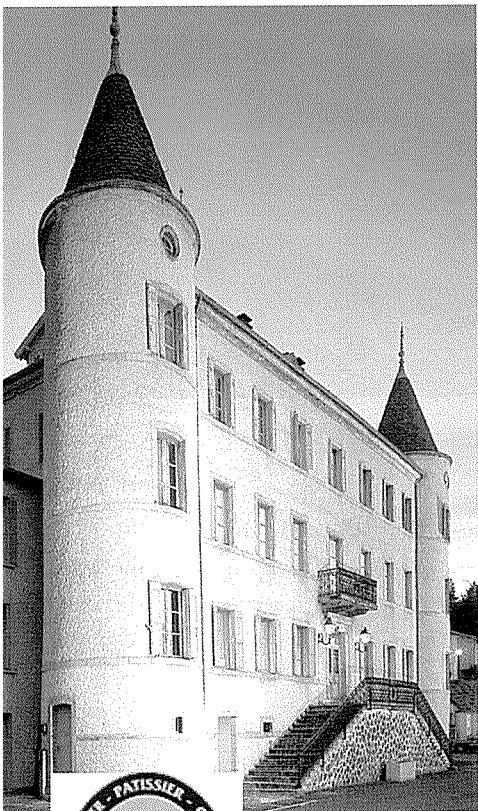


M.O.F 자부심으로 운영되는 교육기관

프랑스 제과학교 ENSP

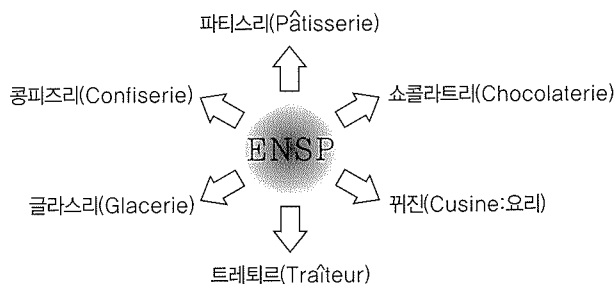
(Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie)

유학을 꿈꾸는 제과인들에게 다양한 정보를 주기 위해 제과·제빵 분야 전문 교육기관을 소개하는 '프랑스 학교 Infos' 코너를 마련했다. 같은 학교, 같은 지역 출신의 기술인이라고 해서 모두 같은 제품을 만들지 않는 것처럼 기술인마다 관심 분야가 제각기 다르다. 제과(Pâtisserie)의 테두리 안에서 특정 분야에서 기술을 업그레이드하고 싶은 기술인은 물론 프랑스 정통 파티스리를 배우고 싶은 학생과 초보 제과인에게 도움이 되는 프랑스 리옹의 ENSP를 소개한다. 글 정슬이 기자·사진 ENSP 제공



미식가의 도시로 유명한 리옹 근교 이생조(Yssingeaux)의 프랑스 제과학교(Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie, 이하 ENSP)는 학교 이름에서 알 수 있듯이 제과 분야 전문학교다. ENSP는 파티스리(Pâtisserie)는 물론 콩피즈리(Confiserie:당과), 쇼콜라트리(Chocolaterie:초콜릿), 글라스리(Glacierie:빙과), 퀴진(Cuisine:요리), 트레퇴르(Traiteur:케이팅) 등을 다루고 있어 미식과 관련된 기술인들의 교차로로 자리매김했다. 프랑스 최고 기술인 M.O.F가 강의하는 강좌가 개설되는 ENSP에는 해마다 1천200명에 달하는 기술인들이 입학한다.

1884년에 M.O.F이자 프랑스제과연합회(La Confédération Nationale de la Pâtisserie, Confiserie, Chocolaterie, Glacierie de France) 회장인 장 밀레(Jean MILLET)는 정부의 요청에 따라 ENSP를 설립했다. ENSP는 정부의 기술 교육 정책에 따라 기술인들의 연합인 프랑스제과연합회가 설립한 유일한 학교로서 프랑스 최고기술인 M.O.F와의 연계 등으로 자부심을 이어가고 있다.



ENSP 교육은 크게 세분화된 품목을 집중적으로 강의하는 단기 과정과 외국인을 대상으로 종합 과정으로 나눌 수 있다(자세한 내용은 153p 커리큘럼과 비용을 참고할 것).

단기 과정은 기본기를 갖춘 기술인들을 대상으로 2~3일 동안 집중적으로 교육해 기술을 업그레이드하는 완성 과정으로 해마다 40여 개 이상의 강의가 개설된다. 가능한 시간에 맞춰 봉봉쇼콜라나 앙트르메, 크리스마스용 뷔슈 등 특정 분야는 물론 원하는 강사들의 수업을 수강할 수 있다.

