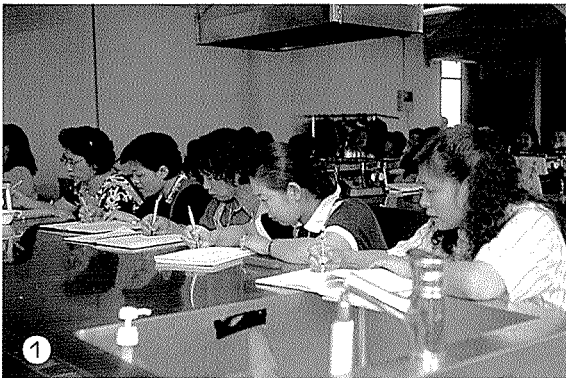


인천여성문화회관 제과제빵과정

인천시 부평구에 위치한 인천여성문화회관은 지역 여성들을 위해 다양한 강좌를 마련하고 있다. 그 가운데 가장 인기있는 강좌는 제과제빵과정. 기능사 실기품목에서 실용적인 제품에 이르기까지 다양한 제품을 배울 수 있는 인천문화여성회관의 제과제빵과정을 소개한다.



- 1 이곳에서는 실기시간 틈틈이 이론수업을 진행하고 있다. 하더라도 놓치지 않기 위해 열심히 필기를 하는 모습에서 뜨거운 열의를 엿볼 수 있다.
- 2 강사와 수강생 사이가 남다른 이곳은 수업내용 외에도 세상 살아가는 이야기로 정감이 오간다.
- 3 인천여성문화회관은 규모 있고 깨끗한 시설을 자랑한다.



수요일 오후 인천여성문화회관의 제과제빵 교실. 제품을 만드느라 한껏 집중하고 있는 이들 속에서 누가 강사고 누가 수강생인지를 구분하기란 쉽지 않은 일이다. 으레 스승은 제자보다 나이가 많을 것이라는 선입견 때문이다. 인천여성문화회관은 제과제빵과정 수강생 중 95%가 평범한 가정 주부들이라 강사가 학생보다 오히려 나이가 적은 편이다. 그러나 36명 수강생들의 모습은 사뭇 진지하기만 하다.

인천여성문화회관은 지난 94년 개관한 이래 지역 여성들을 위한 다양한 취미·기술강좌를 마련하고 있다. 현재 이곳에서 개설된 강좌수만도 무려 34개. 그 중 가장 인기 있는 제과제빵 과정을 듣기 위해서는 5~6개월 이상 기다리는 것이 예사다.

수료생 중 절반이상이 기능사 자격증에 도전

인천여성문화회관의 제과제빵반은 4개월 과정이다. 월요일부터 금요일까지 하루 3시간씩 수업을 진행하는데 한주씩 번갈아가며 제과와 제빵 수업을 실시한다. 제과제빵과정은 10시에서 1시까지 진행되는 오전반과 2시에서 5시까지 진행되는 오후반, 그리고 6시에서 9시까지 진행되는 야간반으로 구성되어 있다.

인천여성문화회관 제과제빵과정의 가장 큰 특징은 수강생 대부분이 주부들이라는 점이다. 그러나 다른 문화센터나 문화회관과는 달리 이곳 수료생 중 55% 이상이 기능사 자격증 취득을 위해 시험에 도전하고 있으며 따라서 수업도 자연스럽게 기능사 자격증 시험을 대비하기 위한 프로그램으로 구성되어 있다.

이론 수업은 제과·제빵 이론을 비롯해 영양학과 재료학, 식품위생학 등 기능사 필기시험 과목을 중심으로 진행된다. 특히

이곳에서는 수강생들을 위해 자체적으로 이론 교재를 발간하고 있다. 실습은 기능사 실기제품 42가지 외에도 실용적이고 기능적인 제품에 이르기까지 총 80여 가지를 직접 만들고 있다. 이곳 수강생들은 대개 일주일에 한 번 정도는 집에서 손수 제품을 만들기 때문에 수료한 후에도 선물용이나 가족들 간식용으로 제과 기술을 활용하고 있다.

수강료 국비보조로 저렴 ... 수료생만 1,400명 넘어

이곳 제과제빵 과정의 한 반 정원은 36명. 현재 14기 수강생들이 교육에 들어간 상태로 이곳을 거쳐간 수강생만도 연인원 1,400명에 이르고 있다. 인천여성문화회관은 시에서 운영하고 있어 시설이 잘 갖춰져 있으며 교육과정이 체계적이라는 평을 듣고 있다. 또한 수강료가 4만원으로 저렴한 편이다. 물론 재료비는 별도로 부담해야 하는데 실습 품목에 따라 조금씩 차이가 있지만 대략 15만원선이다.

이런 조건 때문에 이 강좌에는 접수 때마다 수강생들이 몰리고 있다. 보통 정원의 3~4배가 넘는 인원이 접수를 하기 때문에 공개 추첨을 통해 수강생을 선발한다. 그러나 사회복지시설 수용자와 국가 유공자 가족, 생활보호 및 모자보호대상자, 환경미화원 가족 등에 한해서는 증명서류만 제출하면 우선적으로 수강할 수 있으며 수강료 면제혜택도 주고 있다.

현재 이곳은 2명의 강사가 수업을 진행하고 있다. 수료자 대부분이 주부들이라 취업을 하는 경우는 드문 편이다. 그러나 이곳 제과제빵 과정은 일반 가정주부들 사이에 빵문화를 정착시키는 데 커다란 기여를 하고 있다. [2]

〈글 / 김경옥〉

강습 내용

주차	강습 내용	주차	강습 내용
1	기계작동법, 제과제빵의 분류·이론 스펀지 케이크류(벌립법, 공립법)	2	제빵공정의 순서, 스트레이트법 설명 식빵, 모닝빵, 비상스트레이트 식빵, 옥수수 식빵류
3	크림법을 이용한 제품 파운드케이크 / 마블 / 버터쿠키류	4	단과자 빵류 앙금빵 / 소보로빵 / 카스타드 / 버터크림
5	레이어 케이크류 엘로우 / 화이트 / 초컬릿 / 데블스	6	스위트롤, 아채빵, 버터롤, 소보로스틱, 송암금빵
7	퍼프페이스트리류 나이형/ 팔미에 / 호두파이 / 애플파이	8	튀김제품, 찹쌀과배기, 두부스낵, 찹쌀도넛, 케이크도넛, 쥬러스
9	초코칩쿠키, 컵케이크, 냉동쿠키류	10	데니쉬 페이스트리, 건포도식빵, 풀만식빵
11	오믈렛, 슈크림, 쇼트브레드 쿠키	12	브리오슈, 모카빵, 잉글리쉬 머핀
13	밤만주, 계피만주, 푸딩, 단디케이크	14	더취브레드, 불란서빵류 (바게트 / 하드롤)
15	케이크 이론, 생크림 케이크	16	야채롤, 콘브레드, 동물모양빵

위의 강습 내용은 상황에 따라 탄력적으로 운영된다.