠다. 매니저의 역할인 제품의 부가가치 향상에 포장이 매우 중요하다고 판단했기 때문. 이미 2급 선물포장기능사 자격증까지 취득한 그녀는 오는 5월 1급 기능사 도전을 앞두고 있다. 또 올해 재팬케이크쇼 포장부문에도 출전할 계획이다.

“제과 포장은 너무 화려하기보다 오히려 심플해야 제품이 돋보입니다. 제품이 원형을 유지하게 하는 것도 잊어서 안 되죠.”

베이커리 전문 매니저답게 그녀의 입에서는 언제나 매장관리 노하우가 술술 쏟아져 나온다.

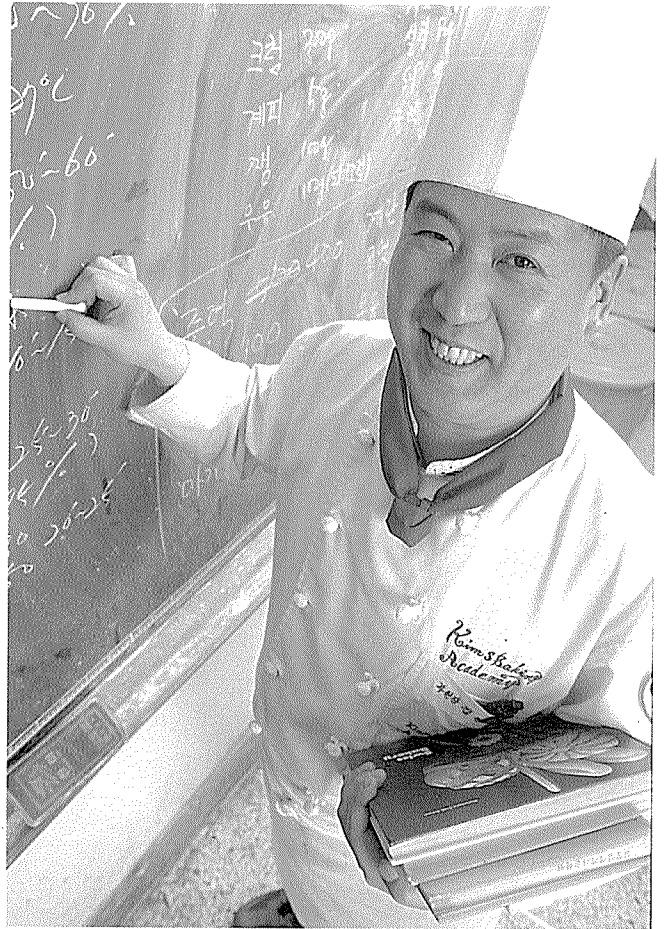
글·김미선 기자 | 사진·차지현

## 김상엽제과기술학원 김현석 부원장 가르치기 위해 배우는 스승의 열정

김상엽제과기술학원의 김현석 부원장은 선생과 학생 사이를 오고가느라 눈코 뜰 새 없이 바쁜 나날을 보냈다. 지난 몇 달 동안 학원에서 학생들을 가르치는 동시에 ‘르 꼬르동 블루-숙명 아카데미’에서 제과과정을 수료했기 때문이다. 제과학원의 부원장으로 있으면서 수많은 제자를 길러낸 그가 스승의 위치가 아닌 학생신분으로 돌아가 지난 3월 29일 드디어 ‘빛나는’ 졸업장을 받았다.

“일본에서 유학하고 학원에서 학생들을 가르치다 보니 자꾸 욕심이 생기더라고요. 프랑스 제과에 관심이 많았던 차에 르 꼬르동 블루가 개교했다고 해서 망설임 없이 신청했죠.” 가니슈 만들기 등 ‘눈감고도’ 할 수 있는 기초 과정은 조금 지루했지만 그래도 프랑스 정통 제과를 배울 수 있다는 욕심에 열심히 수업에 열중했다고.

국내 제과교육계에 몸담고 있는 그는 르 꼬르동 블루를 다니



면서 새삼 느낀 점이 많았다. 요즘 많은 학원들이 수강생이 적어 힘든 상황에서 외국계 학원은 학생이 많다는 사실은 그에게 많은 것을 시사했다.

“교육 프로그램이나 기계 설비 등은 사실 크게 차이 나지 않아요. 다만 고급스러워 보이는 이미지와 각종 미디어를 이용한 홍보 등이 다를 뿐이죠.”

학교를 다니면서 학원 운영에 많은 도움을 얻는 동시에 개인적인 실력을 쌓은 계기가 돼 일석이조의 효과를 누렸다는 김현석 부원장. 프랑스 본교 강사의 수업을 들으며 ‘이렇게 하면 더 이해가 빠르겠구나’ 하는 점도 많이 깨달았다.

르 꼬르동 블루를 졸업했어도 그의 배움에 대한 열정은 멈추지 않는다. 최근 관심이 많아지는 초콜릿에 대한 공부를 하고 싶어 조만간 프랑스 연수를 계획 중이다.

“학생들과 나 자신을 위해서 계속 배워야죠. 배움의 길은 끝이 없지 않습니까?” 현재의 위치에 만족하지 않고 끊임없이 자신을 채찍질하는 그의 모습에서 제과 교육의 밝은 앞날이 보인다. ㉓

글·허윤정 기자 | 사진·정영주