

프랑스의 기술 발전 시스템은 이렇다

CAP에서 최고기술인 M.O.F까지 심층 해부

최신 기법과 기술은 이곳에서 나온다고 할 정도로 제과 기술의 정점에 서있는 프랑스. 그러나 프랑스가 어떤 시스템에 의해 '세계 최고' 라는 평가를 받고 있는지 자세하게 알려진 바 없다. 이에 본지는 국내 처음으로 CAP에서 M.O.F에 이르기까지 프랑스의 기술 발전 시스템 전반에 대해 소개한다.

글 / 조용진(佛 리옹 이리하과자점)

이 글은 프랑스의 국가 공인 제과 기술 자격증들을 소개하고, 아울러 제과 기술인으로서 최고의 영예라 할 수 있는 M.O.F에 대해 알아보는 것을 목적으로 한다. 제과 기술 자격증편에서는 국가 공인 자격증의 종류, 준비 기관 및 교육 기한, 수업 프로그램, 학비 등에 대해 안내하고자 한다. 또 M.O.F편에서는 '엠오에프'란 무엇이며, 현재까지 몇명이 배출됐는지, 그리고 응시 자격과 어떤 방식을 통해 선정되는지 등에 대해 간략하게 소개할 것이다.

1. 국가 공인 자격증

지금부터 소개하는 학위는 국가 공인 학위들만을 대상으로 한 것이며, 기타 사립 기관의 수료증은 배제했다. 또한 학력 수준은 일반 학제가 아닌 기술 학제로서 프랑스 학제에서도 특별한 위치를 차지한다는 것을 전제해

둔다. 프랑스의 학제는 한국과 차이점이 많다. 하지만 독자들의 이해를 돕기 위해 편의상 소개한다.

■ CAP(Certificat d' Aptitude Professionnelle 직업 교육 자격증)

'세아빠' 라고 부른다. 학생이 준비 기관에 입학 후 졸업 시험에 통과하기까지 보통 2년 정도가 걸린다. 의무 과정인 일반 중학 졸업 후 15세~16세부터 등록이 가능하다. 프랑스로 유학 간 한국 사람들이 가장 많이 취득한 자격증이기도 하다. 이 CAP 자격을 취득하기 위한 교육 기관으로는 CFA, LEP, GRETA가 있으며, 3곳 모두 국가가 운영한다.

준비 기관

▲CFA(세에프아)

이곳은 만 25세 미만의 프랑스인이나 유럽 연합(EU)의 학생들을 대상으로 하며 학비가 없다. 이 기관의 특징은 현장 실습을 중시한다는 것이다. 한달 중 3주는 제과점 실습, 1주는 학교 수업으로 진행한다. 견습 학생들은 제과 기술 지도 능력이 있는 제과점 주인과 고용 계약서를 체결하고 점포에서 일한 대가로 첫해는 월 2,800프랑을, 두번째 해에는 월 3,650프랑을 받는다(위 금액은 세금이 공제된 순 월급 액수이다). 반면 고용주인 제과점 주인은 견습 학생 1명당 연 9,000프랑 정도의 보조금을 국가로부터 지급받고, 고용세를 면제받는 혜택을 받게 된다(프랑스의 고용세는 고용인이 받는 세금 공



제된 순월급액의 47%에 이른다. 만일 정부가 고용세를 면제해 주지 않을 경우 고용주는 학생 1명에게 지급하는 월급과 그 월급의 47%에 해당하는 고용세가 지 내야 하므로 부담이 무척 크게 된다).

▲LEP(엘으베)

이곳도 CFA처럼 학비가 없고 만 25세 미만의 프랑스인이나 유럽 연합의 학생들을 대상으로 하고 있다. 하지만 이곳은 CFA와 달리 평소에는 학교 수업 위주로 교육을 진행한다. 학기 중에는 학교 수업에만 전력하고, 방학 중(여름 방학과 겨울 방학, 부활절 방학 등)에 제과점에서 실습을 하도록 하고 있다. 이 경우 제과점 실습은 CFA와 달리 월급을 받을 수 없는 자원 봉사 형태이다. 다만 주인의 재량에 따라 용돈 정도를 지급 받을 수 있다.