기술인들을 위한 완성 과정 뿐 아니라 초보자들이 프랑스 제과를 체계적으로 배울 수 있는 프로그램도 운영한다. 외국인들을 위해 특별히 마련된 제과 종합 과정으로 프랑스 제과의 기본인 재료, 도구부터 기본반죽, 크림 제조법을 거쳐 프랑스 파티스리 실용제품에 이르기까지 체계적으로 배울



* ENSP의 공식 명칭은 'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie'로 우리 식으로 풀이하면 '국립고등제과학교'라 할 수 있지만, 국립학교는 아니며 본지에서는 프랑스 제과학교로 표기한다.

수 있도록 했다. ENSP에서 70일 동안 집중적인 수업을 받고 ENSP와 연계한 업체에서 60일 동안 연수를 받는 130일 과정의 프로그램은 이미 유럽 각국은 물론 일본에 입소문이 나서 연수생이 해마다 증가하는 추세다.

이 밖에도 외국인을 대상으로 제과 교육과 관광을 연계한 식도락 연수도 추진되고 있다. ENSP에서 2일 동안 교육하는 것을 기본으로 수요자의 요청에 따라 방문지를 결정하며 리옹 인근의 맛집이나 유명 제과점을 방문할 수 있다.

전적으로 '수요자' 중심인 ENSP

ENSP는 기술력을 바탕으로 한 자영제과점 양성을 목표로 시장 변화에 민감하게 대처해 최신 기술과 노하우를 전수한다. ENSP 기술팀은 '미식도 과학'이라는 신념으로 정부부처, 인근의 직업 학교와 함께 소비자 경향을 분석하고 제품의 맛 향상과 1등급 원부재료 사용, 제조·보관 노하우 등을 연구한다. 또 ENSP 홈페이지와 프랑스 제과연합회에서 발행하는 <르 주르날 뒤 파티시에 (Le Journal du Pâtissier)>등을 통해 연간 수업 일정을 공시해서 수강자들이 원하는 강의는 물론 강사까지 선택할 수 있다. 앙트르메와 초콜릿에 관련된 수업이 많이 편성된 것은 그만큼 기술인들이 원하는 품목, 즉 손님들이 많이 찾는 제품이라는 것을 알 수 있다.

외국인을 대상으로 하는 수업 또한 유연하게 운영된다. 보통 최소 14명의 인원이 확보되면 수업이 이루어진다. ENSP 수업은 이미 만들어진 수업에 학생들이 맞춰지는 것이 아니라서 기본과정의 범위 내에서 얼마든지 유연하게 변경할 수 있다.

ENSP 파스칼 리양조 교장은 "ENS에서 연수한 모든 연수생들에게는 기간, 과정에 따라 수료증을 받게 되며 종합 과정의 경우는 ENSP의 명성만큼 높은 값어치를 할 것"이라고 강조한다.

M.O.F 강사들의 기술력을 자랑하는 ENSP

프랑스의 최고 기술인을 지칭하는 'M.O.F'와의 연계로 운영되는 ENSP의 강사진은 최고의 기술력을 자랑한다. M.O.F 이자 당시 프랑스 제과연합회 회장이었던 장 밀레(Jean MILLET)의 뜻에 따라 설립된 ENSP는 파티시에의 자부심 높은 협회가 운영하는 까닭에 수준 높은 제과기술인들과의 연계는 너무나 당연한 결과다. ENSP의 강사진은 대부분 M.O.F로 이루어진다. 한두 명의 M.O.F만으로도 학교 이름을 빛낼 수 있는데 ENSP에서 개설된 40여 개의 강좌를 대부분 M.O.F가 맡아 강의한다. 따라서 많은 사람들이 ENSP를 두고 '샤또 몽바르니에에 삼색기가 나부킨다'는 표현을 하기도 한다(프랑스 국기이자 M.O.F를 상징하는 파랑-흰색-빨강색의 띠 때문이다).

M.O.F는 치열한 경쟁을 뚫고 거머쥔 영예로운 타이틀에 걸맞게 기술개발과 후진양성에 힘써 스스로의 명예를 지켜가는 것으로 정평이 나있다. 모든 수업은 실습 위주로 진행되며 M.O.F가 개발한 고급 소재의 제품, 최신 기법을 고스란히 전수한다.

