



**학원탐방**

# 최고의 기술인을 키운다 한불제과 제빵 기술학원

학원 전경, 수료후 파리크라상에 전원 특채되는 혜택이 있다.

한불학원의 가장 큰 특징은 제과점 경영자를 위한 회계학, 점포·생산 관리, 점포 경영 교과목의 개설이다.  
또한 희망자 전원이 파리크라상에 특채되는 혜택이 있으며 점포 개설시 입지 조건과 점포 상업성에 대해 자문을 얻을 수 있다.

우리 제과업계의 인력난은 어제 오늘의 일이 아니다. 해마다 제과업계의 시장 규모는 증가 일로에 있으나 성장의 기본이라 할 수 있는 생산 인력 부족은 발전을 저해하는 요인으로 10년 후에는 기술의 공동화(空洞化) 현상까지 우려되는 상태에 놓여 있다.

이에 따라 대규모의 생산 인원을 필요로 하는 준양산 베이커리 업체 중 일부가 차체 인력 수급과 사원들의 교육을 위해 교육 기관 설립을 추진 중에 있는 것도 다 이때문이다.

이런 면에서 볼 때 강남구 방이동에 소재한 한불제과제빵기술학원(원장 허영인)은 시사하는 바가 크다고 할 수 있다. 앞날을 미리 예측하고 베이커리 업체가 최초로 설립한 학원인 까닭이다.

「성실」, 「창의」, 「청결」을 원훈(院訓)으로 하는 한불제과제빵기술학원이 업계의 새로운 교육 기관으로 첫발을 내디딘 것은 1992년 4월 정통 프랑스풍의 제과점 경영을 통해 최고급 베이커리로 성장 중인 파리크라상이 국내 제



과 제빵 기술 향상과 자체 고급 기술 인력 양성을 위해서였다.

설립의 주된 목적이 급성장하고 있는 파리카라상의 생산 물량 증가를 담당할 인력수급과 가맹점 확산에 따른 대외 홍보이지만 오랜 세월 동안 축적된 모기업 사니와 파리카라상으로 이어지는 제빵 기술의 노하우를 한국 제과업계에 보급시킨다는 부수적인 목적도 있다는 설명이다.

### 경영, 회계 과정 등 독특한 교과과정

방이동 파리카라상 건물에 위치한 한불학원의 교육 체계와 교과 과정은 타 학원에 비해 독특한 것이 특징이다. 설립 당시의 취지대로 자체의 인력수급이 주 목적인 까닭에 「사내교육반」이 개설돼 있는 것이 그것이다. 또 지리적으로 강남에 소재하다 보니 타 학원보다 주부들의 참여가 높은 만큼 「주부취미반」이 활성화돼 있다.

현재 한불학원이 운영하고 있는 교육 과정은 크게 「정규반」과 「주부취미반」, 「사내교육반」으로 나뉜다. 「정규반」은 6개월 과정으로 전반기와 후반기로 구분해 모집하고 있는데 반기별로 오전과 오후로 나뉘어 총 160명을 모집해 교육시키고 있다.

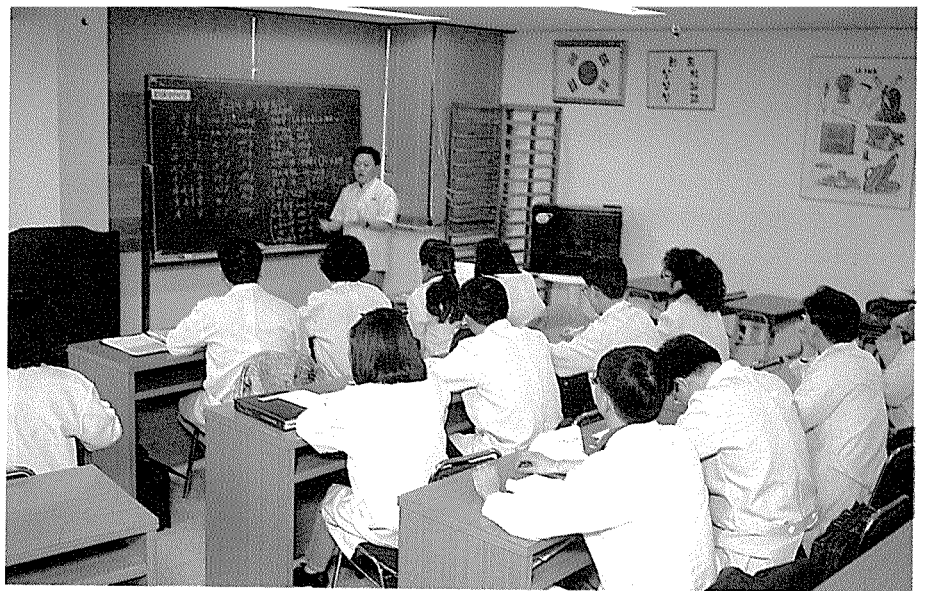
교육 내용은 제과·제빵 이론 및 실기, 재료학, 영양학, 위생학 등인데 교육 내용 중 눈에 띄는 것은 타 학원과는 달리 점포·생산 관리, 점포 경영, 회계학 과목이 개설되어 있는 점이다.

