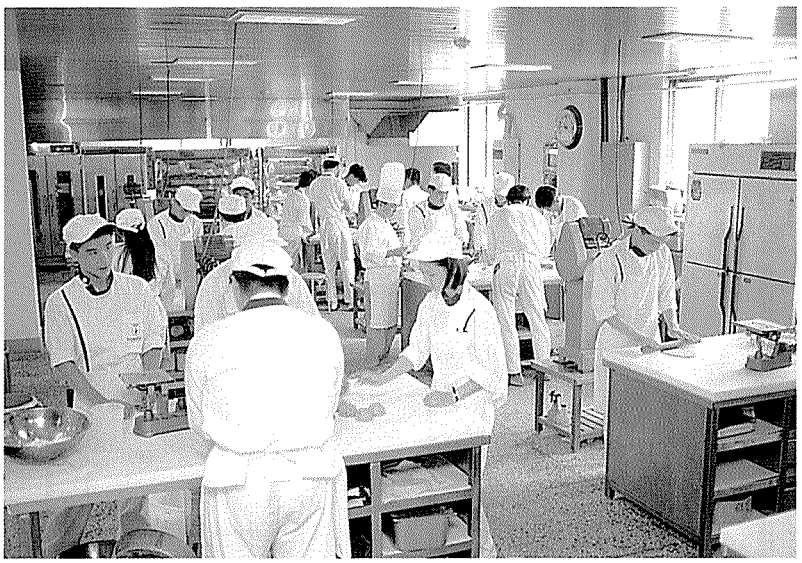
밀착취재 II

제과학원 새로운 수요 창출에 부심
다양한 프로그램 운영, 전문기술인반 신설 확산

■ 취재 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr



제과학원은 물론 대학, 사회교육원, 문화센터 등 국내 제과교육기관이 부쩍 늘어남에 따라 제과학원계가 새로운 수요 창출에 부심하고 있다. 전국적으로 90여 개 학원이 개원해 있을 만큼 최근 들어 그 숫자가 크게 증가한 학원계는 다양한 프로그램 편성과 전문기술인반 신설 등으로 줄어든 수요 기반을 확장시킬 돌파구를 찾고 있다.

현재 제과학원계에 보편적으로 개설된 교육과정을 살펴보면 대부분 3개월 과정의 속성반, 6개월·1년 과정의 고등반으로 정규 전문과정을 운영하고 있다. 또한, 학원의 지역적 여건에 따라 기능사자격증 시험대비반을 비롯, 취미반, 데커레이션반, 전문기술인반 등 다양한 교육 프로그램이 운영되고 있다.

6개월과정 보편화, 대학진학 준비생도 많아져

기능사자격증 취득, 진학, 취업과 창업을 목적으로 하는 수강생을 대상으로 운영되는 정규 전문과정의 경우, 6개월 과정이 보편화되고 1년 과정이 퇴보하는 추세다. 1년 과정은 기능사 필기시험 면제 혜택이 주어지는 이점이 있지만, 기간이 길고 수업료의 부담도 커 중도 탈락률이 높을 뿐 아니라, 취업이나 창업을 원하는 수강생들이 단시간 내의 기술습득을 원하고 있고, 대부분 6개월 안에 자격증을 취득하는 경우가 많기 때문이다. 또한 정부지원의 국비생 증가도 1년 과정 개설 여부에 많은 영향을 주고 있다.

이에 따라 현재 1년 과정을 운영하는 제과학원은 체계적인 기술지도와 실습을 통해 제과기술을 폭넓게 교육시키고 초급부터 중·고급 기술에 이르는 데커레이션 과정과 초청세미나 개최, 현장실습 등 다양한 프로그램을 실시하고 있다. 한편 최근 정규과정의 특징으로는 오후, 야간반에 대학진학을 목표로 하는 고등학생, 재수생들이 많은 점을 꼽을 수 있다. 학원 수강생 중에서 고등학생이 2~3명에서 많게는 40명을 차지할 정도로 진학, 또는 취업을 위해 자격증취득을 준비하는 학생들이 늘고 있다.

주 2~3회, 2~3개월 과정으로 개설되어 있는 취미반은 주부들과 제과제빵에 관심이 많은 일반인을 대상으로 지금까지 인기리에 진행되어 왔다. 그러나 문화센터, 구청 복지관과 정부지원 무료교육이 크게 증가해 현재는 취미반의 운영이 침체돼 있다. 이에 따라 원하는 시간대에 배우고 싶은 품목을 쿠폰을 사용해 수강할 수 있도록 한 쿠폰제를 실시하는 경우가 늘고 있다.

데커레이션반은 학원에 따라 교육과정, 기간 등 약간의 차이가 있으나 케이크 아이싱, 꽃, 사인 등 기초부터 중·고급의 최신 기법까지 습득할 수 있는 프로그램이다. 수업은 전문과정 수료자와 현직 기술인을 대상으로 2~3개월에 걸쳐 주 3~5회 실시하고 있는 것이 보통이다.