▲GRETA(그레타)

외국인 또는 만 25세 이상의 프랑스인이 CAP 자격증 시험을 준비할 수 있는 교육 기관이다. GRETA는 학비가 있고(CAP 자격 시험을 위한 모든 과정을 이수할 경우 약 50,000프랑 정도 든다), 2년 과정을 개인의 능력에 따라 1년에 끝낼 수도 있다는 것이 CFA, LEP와 다른 점이다. 한국 또는 일본 등 외국인은 학비를 내야 하지만 프랑스인이나 유럽 연합의 학생들은 학비나 견습생 임금에 관해 어떤 방식으로든 국가 보조를 받을 수 있다.

노동 허가증이 없는 외국인의 경우 사실상 CFA나 LEP에 들어갈 수 없기 때문에 GRETA에 등록해 CAP 시험을 준비한다. 1주일에 2~3일은 학교 실습과 수업에 나가고, 나머지 3~4일은 특별 근로 계약서를 작성해 제과점에서 현장 실습이 가능하다. 이 경우 학비 보조는 물론 현장 실습에 대한 어떤 임금도 지급 받을 수 없다.

CAP 수업 프로그램 및 시험

▲전공 과목

실습의 경우 학교 실습, 외부 공장(제과점) 실습을, 이론으로 제과 기술론, 응용 기술학 등을 배운다. 과목 중 제과 기술론은 제과의 기초가 되는 모든 지식인 초콜릿, 설탕, 밀가루, 계란, 우유 및 기타 등을 공부한다. 응용 기술학에서는 음식물과 관련된 미생물학(세균, 효모, 세포 분열 등) 및 병의 학 등을 배운다.

▲일반 과목

불어, 수학, 데생, 사회 생활 등을 공부한다. 과목 중 '사회 생활'은 국가운영면(즉, 의회나 선거 등), 사회운영면(가족 수당, 의료 보험 등)등을 통해 직장파 사회 활동을 위한 기본 태도를 공부하게 된다.

▲CAP 시험

8시간의 실습 시험과 8시간의 필기 시험으로 치루어진다. 이중 실습이나 제과 기술론 등이 차지하는

프랑스의 자격증 및 제과 기술인 칭호

■자격증

자격증 명칭		교육 기간
1단계	CAP(세아베) / BEP(베으베)	2년
2단계	CAP Mention(세아베 명시용)	1단계 자격 취득 후 1년 공부
3단계	BTM(베떼엠) / Bac Pro(박 프로)	2단계 " 2~3년 공부
4단계	BM(베엠)	3단계 " 5년

■칭호

M.O.F(엠오에프)- 프랑스 최고 기술인	대부분 BM 취득자가 도전
-------------------------	----------------



점수 비중이 가장 크다.

이밖에 CAP(세아빠)와 동급으로 BEP(Brevet d'Etude Professionnelle 일종의 직업 교육 자격증)가 있다. CAP가 실습 위주라면, BEP(베으빠)는 좀 더 이론 위주라고 할 수 있다. 따라서 사람에 따라 CAP와 BEP 자격 중 2가지를 모두 취득하는 경우도 있다.

■ CAP Mention

CAP보다 한단계 위의 자격증이 CAP Mention(세아빠 명시용)이 있다. 이 자격증은 CAP 이후 1년을 더 공부해 취득한다. 이 과정에서는 CAP 과목 중 제과 기술론과 실습이 좀 더 심층적으로 다루어진다.