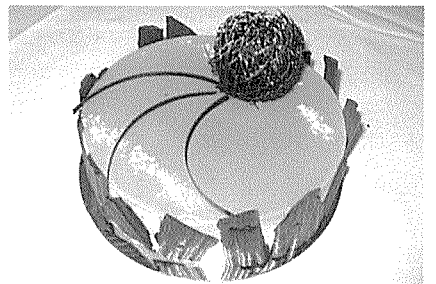
ENSP는 프랑스제과연합회의 기술 혁신팀을 운영하고 있다. 로익 브레(Loïc BRET)와 브노아 루비니(Benoît LOUVIGNY)가 기술팀을 이끌고 있다. ENSP의 기술팀은 제품 연구는 물론 원부재료부터 도구, 기기, 제품 판매와 마케팅 등 경영 전반에 관한 연구를 활발하게 진행하고 있다.

기술인들의 경쟁력 강화

ENSP는 기술인들이 기술 뿐 아니라 경영면에서도 경쟁력을 갖출 수 있도록 경영 세미나와 특별 강좌를 수시로 개최한다. 프랑스 정부가 각 업체에 소속된 기술인들의 재교육을 의무화하고 있는 것과 ENSP가 다양하고 수준 높은 단기 교육 과정을 발전시킨 것도 같은 맥락이다. 경영 세미나와

여기서 잠깐!

프랑스 최고 기술인 M.O.F



M.O.F(Meilleurs Ouvriers de France)는 말 그대로 '프랑스 최고 기술인'을 뜻하는 말로 자격증이 아니라 프랑스 정부가 내리는 '칭호'다. 제과 뿐 아니라 산업 전 분야에 걸쳐서 선정되며 프랑스 대통령이 직접 임명장을 수여할 만큼 권위 있는 칭호로 프랑스 최고의 학위로 인정받는다. 1929년 이래로 3년마다 한번씩 선발하지만 실력 여하에 따라 선발되지 않는 경우도 있고 많을 때는 분야에 따라 5~6명이 선발되기도 한다. 현존하는 제과분야(초콜릿, 빙과 포함) M.O.F는 총 100여 명 뿐이다.

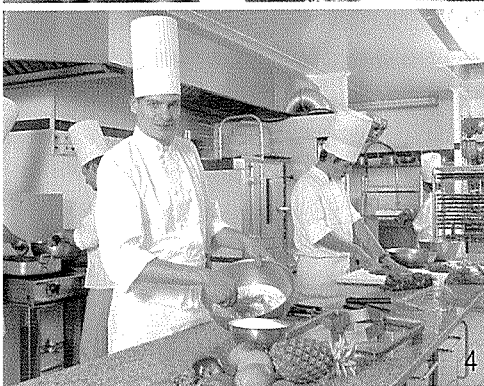
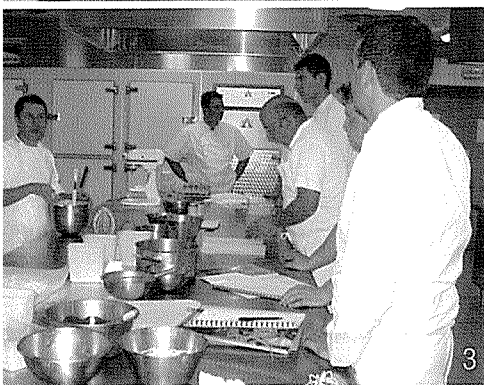


mini interview

에두아르 고메즈
(Edouard GOMEZ)

맞춤형 교육 수요자, 피레네 오리엔탈 지역 협회장

저희 지역은 매년 4~5회 씩 ENSP에 연수 그룹을 파견합니다. 이 연수는 정확하게 기술인들이 원하는 것이 반영돼 만족도가 매우 높죠. 주제는 물론 원하는 날짜에 강사까지도 마음대로 선택할 수 있으니까요. ENSP는 기반 시설이 잘 갖춰져 있고 수준 높은 강사들이 포진해 있어 수업의 질 또한 무척 만족스럽습니다.



1 청문 인쪽으로 갖가지 공예 작품을 전시하는 모습이 보이는 ENSP 설립자의 이름을 딴 장 밀레(Jean MILLET)관. 2 연수생들이 이용할 수 있는 레스토랑은 인락하고 고풍스러운 분위기로 연출했다. 3 M.O.F의 수업에 집중하는 기술인들. 어린 학생들 못지않게 진지하다. 4 최신식 설비와 위생적인 조리환경을 갖춘 실습실에서 제품을 만들고 있는 모습. 5 빙과 부문 M.O.F 알랭 샤프티에의 '빙과 부티크' 강좌를 마치고.

