

현장기술자를 위한 단기 교육의 명소

에콜 가스트로노믹 벨루에 콩세이 (Ecole Gastronomique Bellouet Conseil)

주소: 304-306, rue Lecourbe, 75015 Paris, France

전화: 33-1-40-60-16-20



글 / 김경란
이화여대 비서학과 졸업
프랑스 Jean Ferrandi 졸업
CAP 취득, Fouchon 근무
현재 건국대 농축대학원 재학중
통역과 번역 프리랜서로 활동

1) 학교소개

10년의 역사를 자랑하는 벨루에 콩세이는 이제까지 소개되었던 제과, 제빵 CAP(세이페)준비를 위한 장기교육 중심의 학교와는 달리, 단일 주제로 2~4일 동안 집중적으로 교육하는 단기교육기관이다. 즉, 새로운 기술, 재료, 도구 등을 이용해 CAP를 이미 취득한 현장 기술자들에게 좀더 완성된 기술을 가르치고 있다.

주요 강사로는 조엘 벨루에(Joel Bellouet)씨와 여러 번 한국, 일본에서 기술 세미나를 진행해 잘 알려진 장미셀 페루송(Jean-Michel Perruchon)씨 등이다. 이들은 모두 M.O.F들이며 이들 외에도 역시 M.O.F인 파스칼 브린스

타인, 그리고 세계제과대회나 유럽대회에서 수상한 기술자들이 강사로 포진해 있다.

벨루에 콩세이는 “좀더 나은 것을 위한 배움”이란 슬로건으로 교육을 실시하고 있다. 제과기술인들에게 품질이 우수한 다양한 재료를 사용할 줄 알아야 하며, 이를 위해 항상 노력하는 프로페셔널 정신이 필요하다고 역설한다.



▲ 수업광경. 벨루에 콩세이는 2 ~ 4일의 단기 전문교육기관이다.

2) 교육과정


이곳의 교육과정을 살펴보면 1년 동안 20여 가지가 넘는 다양한 주제의 교육이 기간을 달리하여 반복 실시된다. 각 과정별로 구체적인 교육내용을 소개하면 다음과 같다.

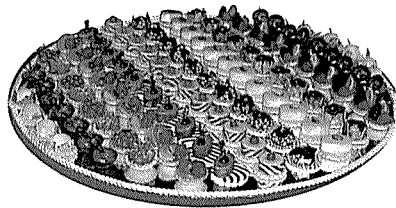
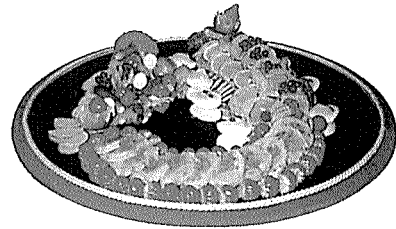
- 푸티 푸르(Petits Fours) : 새롭고 정교하며 고급스러운 분위기의 다양한 건과류, 생과류
- 데세르 장식(Desserts-Assiette) : 따뜻한 디저트, 차가운 디저트, 아이스크림류 등 디저트류의 장식과 표현 방법
- 초콜릿 과정(Art du Chocolat) : 템퍼링 기법, 몰드 이용하기, 다양한 봉봉 초콜릿 충전 및 장식 방법 등과 같은 초콜릿의 기본 과정을 비롯하여 다양한 주제의 초콜릿 모형만들기
- 앙트르메 글라스(Entremets Glaces) : 아이스크림을 비롯 사베트, 파르페를 이용한 앙트르메 만들기
- 비에노아즈리와 타르트(Viennoiserie et Festival de Tartes) : 다양한 파이반죽과 이에 맞는 제품, 크로와상, 브리오슈 등 새로운 차원의 제품 만들기
- 초콜릿 조각(Pieces Artistiques en Chocolat) : 몰드 이용법, 조각, 새 · 꽃 · 나무 · 돌 등 조형물 만들기, 에어브러시 기법
- 앙트르메(Entremets)1 : 기본 무스, 비스킷, 크림, 충전물, 장식 등으로 과일 · 견과류 · 초콜릿 · 커피 등 10여 가지의 앙트르메 만들기

- 앙트르메(Entremets)2 : 요즘 유행하는 다양한 앙트르메 만들기
- 앙트르메(Entremets)3 : 지역별로 유명한 제품 만들기
- 빵 스페쇼(Pains Speciaux et Viennoiseries Nouvelles) : 캠파뉴, 소형 전통빵, 액종빵 등 다양한 빵과 새로운 비에노아즈리 만들기
- 프티 가토 1, 2(Petites Gateaux Individuels 1, 2) : 최신 유행 소형 케이크 만들기
- 슈크르 티레(Sucre Tire) : 잡아당겨서 만드는 설탕 공예에 관한 모든 것
- 슈크르 수플레(Sucre Souffle) : 불어서 만드는 설탕 공예의 모든 것
- 슈크르 아트(Sucre d' Art, Pieces Artistiques) : 다양한 설탕공예, 에어브러시 등으로 예술 작품 만들기

이외에도 부활절이나 크리스마스 등 특수절을 위한 수업과 아이스 카빙 수업 등이 있다. 모든 수업은 오전 8시 30분에 시작해 오후 5시 30분에 끝난다(12시에서 1시까지는 점심시간). 수업료는 점심식사를 포함하여 이틀 수업은 3,600프랑, 3일 수업은 5,400프랑, 4일 수업은 7,200프랑이며 외국인인 경우 부가가치세가 면제되는 혜택이 있다.

3) 등록방법

월별로 수업 프로그램이 짜여져 있으므로, 원하는 수업을 정해진 날 짜에서 찾아 신청서를 보낸다. 수업별로 인원이 제한돼 있으므로 이미 정원이 채워진 경우 등록이 안될 수도 있다. 장기 체류 비자가 필요 없으므로 특별한 서류준비 없이 등록이 가능하며 학력 제한도 없다. 



▲ 수강생이 만든 작품들. 수강생들은 자신의 작품을 학교에 제출해야 과정을 수료할 수 있다.

제과업계의 정보화를 이끌어 가는...

BAKERY-NET

www.bakery-net.co.kr

베이커리업계의 홈페이지갯기 운동을 제안합니다.

지금은 인터넷 시대이며 인터넷 고객에 맞추어야 낙오되지 않습니다.

'베이커리 넷'은 제과업 관련 소프트웨어 개발 보급, 포탈 정보 제공 및 전문 홈페이지 제작관리 업체입니다.

'베이커리 넷'은 항상 새로운 정보를 제공하여 귀사의 홈페이지에 더 많은 고객이 방문하도록 노력하고 있습니다.

지금 홈페이지 제작을 신청하십시오.

귀사의 이름으로 인터넷 주소를 대행 등록, 관리 해드립니다.

더 자세한 내용은 <http://www.bakery-net.co.kr>을 지금 방문하여 주시기 바랍니다

사무실 : 서울시 강남구 대치동 977-12 제과제빵종합상가 311호

(135-280) 한국제과정보시스템 베이커리 넷 사업부

전화 : (02) 569-2705 / 핸드폰 : 018-314-2707

E-mail : bakery@bakery-net.co.kr