■ Bac Pro(Baccalaureat Professionnel 직업 교육 대입 자격증)

Bac Pro(박 프로)는 일종의 직업 고등학교 졸업장으로서 최근 도입됐으며, 이 자격을 취득하면 동일 분야의 대학 입학이 가능하다. 즉, 대학 입학 자격증이라 보아도 무난하다. 프랑스는 한국과 달라 이 자격증만 있으면 식품관련 계통에는 어느 도시, 어느

대학에도 입학이 가능하다(단, 타 분야 과정이나 엔지니어링, 커머셜 등 특수학교는 예외. 타 분야에 입학을 원할 경우 또 한번의 입학 경쟁 시험을 치러야 함).

교육 과정

Bac Pro(박 프로)는 2~3년 과정이다. 일반 과목에 치중한 수업을 하며, 선택으로 음식 일반을 공부할 수 있다. 앞에서 언급했듯 이 자격을 취득하면 대학에 입학해 식품 관련학을 전공할 수 있다. Bac Pro는 다음에 소개할 BTM과 동급으로 볼 수 있는 자격이다.

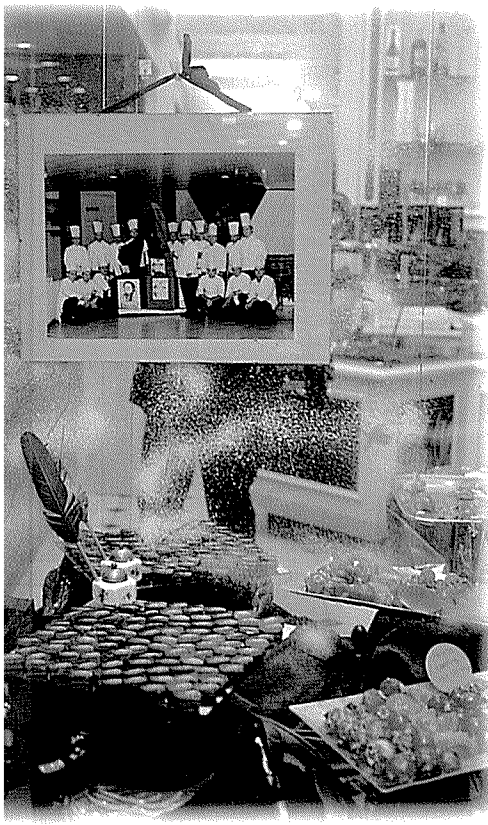
등록비를 제외한 모든 학비는 무료이다. 학생은 15일은 학교에서, 15일은 점포에서 일하는, 즉 학업과 실습을 병행하는 형식이다. 견습생의 경우 임금은 CAP를 준비하는 견습생과 거의 동일한 수준이다. 한국 학생의 경우 거의 노동 허가증이 없는 관계로 공장 실습이 의무인 이 과정은 이수할 수 없다고 볼 수 있다.

프랑스에서는 대학 입학보다는 졸업이 더 힘들다. 대학은 학점제를 실시해 학생의 성적이 나쁠 경우 유급이 된다. 2~3년 동안 유급이 되다가 나중에는 학교에서 퇴학 조치를 당할 수 있다. 따라서 Bac Pro(박 프로)를 취득하고 대학에 입학했다고 해도 열심히 공부하지 않으면 졸업하기가 힘든 것이 특징이다.

■ BTM(Brevet Technique Manuel 수작업 기술 자격증)

'베떼엠'이라고 부른다. 직업회의소에서 주관하며, 지역 단위로 운영되는 2년 과정의 자격증이다. 지금까지 소개한 과정이 국가 발급 자격증이라면, 이것은 지역 주도의 자격증인 셈이다. 하지만 국가의 재정적 지원을 받고 국가와 긴밀히 연결되어 있다.

BTM은 지역의 위상에 따라 수업 프로그램이나 시험의 난이도가 다를 수 있다. 예를 들어 공장 실습을 하지 않고 이 자격증을 딸 수 있는 지역이 있는 반면, 리옹과 파리는 시험 난이도가 가장 높다. 이 과정은 CAP나 CAP Mention 취득 이후 3주는 직장에, 1주는 학교에 다니는 식으로 진행된다.



