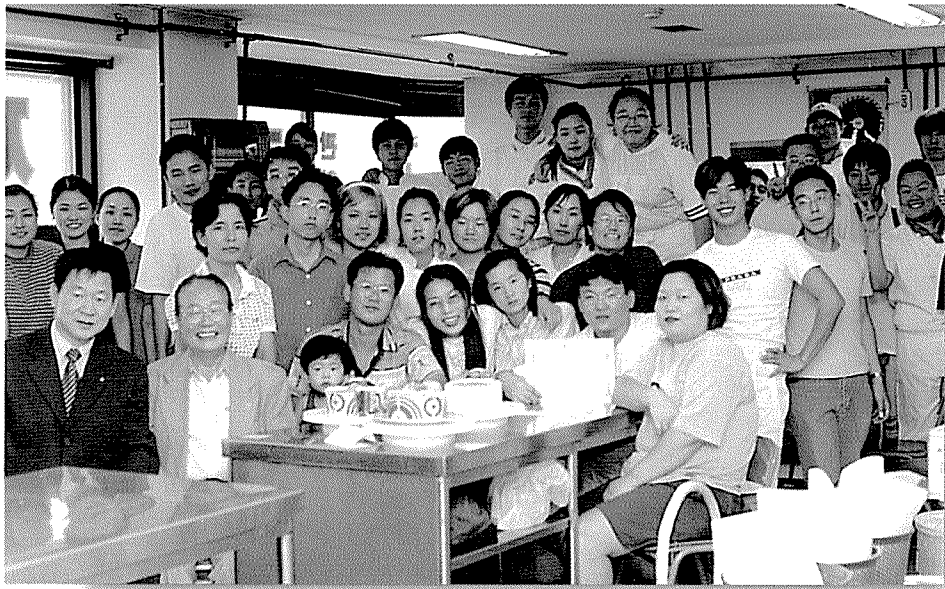


첫 단추를 여미는 초보들의 축제

의정부 김상엽제과학원 빵 경연대회

〈취재 / 허미경 jpkkyong@mbakery.co.kr〉



▲ 8월 14일 열린 '제2회 빵 경연대회'는 총 42명이 참가, 5시간에 걸쳐 진행됐다.

지난 8월 14일 의정부 김상엽제과기술학원에서 제2회 '빵 경연대회'가 열렸다. 지난해 처음 시작된 빵 경연대회는 학생들의 참신한 아이디어를 마음껏 펼쳐볼 수 있는 기회의 장으로 참가 학생들의 뜨거운 열기가 실습실을 가득 메우고 있었다.

무더위에도 불구하고 아침 10시부터 총 42명의 학생들이 14개조를 이루어 제품 제작에 들어갔다. 대부분의 학생이 학원 수강 1개월부터 3~4개월에 이르는 왕초보들이지만 나름대로 준비를 하고 회의를 거쳐 이 자리에 섰다.

지난달 학원의 공고가 나가자 각 조원들은 1차 아이디어 회의를 하고 주제를 선정, 시장조사도 하고 자료를 분석해가며 배합표를 작성했다고 한다.

오전 10시에 시작된 대회는 평소보다 더욱 더 신중하게 재료를 개량하고 반죽을 하며 오후 3시 작품완성 시간까지 긴장된 분위기 속에서 이루어졌다. 아직 자격증도 취득하지 못한 학생들로 이루어진 경합의 장이지만 분위기는 다른 큰 제품경연대회에 버금가는 수준이었다.

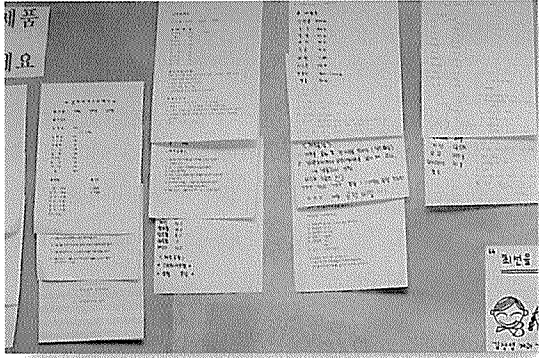
그러나 14개조 가운데 '파트 아 데코르'를 제작 중이던 한 조가 반죽에 실패해 중도 포기하는 일이 생겼다. 최영

숙 담당교사는 "중도 포기한 조, 반죽이 질게 나와 성형이 힘들었던 조 등 모두들 다 열심히 했는데 안타깝다"며 학생들보다 더욱 서운해하는 모습을 보이기도 했다.

심사는 김상엽 원장, 대한제과협회 의정부 지부장, 그리고 학원 선생님과 각반의 반장들로 구성돼 공정하게 이루어졌다. 심사위원인 임재학 의정부 지회장은 "모든 제품이 기대 이상의 수준이라 채점하기 어려웠지만 그 중에서도 시장성에 포인트를 맞추어 점수를 주었다"고 심사기준을 밝혔다.

이 날 시상식은 1, 2, 3등과 아차상 총 4개 부문으로 이루어져 각 부문별로 상금 및 케이크 제작 쿠폰이 돌아갔다. 시상식에서 김상엽 원장은 "전원 모두에게 상을 주면 안 되냐"고 반문하며 "상을 받지 못한 사람들 제품도 훌륭했다"고 초보수강생들의 사기를 북돋아 주었다.

시상식이 끝나고 학생들은 서로의 빵을 나누어 먹으며 보다 나은 기술 개발에 힘쓸 것을 약속했다. 처음으로 맞이하는 대회를 훌륭히 치뤘던 학생들은 뿌듯한 마음으로 자신의 작품을 한아름 안고 집으로 향했다. [6]



- ① 심사는 재료비, 제작시간, 시장성 등 상품화를 고려해 이루어졌다.
- ② 작품에 대해 열심히 설명하며 심사위원의 점수를 따려고 애쓰는 학생들의 눈빛이 강렬하다.
- ③ 각 조별 제품의 배합표가 복도에 게시되어 있다. 인삼, 옥수수, 땅콩, 단호박 등 다양한 소재를 이용한 제품이 선보여졌다.
- ④ 대부분의 심사위원이 시장성과 맛 부문에서 큰 점수를 주어 이번 대회에서 1등을 차지한 김치브레드.
- ⑤ 김상엽 원장은 "모두에게 상장을 주고 싶다"며 수상자들보다 환한 기쁨의 미소를 보였다.
- ⑥ 2등에 입상한 '바나나풍차케이크'. 창의성과 예술성에서 높은 점수를 받았다.
- ⑦ 3등에 입상한 '삼형제 브레드'. 선후배 사이로 뭉쳐진 고등학생들로 한 장뿐인 상장을 나눌 수 없어 복사해 나누어 가지는 진풍경을 선사했다.
- ⑧ '오색과일샌드'로 아차상을 받은 학생들은 이번 대회를 맞아 며칠에 걸쳐 <가족같은 학원>이라는 제목으로 과자집을 만드는 열성을 보였다.