한불학원 졸업생이 학원 수료 후 제과점을 경영할 경우를 대비해 개설한 이 과목들은 베이커리 업체인 파리카라상에서 근무하고 있는 강사들이 담당하고 있어 점포 운영에 필요한 지식을 접할 수 있는 장점이 있다.

이를 위해 한불학원은 현재 회계학의 경우 원가 계산 등의 항목에 8시간, 점포 경영과 생산 관리에 각각 15시간과 8시간을 할애해 교육시키고 있다.

또 수료자가 원할 경우 파리카라상 및 계열 회사에 전원 특채됨에 따라 기계 취급유지와 냉동 반죽 과정을 개설해 놓고 있는 상태다.

「주부 취미반」은 8주 과정으로 6기에 걸쳐 각 기별로 15명씩 총 75명을 모집하고 있는데 손작업 위주의 교육으로 가정에서 손쉽게 할 수 있는 피자, 샌드위치, 쿠키, 찹쌀떡, 도너츠 등을 교육 중이다.



제과점 경영자를 위한 교과목 개설이 특징이다.

또 「사내 교육반」은 파리카라상 가맹점 점주와 기사, 신입사원 총 220명을 대상으로 기계 취급이나 제품 배합기법, 경영 일반 등을 교육하고 있다.

현재 한불학원은 3개반의 원활한 교육을 위해 실습실, 강의실과 불란서빵을 제조 할 수 있는 유로프스 오븐을 비롯한 오븐 10 대와 믹서기 16대 등 각종 제과 기계 및 기구를 갖추고 있다.

강사 또한 서인호 교수 부장을 비롯해 현장 경험이 풍부한 전담 교사 4명과 파리카라상 근무 강사 9명이 점포·생산 관리, 점포 경영, 회계학에 이르는 폭넓은 이론 강의를 담당하고 있다.

### 수료후 특채, 개업시 경영지문 혜택

독특한 교육 과정과 수준 높은 교육 내용의 한불학원 장점은 여기에서 그치지 않는다. 공장 견학을 통한 현장감있는 교육은 물론 파리카라상의 기술 고문인 전 프랑스 국립제과학교 교수 깔벨 교수와 프랑스 최고 제과점 운영자인 따빠오씨가 매년 방문해 실시하는 본 고장의 정통 불란서 빵의 기술을 접할 수 있는 것도 쉽게 가질 수 없는 행운 중의 하나이다.

그리고 학원생들의 미진한 학습 보장을 위해 격주로 토요일에 한해 실습실을 개방하는 등 세심한 배려를 하고 있다.

이밖에도 가장 큰 혜택으로 다양한 특전을 들 수 있다. 성적 우수자에 한해 파리카라상 입사 후 미국, 프랑스, 일본 등에 연수 기회가 우선적으로 제공되며 희망자 전원에게 파리카라상에 특채되는 것도 한불학원만이 지닌 특성이자.

또 학원생이 수료 후 점포를 개설할 경우 기초적인 상담에서 시작해 그동안 축적된 파리카라상의 노하우를 바탕으로 입지 조건과 점포의 상업성에 대해 자세한 지문을 얻을 수 있는 특전이 부여된다.

실습 위주의 살아있는 교육과 제과점 경영에 실질적으로 도움을 주는 교육과정을 소중히 여기는 한불학원의 교육은 원훈에 나타나 있듯 「창의」와 「성실」, 「청결」을 중시한다.

자신이 배운 기술을 바탕으로 새로운 제품과 기술을 창조해 내는 일, 과업인의 책임과 의무를 가슴속 깊이 새기고 최선을 다하는 성실한 자세는 개인적으로나 제과업계 전반의 발전에도 필수적인 요체일 것이다. 또한 식품을 다루는 제과인으로서 청결은 두말이 필요 없는 요건이기도 하다.

한불학원은 원대한 계획을 수립 중에 있다. 장기적인 계획이긴 하지만 현재 파리카라상 건물 내에 위치한 학원을 확장 이전한다는 계획이다. 지금 학원의 위치가 교통도 불편할 뿐더러 점차로 늘어나는 학원생을 수용하기엔 시설면에서 부족하기 때문이다.

또 작은 계획이긴 하지만 「주부 취미반」의 호응도가 높은 까닭에 빵 문화의 보급이라는 차원에서 한달에 한번 정도 온 가족이 참여해 함께 빵을 만드는 계기를 제공함으로써 궁극적으로 제과산업 확산에 일조할 수 있는 공간을 만드는 것이다.

한불제과제빵기술학원. 1992년에 설립된 이 학원의 역사는 일천하기 그지없다. 규모나 시설면에서도 마찬가지이다. 그러나 우리가 한불학원에 하나의 희망적인 기대를 거는 것은 다른 데 있지 않다. 독특한 교과 과정과 충실한 교육 내용으로 2년이 채 못되는 기간 속에서도 이미 내실있는 교육기관으로 성장했고 따라서 앞으로도 무한한 성장 가능성을 발견할 수 있기 때문이다. (글 박종선)