

현장 속에서 전문인으로 거듭나다

벨기에의 제과제빵 교육

멀고 낯선 유럽에 위치해 있지만 피에르 마르폴리니, 레오니다스, 노이하우스 등 우리가 즐겨먹는 초콜릿의 상표만으로도 가깝게 느껴지는 벨기에. 초콜릿 저장들의 숨결이 녹아있는 나라 '벨기에'의 제과제빵 교육은 어떻게 이루어질까. 프로 제과인 양성을 위한 직업교육이 철저히 자리 잡고 있는 벨기에의 제과제빵 교육에 대해 알아보자. 글 김은영 · 사진 CERIA 제공

수준 높은 기술인을 양성하기 위해 초콜릿의 나라 벨기에의 제과제빵 교육은 우리의 전문교육과는 조금은 다른 개념을 가지고 있다. 우리나라에서 흔하게 볼 수 있는 제과제빵 학원이나 전문대학의 제과제빵 학과와는 달리 현지인의 직업교육을 목표로 하는 직업 전문 학교에서 이론보다는 철저한 현장 중심의 수업이 주가 되는 제과제빵 기술을 배울 수 있다. 보석 세공, 와인 전문가, 육가공 전문가 등 여러 실용 과목이 개설돼 있는 직업전문학교 안에서 제과제빵 및 초콜릿 과정은 가장 인기 있는 과목 가운데 하나다. 벨기에에서 파티시에(Pâtissier)나 블랑제(Boulangier) 또는 쇼콜라티에(Chocolatier)가 되려면 제과제빵이나 초콜릿과 관련한 CAP 자격증을 취득해야 한다.

CAPTAN Certificat d'Aptitude Pédagogique 의 약자로 '직무 능력 자격증' 정도로 해석된다. 제과제빵이나 초콜릿 등의 기술 교육을 마친 다음 시험에 응시해야 CAP를 취득할 수 있다. 굳이 CAP 자격증이 없어도 제과제빵이나 초콜릿 과정의 교육을 마쳤다면 이와 관련된 작업장에서 일을 할 수 있지만 직접 점포를 운영하거나 '쉐프'라는 호칭을 사용할 수는 없다.

