



제과제빵학원가 특별반 개강 러시

학원 시스템 변화와 발전의 불을 지피는 부싯돌

제과제빵학원들이 변하고 있다. 정규반 수강생이 눈에 띄게 줄어들자 새로운 수요를 찾아 다양한 프로그램 개발에 열을 올리고 있는 것. 학원마다 화과자, 쇼콜라티에 등 제과기술인을 상대로 한 교육 프로그램 개설이 유행처럼 번지고 있다. 업계에서는 이러한 움직임이 불황 타개에 도움을 줄 뿐만 아니라 오랫동안 정체돼있던 학원 시스템이 변화하는 시발점이 될 것이라며 긍정적인 반응을 보이고 있다.

글·허윤정 기자 | 일러스트·홍승주

90년대 초반에서 IMF 전까지 제과점이 많이 생기면서 제과제빵학원 수도 크게 늘었다. IMF 직후인 1998년은 재취업 교육, 제과기술을 배우려는 수요 폭발로 학원가의 큰 호황기였다. 그러나 작년 하반기부터 업계 전반에 불고 있는 불경기로 인해 30% 이상 수강생이 줄어드는 등 뚜렷한 하락곡선을 그리고 있다.

그동안 제과제빵학원들은 1년과 6개월 단위의 정규반을 큰 축으로 운영을 해왔다. 재료, 도구 사용 등 제과 이론과 기초적인 제품을 배우는 정규반은 제과기술인이 되기 위한 등용문(登龍門)으로 현재 제과점에서 일하는 기술인 중 대다수가 제과제빵학원의 정규반 출신이다. 정규반 이외에 일부 학원에 편성된 전문 기술인반은 강의 품목이 많아 한 가지 분야를 심도 있게 배우기에는 무리가 따랐다.

이점을 놓치지 않은 학원들은 고급 테크닉 위주의 교육 프로그램으로 이루어지는 특별반을 구성하기 시작했다. 2~3개월 정도의 단기간 코스로 진행되는 특별반은 고급 기술을 배우고 싶어 하는 제과인의 수요와 맞아 떨어져 인기리에 강좌가 마감되는 경우가 많다.

심도 깊은 강의와 새로운 아이템 돋보이는 강좌 개설

현재 학원들이 가장 많이 개설하는 분야는 각종 공예 부문. 제과 수준이 높아짐에 따라 기술인들의 공예에 대한 관심도 덩달아 높아졌다. 이에 발맞춰 공예 관련 특별반을 편성하는 학원이 적지 않다. 군포현대제과제빵학원의 경우 '설탕 공예반'을 개설해 호응을 얻고 있다. 6월 초 개강해 3개월 동안 설탕 공예만을 집중적으로 가르치는 이 강좌는 안양, 군포 지역 제과점의 공

장장급 제과기술인을 상대로 기획했으며 수강생을 선착순으로 모집해 수업을 진행하고 있다.

‘마지팬 공예반’을 개강한 대한제과제빵학원은 마지팬의 기초부터 대화용 작품 제작까지 다루는 프로그램을 마련한 케이스. 6월 초에 시작돼 7월 말에 끝나는 이 강좌는 마지팬 공예 관련 서적을 출간한 오병호 원장이 직접 강의를 맡았으며 정원이 일찌감치 마감됐다.

국내 학원가에서는 드물게 ‘전문 쇼콜라티에 과정’을 개설했던 에꼴드쉐프제과제빵학원의 정윤용 원장은 “이 수업을 듣기 위해 지방에서 올라온 제과인이 적지 않았다”고 설명했다. 초콜릿의 성질과 템퍼링 같은 기초지식부터 고난이도의 공예 작품 제작까지 ‘초콜릿’에 대한 모든 것을 가르쳤던 이 강좌는 수강생들의 열의에 힘입어 3개월의 강의를 성공리에 마치고 졸업 작품전까지 가졌다.

한편 새로운 아이템을 개발해 수강생을 모집하고 있는 학원도 눈길을 끈다.

성남제과기술학원은 어린이를 대상으로 한 프로그램 ‘푸드 아트 클래스’를 개발해 학생을 모집 중이다. 재료, 도구에 대한 이론과 함께 손으로 반죽을 주무르면서 쿠키, 빵 등을 만드는 이 수업은 어린이들의 오감을 자극시켜 인지발달에 큰 도움을 준다는 사실을 장점으로 내세운다.