특별강좌에서는 제품 제조부터 판매 기술, 경영, 소비자와 커뮤니케이션 등 다양한 주제를 다룬다. 예를 들어 할로윈을 주제로 특별 제품을 만든다면 새로운 경향에 따른 제품은 물론이고 할로윈을 이용한 마케팅 방법과 제품 가격 책정까지 배울 수 있다. 이러한 ENSP의 재교육은 2~3일의 기간 동안 M.O.F들로 구성된 수업에서 새로운 기술과 새로운 재료를 접하고 경영 노하우를 배울 수 있는 좋은 기회로 평가되고 있다.

프랑스도 우리나라처럼 오너셰프의 배우자가 매장을 책임지는 경우가 많아 오너셰프가 제품에 관한 강의에 참가하는 동안 배우자들은 매장과 판매, 인테리어, 데코레이션 등을 배울 수 있도록 해 좋은 반응을 이끌어 냈다. 해마다 수많은 기술인들이 ENSP를 거쳐 가는 이유는 ENSP의 프로그램이 늘 융통성 있게 운영되고, 수요자의 희망에 따른 맞춤형 교육을 실시하기 때문이다.

수업의 편의와 생활의 안락함이 공존하는 학교

최고의 강사진과 좋은 원부재료, 완벽한 설비가 만났을 때 최고의 제품이 만들어지는 것은 너무나 당연한 사실이다. ENSP는 지난 1995년 전문시공업체를 통해 현대적인 시설을 갖춘 실습실 3개를 더 마련해 총 5개의 실습실을 보유하면서 새로운 전기를 맞았다. 실습실은 좋은 조건에서 새로운 기술을 익히려는 기술인, 학생들에게는 언제나 열려있다. 대부분의 수업은 실습실에서 이뤄지지만 위생, 재료학 등 이론 분야와 경영에 관한 수업도 무시할 수 없다. 100여 명을 수용할 수 있는 계단식 강당과 일반 강의실 등은 모두 오디오·비디오 등 멀티미디어 장비를 갖춰 다각적인 방식으로 이해를 돕고 강사와 수강생들이 커뮤니케이션하기 좋은 환경이 조성돼 있다.

ENSP가 위치한 이생조(Yssingeaux)는 인구 7천 명의 작은 도시지만 전문학교들이 많아 학생인구가 많은 덕분에 활기에 넘친다. ENSP는 오래된 몽바르니에 성(Château Montbarnier)의 내부를 현대적으로 개조해 전통과 현대의 조화가 절묘하다. 특히 연수생들이 머무는 공간은 동화 속이나 나올 것 같은 오래된 성의 낭만적인 분위기를 느낄 수 있다. 내부는 고풍스러운 분위기를 한껏 살리면서 편리하게 개조했다. 학교가 시내와 떨어져 있는 대신 ENSP에 머무는 동안 편안하게 머물 수 있도록 배려한 것으로 30여 개의 룸은 웬만한 호텔 부럽지 않게 꾸며졌고 분위기 있는 레스토랑과 휴식시설도 갖추고 있다. 대학을 제외하면 대부분의 교육기관이 기숙사를 갖추고 있지 않은 것과 비교할 때 ENSP의 고성(古城) 체험은 연수생들에게 특별함을 선사한다.

ENSP는 (사)대한제과협회와 프랑스제과연합회가 친선 교류 협정을 체결하면서 한국 제과인들과 한결 가까워졌다. 오는 10월에 열리는 서울국제빵·과자경진대회(Siba)에도 참여해 적극적인 학교 홍보를 할 예정이다. 또 ENSP 기술팀의 브노아 루비니(Benoît LOUVIGNY) 셰프가 직접 방한해 데모스트레이션을 하며 ENSP의 기술과 실력을 눈으로 직접 확인시켜주게 된다. ☞

주소 Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie, Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux

Tel +33 (0)4 71 65 72 50

Fax +33 (0)4 71 65 53 68

홈페이지 <http://www.ecoledelapatisserie.com>, <http://www.frenchpastryinstitute.com>

이생조 지역 홈페이지 www.ville-yssingeaux.fr

E-mail ensp@ecoledelapatisserie.com, info@frenchpastryinstitute.com

ENSP 커리큘럼과 비용

ENSP 교육은 크게 세 부분으로 나뉜다. 부문별 세부적인 내용은 아래 표를 참고 하면 된다. ENSP 교육비용은 지난 6월 ENSP에서 제시한 금액을 기준으로 했고 1유로=1천300원을 기준으로 작성했다. 유학에 관심이 있어 비용을 알아본 경험이 있다면 아래 제시된 가격이 일반 사립 교육기관에 비해 저렴하다는 것을 알 수 있을 것이다. (총 비용은 Tax포함 금액)