최근에는 일부 제과학원이 현장 기술인을 대상으로 한 교육과정을 신설하여 좋은 반응을 얻고 있다. 현장 기술인 재교육반은 국내 유명 기술인을 초빙하여 3개월 과정, 주3회로 운영된다. 그동안 중견기술자들이 신기술 습득을 통해 실력을 보완하고 발

전시킬 수 있는 전문교육장이 부재해 있던 터라 업계의 기술진보, 선진화를 위한 계기를 마련했다는 평가를 받고 있다.

전문기술인반 확산으로 업계 기술발전에 기여

지난 98년 3월 중견기술인 대상 고급과정을 신설해 재교육 프로그램 붐을 선도한 한미제과제빵전문학원(원장 김영선)을 필두로, 대한제과기술학원(원장 이홍렬)이 6년 동안 운영해오던 데커레이션반을 올해 초 데커레이션전문반으로 개편해 현장 기술인을 대상으로 수업을 진행하고 있다. 또 현대제과기술학원(원장 김영석)도 올 2월부터 시작한 기술자반이 20명 정원을 넘겨 50명 정도가 수강할 정도로 현재 좋은 반응을 얻고 있다.

이에 따라 리치몬드제과기술학원도 제과전문기술자반을 신설, 4월 17일 첫 수업을 시작했는데 현재도 문의 전화가 계속 오고 있을 만큼 반응이 좋다는 평가다. 지난 90년대 초 김상엽 원장 직강으로 특수연구반을 운영했던 김상엽제과기술학원 역시 현재 데커레이션반 중·고급 과정을 통해 현직 기술인들을 교육하고 있지만, 타학원 전문기술인반 확산에 따라 그동안 운영이 중단됐던 특수연구반 재개설을 검토하고 있다.

전문기술인반 개설로 기술인들의 수준 향상 뿐만 아니라 업계 전체 차원에서도 기술발전을 꾀할 수 있을 것으로 기대된다. 그러나 중소규모의 학원들은 강사진 확보가 쉽지 않아 전문기술인반 신설에 어려움을 겪고 있어 그 확산여부가 불투명한 상태다.

더욱이 지방의 경우 유명강사 초빙의 어려운 점도 있지만, 전문기술인반 신설시 다소 비싼 수강료를 지불하고 신청할 지원자들이 많지 않을 것으로 예상돼 현장 기술인을 위한 재교육 프로그램 개설은 다소 시기상조라는 분위기다. 또한 대부분 전문기술인반 교육과정이 웨딩케이크, 화과자, 설탕 공예 등에 치중돼 있어 실용성과 동떨어졌다는 평가도 있다.

이에 따라 현장에서 실질적으로 응용하여 판매로 이어질 수 있는 실용 데커레이션과 공예과정의 적절한 접목을 통해 내실을 기할 수 있는 기술 전수가 이루어져야 할 것이라는 지적이다. bkl

<표> 현장 기술인 재교육과정 개설 학원

학원명	전화번호	개설과정	교육시간	교육내용	강사진
한미제과기술학원	02)957-6080	고급과정 단기코스 (20명 선착순 모집)	12주 완성, 주3회	에어브러시, 화과자 웨딩케이크 장식	함상훈, 이원용, 김영선
대한제과기술학원	02)547-9276	데커레이션 전문기술인반	1~3개월 선택수강, 주5회	데커레이션, 웨딩케이크, 양과자, 초컬릿공예, 화과자 등	박찬회, 오병호
현대제과기술학원	02)815-2488	전문기술자반	3개월 과정, 주3회 중 선택수강가능	조리·특수빵, 양과자, 화과자, 데커레이션	안창현, 최인호 서승주, 박윤철
리치몬드제과기술학원	02)324-9894	제과전문기술자반 (20명 선착순 모집)	3개월 과정, 주3회	데커레이션, 양과자, 초컬릿 공예, 설탕공예, 앙트르메	박찬회, 나기학 우원석, 신현수
김상엽제과기술학원	02)538-8436	데커레이션 중·고급과정	1~3개월 과정, 주 3~5회중 선택 수강,	케이크 데커레이션, 에어브러쉬, 설탕·마지팬 공예 등	
종각21세기제과기술학원	02)736-1157	데커레이션반	6주 완성, 주5회	양과자, 케이크 데커레이션, 설탕·초컬릿 공예	
종로제과학원	02)741- 8877	전문기술인양과자반	2개월 과정	초컬릿·설탕 공예, 마지팬, 양과자 등	
강남제과기술학원	02)3462-0603	데커레이션반	3개월 과정, 수시모집	케이크 데커레이션, 공예빵, 쿠키하우스 등	
한국제과기술학원	0343)387-5055	데커레이션반	3개월 과정, 주3회	케이크 데커레이션, 설탕공예 등	
성남제과제빵기술학원	0342)753-0136	고급 제과반	8주 완성, 주3회	호텔제과인기품목, 화과자 등	김명덕