



제4회 전국학생케이크데코레이션경연대회

아마추어가 선보인 기술의 장(場)

제4회 전국학생케이크데코레이션 경연대회(ACADECO 2004)가 지난 10월 2일과 3일 이틀에 걸쳐 한국제과학교에서 개최됐다. 데코레이션만 실연하는 기존의 케이크 부문과 함께 올해부터 제품과 공예를 함께 실연하는 빵 부문이 새롭게 추가됐다.

글_허윤정 기자 · 사진_전문식



1 생크림을 이용한 케이크 데코레이션에 열중하고 있는 모습이 인상적이다. 2 아카데코 선수들과 심사위원 등 대회 참가자들이 한자리에 모였다. 3 심사가 진행되는 동안 장복용 씨의 화과자 세미나가 진행돼 열띤 호응을 얻었다. 4, 5 빵 부문의 한 참가자가 진지한 표정으로 경연 품목인 바게트를 만들고 있다.



올해로 4회째를 맞은 전국학생케이크데코레이션경연대회(이하 아카데코)는 개인부와 2명이 한 조를 이루는 단체부로 나뉘어 펼쳐진 케이크 부문에서 49명의 참가자와 21개 팀이 출전해 실력을 겨뤘고 올해 처음 신설된 빵 부문에서는 16개 팀이 참가해 기량을 펼쳤다. 케이크 부문 대상은 혜전대학의 가설희, 황은미 씨가 차지했으며 빵 부문은 수원여대의 구미옥, 여현애 씨에게 영예의 대상이 수여됐다. 또 혜전대학 제과제빵과의 조남지 교수가 최우수 지도교수(원)상을 받았다. 이번 대회부터 대상 수상자 중 총점이 가장 높은 참가자에게 주어지는 한불학원 르노뜨르 연수의 특전은 수원여대의 여현애 양에게 돌아갔다.

대회 첫날 펼쳐진 빵 부문 경연에서는 참가자들이 5시간 동안 빵공예, 바게트, 크루아상 등 3개 품목을 실연했다. 대회를 주최한 월간 <제과제빵>의 장상원 사장은 “제과·제빵을 배우는 학생들에게 데코레이션 테크닉과 함께 빵에 대한 지식과 기술을 공부하는 계기를 제공하기 위해 빵 부문을 신설했다”고 밝혔다.

빵 부문의 출품작을 평가한 박근성 심사위원장은 빵공예에 대해 “대체적으로 높은 수준을 보였다”며 긍정적인 반응을 보인 반면 바게트와 크루아상에 대해서는 “빵공예에 비해 상대적으로 아쉬움을 주는 제품이 많았다”고 전했다. 대상을 받은 수원여대의 구미옥, 여현애 씨의 작품은 스케일이 크면서도 섬세한 기법이 돋보인 빵공예와 다양한 종류의 바게트와 크루아상으로 높은 점수를 받았다. 올해 케이크 부문에 출품된 작품들은 설탕, 초콜릿, 마지팬 공예를 응용한 다채로운 장식을 선보였다는 점에서 많은 주목을 받았다. 심사위원들은 “가장 기본적인 데코레이션 기술을 충실히 보인 작품을 꼽았다”며 혜전대학의 가설희, 황은미 씨의 작품을 케이크 부문 대상으로 선정한 이유를 밝혔다. 제과·제빵을 배우는 학생들의 수준이 점점 높아짐에 따라 이번 대회에 출품된 작품들도 복잡하고 화려한 기법으로 제작되는 경향을 보였다. 경연 품목 중 빵 부문이 추가됨에 따라 아마추어 제과인들의 더욱 활발한 참여가 예견되는 아카데코가 제과와 제빵 실력을 가늠하는 아마추어 대회로써의 명성이 이어질 것으로 기대된다. ☺

빵 부문 대상 수원여대 구미옥, 여현애



“첫 대회 출전인데 큰상을 받게 돼 너무 기쁩니다. 경연 시간 안에 만들어야 하는 품목이 많고 제작이 어려운 빵 공예가 있어 연습할 때 무척 힘들었어요. 매 연습 때마다 시간을 정해놓고 강도 높게 훈련한 결과 오히려 시간이 남았습니다. 부족했던 실력을 키우게 도와주신 지도교수님께 감사드립니다.”

케이크 부문 대상 혜전대학 가설희, 황은미



“생크림으로 짜기 힘든 가는 선이 많아서 연습을 많이 했습니다. 웨딩 케이크 관련 책을 보고 디자인을 구상했고 원색보다는 은은한 파스텔 톤을 주로 사용했어요. 둘이 호흡을 맞추며 평소에 연습하던 대로 하자고 마음먹었습니다. 앞으로 더 큰 대회에 계속해서 참가하고 싶습니다.”

Bread

금상 손기현, 유영민
애플드쉐프제과과학원



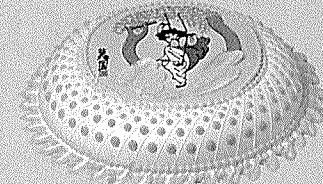
Cake

단체부 금상
수원여대 강선경, 이현미



단체부 은상
한국관광대학 고진선, 김조현

개인부 금상
한국관광대학 안주학



개인부 은상
영산대학 김민주