1 종합 과정 : ENSP교육(70일) + 업체연수(60일) 알선

ENSP 과정	내용	기간
아르티자날(수공) 제과	이론 : 제과사, 재료, 도구, 위생, 용어	3일
제과 일반	기본 반죽, 크림, 머랭	10일
초콜릿 & 콩피즈리	초콜릿 몰딩, 가나슈, 프랄리네, 풍당, 쉬크르콜레, 데코 등	6일
빙과	디저트, 소르베, 푸르	3일
실용 제품	봉봉 쇼콜라	5일
	초콜릿 다루기와 데코레이션	5일
	콩피즈리	5일
	접시 디저트	5일
	쉬크세, 밀푼유, 롤리지외즈, 타르트 등 전통제과	6일
	비에누아즈리	6일
	케이터링	5일
	앙트레메, 무스, 프티 가또, 프티 푸르 프레	6일
프티 푸르 세크, 구움과자	5일	
교육비	860만 원	70일
체류비	약 636만 원(* 업체 연수시 숙소비용 포함)	

교육비+체류비 1650만 원

2 단기 개별 과정(5일)

종합과정의 실용제품 9개 부문(봉봉 쇼콜라, 초콜릿, 콩피즈리 등) 중 택1

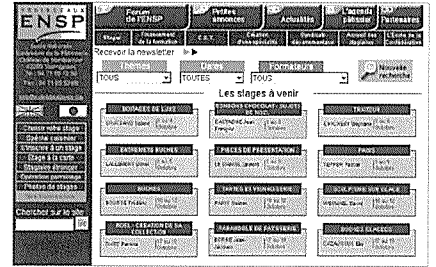
교육비	130만 원	⇨	교육비+체류비 200만 원
체류비	56만 원		

3 식도락 연수

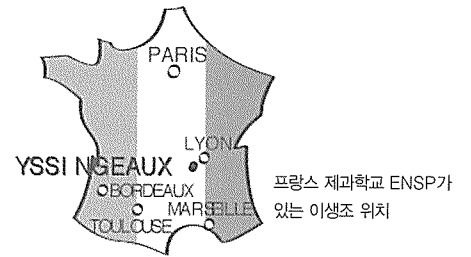
'리옹 인근 지역 문화유산 및 경치 탐방 +ENSP 제과 교육' 으로 관광 및 방문지에 따라 금액 결정

ex)

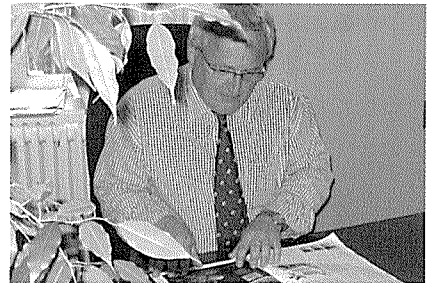
교육비(2일)	40만 원	⇨	[교육비+체류비 65만 원] + α (방문지 및 이동)
체류비(3일)	25만 원		



ENSP에서 개설되는 강의는 날짜, 주제, 강사에 따라 선택할 수 있다. (홈페이지)



interview



ENSP 파스칼 리양조 (Pascal LIANGEAUD) 교장

Bienvenue à l'ENSP

ENSP는 프랑스제과연합회와 한국의 (사)대한제과 협회가 친선교류 협정을 맺게 된 것을 매우 기쁘게 생각합니다. 프랑스제과연합회에서 기술인들의 이름을 걸고 세워진 '제과기술인들의 집' ENSP는 영리를 목적으로 설립된 다른 학교나 학원들과는 목적을 달리합니다. 최고의 기술을 바탕으로 제과 분야의 전문적인 학교로 성장해왔고 외국인 연수생들을 맞이한 지 20여 년이 다 되어 갑니다. 기술인들을 위한 학교, 기술인들에 의한 학교 ENSP에서 프랑스 정통 아르티자날 제과(수공 제과)의 오랜 가치와 기술을 함께 공유할 수 있기를 바랍니다. 한국의 기술인들과 기술인을 꿈꾸는 어린 학생들 모두 진심으로 환영합니다. Bienvenue!!

* 다음 호에는 프랑스 제과제빵학교(Institut National de la Boulangerie Pâtisserie : INBP)를 소개합니다.