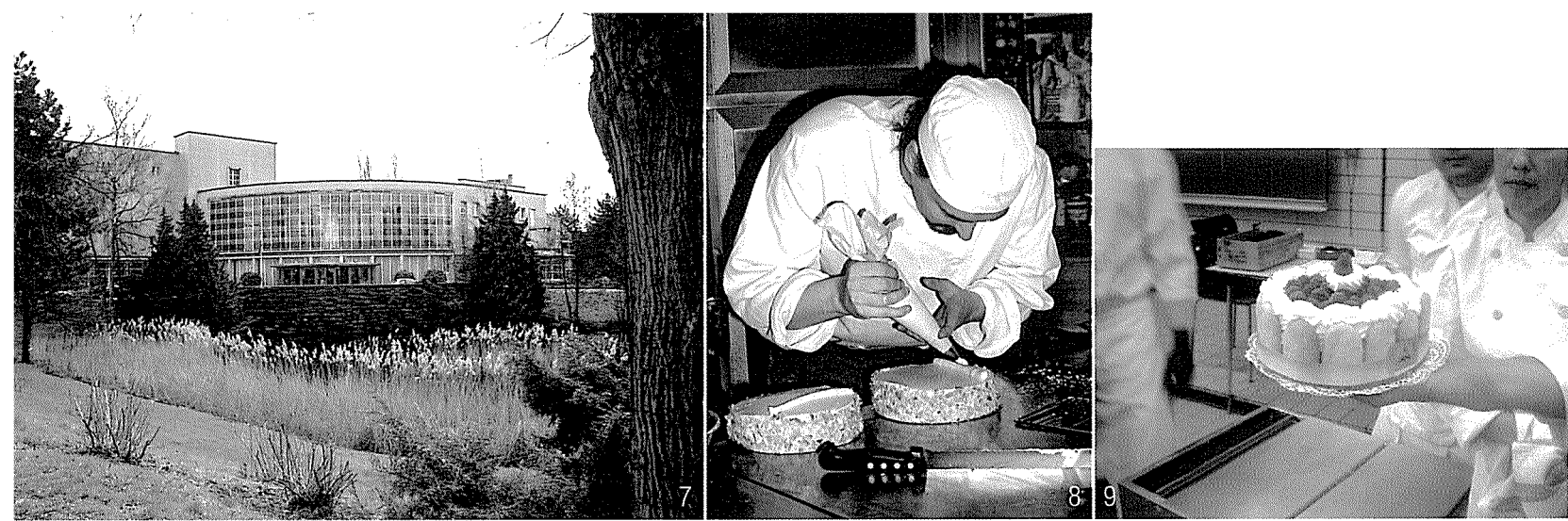
벨기에 제과제빵 학교의 특징

직업전문학교 과정은 대부분 CAP 자격증 취득을 목표로 구성돼 있다. 출석 일수, 평소 수업 태도와 이론 및 실기에 대한 평가를 모두 통과해 다음 과정으로 진급하는 학생들은 학기 초 등

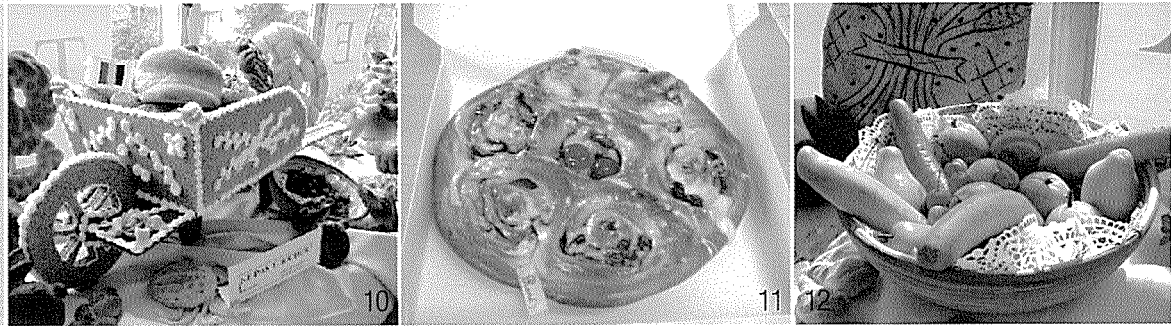
록한 학생 수의 절반 밖에 되지 않을 정도로 사관리가 엄격하다. 실무 경험을 중시해 학기마다 정해진 시간 이상 견습을 거치도록 정해두고 있다.

대부분 실습으로 이뤄져 있지만 재료 과학, 생산 관리, 위생학 등 이론 수업도 중요시 하며 수업 내용의 수준도 꽤 높다.

특히 과목마다 정해진 시간 이상의 견습기간을 거쳐야 하는데 견습기간 중에는 학생들에 대한 엄격한 평가가 이뤄진다. 먼저 견습생을 고용한 사업주가 평가서를 제출하면, 견습 담당 교수가 근무 내용, 일정, 성실도 등을 사업주와의 면담을 통해 다시 확인한 다음 해당 평가서의 인정여부를 결정한다. 엄격한 절차를 통과한 견습생은 취업이 결정된 다음에도 따로 재교육을 받을 필요가 없을 정도로 수준 높은 기술을



1, 7 CERIA는 여러 개의 호텔학교가 모여 하나의 캠퍼스를 이룬다. 2, 3 성 니콜라스 축일을 맞이하여 학생들이 초콜릿 작품을 만들고 있다. 4, 5 '게' 모양의 빵과 '장미 부케' 마지팬. 학생들의 독특하고 창의적인 아이디어가 돋보인다. 6, 11 학교 상점에서 판매하는 학생들의 작품. 저렴한 가격 때문에 지역 주민들에게 인기가 좋다. 8, 9 프로제과인 양성을 위해 과목마다 현장에서 견습기간을 갖게하는 것이 특징이다. 10, 12 졸업작품전시회 작품을. 현장실습으로 수준 높은 기술을 갖추고 있어 업계에서 환영받고 있다.