제과기능장시험을 대비한 ‘기능장 수업’이 개설된 한미제과제빵학원에는 학원 근처에 숙소를 마련하며 통학하는 수강생이 있을 정도. 일년에 2번 실시되는 기능장 시험을 앞두고 개강하는 이 특별반은 매번 많은 합격자를 배출하면서 제과인들 사이에 입소문을 타고 인기를 끌고 있다. ‘시험 합격’이라는 실리적인 목적의 강좌



점차 높아지는 공예에 대한 관심에 맞춘 특별반 개강이 늘고 있다. 사진은 설탕 공예 작품.

를 효과적으로 운영해 성공한 케이스다.

한불제과제빵학원은 올해 5월부터 시작한 12가지 전문가 과정이 좋은 반응을 얻고 있다. 화과자, 타르트, 무스 케이크, 설탕 공예, 프랑스빵 등 총 12 품목으로 나뉜 전문가 과정은 1~2개월 동안 진행되는 단기 집중 코스로 내년 2월까지 순차적으로 진행된다. 이 중 눈길을 끄는 과정은 현재 수강생을 지속적으로 모집하고 있는 ‘포장 교육’. 제과점에서 유용하게 쓰일 제품 포장을 집중적으로 가르친다는 점에서 관심을 끈다.

학원가 변화의 시작... 장기적 발전 위한 계기

이렇듯 예전에는 쉽게 찾을 수 없었던 이색적인 강좌는 날로 높아지는 수강생들의 지적 욕구의 수준과 밀접한 관련이 있다. 요즘은 현장에서 일하는 제과인도 자기개발에 투자를 아끼지 않아 학원에 특별반에 대한 문의가 꾸준히 들어온다고 학원 관계자는 전했다.

한불제과제빵학원의 홍성중 과장은 “예전과 달리 요즘 수강생들의 특징은 학원을 선택해 다니는 것”이라며 “여러 학원을 직접 다녀보며 시설, 프로그램 등을 꼼꼼히 비교한다”고 전했다. 사람들이 더 이상 집

에서 가까운 학원을 고집하지 않는다는 사실은 큰 의미를 갖는다. 학원에서는 수요 범위를 얼마든지 늘릴 수 있는 반면 고정적이라고 생각했던 기본 수요를 뺏길 수도 있기 때문이다.

학원들의 이와 같은 움직임은 불황이란 가뭄을 다소 해갈시켜주고 있다. 그러나 학원 관계자들은 “특별반이 재정난을 해결해 줄 것이라는 기대는 금물”이라고 입을 모은다. 2개월 내지는 3개월짜리 단기 코스에 학원의 무게를 싣기에는 무리가 따르며 그보다 이를 계기로 학원 시스템에 변화를 꾀해야 한다는 의견이 지배적이다.

전국제과기술교육협의회 강난기 회장은 “이제 학원들은 교육의 질에 따라 옥석(玉石)이 가려질 것”이라며 “다른 곳과 차별화된 우수한 강좌를 기획해야 살아남을 수 있다”고 강조했다.

앞으로는 학원에서 여러 계층의 잠재 수요를 끌어들이는 적극적인 행동이 요구될 것으로 전망된다. 현재와 같은 특별반을 지속적으로 발전시키면서 교육 분야를 넓히는 것이 우선적으로 필요하다. 제과점에서 점차 마케팅이 매출에 많은 영향을 끼치고 있는 점을 감안한다면 제품 실기뿐 아니라 서비스 교육, 제품 포장, 판매 전략 등 경영 관련 강좌를 개발하는 것도 학원의 재정난을 해결해 주는 방법이 될 수 있다.

최근 외국계 제과교육기관이 분교를 열거나 연계 프로그램을 개설할 예정이어서 학원가에 긴장감이 맴돌고 있다. 국내 학원들은 양질의 수업 개발과 적극적인 홍보 등으로 한국 실정에 맞는 제과교육으로 승부해야 할 것이다. 이러한 시점에서 학원들이 스스로 변화하는 모습은 업계의 발전을 가져오는 긍정적인 현상으로 비춰지고 있다. ㉞