갖추고 있어서 제과·제빵 업계에서 환영받고 있다.

대부분의 직업학교는 수업료가 비교적 싼 편이다. 1년에 80유로 정도로 실업자에게는 무상으로 교육이 제공된다. 하지만 수업 중에 만든 작품들을 학생들 스스로 가져갈 수 없고 학교 안에 위치한 상점에 판매용으로 제출해야 한다. 이 매장을 주로 이용하는 고객은 학교 학생뿐 아니라 학교 주변에 사는 주민인데 싼 값에 다양한 제품을 살 수 있어 인기가 높다. 또한 학생들에게는 자신이 만든 제품에 대한 소비자들의 반응을 눈으로 직접 확인할 수 있는 기회가 되기도 한다.

직업전문학교의 교육기간은 교육 기관에 따라 다른데, 짧게는 석 달 에서 길게는 7년까지 다양하게 운영되고 있다. 보통 1년 미만의 교육과정은 구청이나 시에서 운영하는데 실업 재할 과정이 주를 이루며, 2년·4년·7년 과정은 정규 학교에서 운영하는 과정이 대부분이다.

벨기에의 직업교육은 만12살부터 시작된다. 우리나라의 중·고등학교에 해당하는 에콜 스풀레리(Ecole Secondaire)의 직업교육은 만12세부터 만18세를 대상으로 한다. 이 과정을 일찍 실무 교육을 받아 직무 능력과 숙련도를 높일 수 있다는 장점도 있지만 너무 어린 나이에 인생의 방향을 결정함으로써 다양한 인생 경험을 누릴 기회가 줄어든다는 비판도 있다. 만18세 이상을 대상으로 하는 직업교육의 경우 2년 또는 4년 과정의 코스가 개설돼 있으며 직장인을 배려해 야간에 수업을 하는 경우가 많다.

벨기에 직업학교 최고봉 호텔학교 'CERIA'

브뤼셀 서남부에 위치한 Centre Etude Recherche Industrie Alimentaire (이하 세리아 CERIA)는 호텔 관련 학교 10여개가 모인 연합학교다. Campus du CERIA 라는 이름 아래 여러 개의 호텔학교가 모여 하나의 캠퍼스를 이루는 형태다. 1948년 개교한 이래 지금은 만12~18세 과정 800여명, 만18세 이상 과정은 1,200여명의 학생이 직업 교육을 받고 있다. 또한 초등학교의 특별활동 수업을 위탁받아 운영하기도 한다.

세리아 캠퍼스의 학교들은 크게 네덜란드어권 학교와 불어권 학교로 구분된다. 이들 학교는 언어권별로 다시 호텔경영, 관광학, 호텔조리 등 호텔과 관련된 전문학교들로 세분된다.

'인스티튜트 에밀 그리존'은 제과제빵으로 유명한 불어권 학교이고, '일리셔우트 스쿨 부르부딩'은 네덜란드어권 제과제빵 학교다.

안타깝게도 이토록 세분화된 벨기에의 직업학교에서는 유학생들을 위한 비자를 발급해 주지 않는다. 벨기에에서 유학하기 위해서는 '체류증'을 필요로 하는데 현지인을 대상으로 하는 벨기에의 직업교육은 대학교육과는 다른 개념이라서 벨기에 국민이 아닌 유학생에게는 체류증을 발급하지 않는다. 현재 벨기에에서 제과제빵 공부를 하고 있는 한국인의 경우 기본적인 체류증이 해결된 상태에서 현지의 직업교육을 받고 있다. ☞

Correspondent 김은영

김은영 씨는 상명대학교 불어교육과를 졸업하고 벨기에로 건너가 현재 브뤼셀에 소재한 호텔학교(Campus du CERIA Institut ROGER LAMBION)에서 제과·제빵 및 초콜릿 과정 3학년엔 재학 중이다. 벨기에 왕실 초콜릿 전문점인 위타메르(Wittamer)에서 인턴으로 근무하며 벨기에의 장인정신이 깃든 초콜릿 기술을 연마하고 있다.