■ BM (Brevet de Maîtrise 직공장 자격증)

'베엠'이라고 부른다. 프랑스의 자격증으로는 가장 높은 단계라고 할 수 있다. BM의 경우도 BTM과 같이 직업회의소가 주관하며 지역 단위로 운영된다. 과정은 5년으로 BTM보다 한 단계 발전된 프로그램을 갖추고 있으며, 총 5과목 (Unite de Valeur)을 이수하고 시험에 통과해야 자격증이 나온다.

자격 취득 과정

제1과목은 제과 실습, 제2과목은 제과 기술론, 제3과목은 국내/국제법, 제4과목은 회계/경영, 제5과목은 교육 심리와 40페이지 정도의 소논문을 제출해야 한다. 제 5과목 중 소논문은 3명의 제과 관련 교사와 자영업자 그리고 1명의 심리학자 동석 하에서 발표된 후 이들 심사위원에게 인정을 받아야 통과된다.

자격 취득 준비는 보통 직장을 다니면서 야간과 휴일에 학교에 나가는 것이 일반적이다. 휴일인 월요일에 실습 8시간과 나머지 주중 저녁 시간에 4시간 수업 (과목당 주 4시간 수업)을 받는다. 이런 과정을 거치고 최종 시험을 치러 과목을 이수하게 되는데, 보통은 1년에 한 과목씩 이수하는 것을 원칙으로 한다. 따라서 계산대로라면 5과목 취득에 5년이 걸리게 되지만 시험에 실패하면 다시 응시해야 하기 때문에 경우에 따라서는 그 이상이 걸릴 수 있다.

지금까지 설명한 내용은 리옹이나 파리를 기준으로 했을 경우이다. 수업 프로그램이나 시험의 난이도는 지역에 따라 다르다. 일부 지방에서는 BM을 3과목 이수만으로 취득할 수도 있으며, 심지어 어떤 지역에서는 6개월 숙성 과정으로 취득이 가능하기도 하다. 따라서 BM이라고 하더라도 어느 지역의 직업회의소에서 주관하는 것을 취득했느냐에 따라 평가를 다르게 한다.

BM 과정 등록은 원칙적으로 CAP 취득 후 2년 이상의 경력을 필요로 한다. BM을 취득하게 되면 '장(匠)'이라는 칭호가 붙는다. 자격 취득에 들어가는 비용을 살펴보면 제1과목 제과실습이 13,000프랑, 제2과목 제과 기술론이 6,000프랑, 제3과목 국내/국제법이 9,000프랑, 제4과목 회계/경영이 7,000프랑, 제5과목 교육심리학/소논문이 9,200프랑이다. 비용은 1차로 학생이나 점포 주인이 경비를 부담하고, 이 경비의 일부를 국가 기관인 FAF (Fond d Aide a la Formation 교육 보조 자금)에게 환부를 신청할 수 있다.

BM 이외에 식품 전공과 관련해 국가가 주도하는 BTS나 BTN, 엔지니어 학위가 있다. 그러나 이들 자격은 보통 제과 기술자들을 기준으로 했을 때 그다지 필요치 않으므로 이 글에서는 생략한다.

2. M.O.F. (Meilleurs Ouvriers de France 프랑스 최고 기술자)

● M.O.F란?

한국의 제과 기술자들도 많이 들어 보았을 M.O.F(엠오에프)는 자격증이 아니다. 최고의 기술을 가진 기술인에게 프랑스 정부가 내리는 칭호라고 생각하면 된다. M.O.F는 말 그대로 '프랑스 최고 기술자'라는 뜻이다. '모프'라고 부르기도 하지만 '엠오에프'가 정확한 명칭이다.

일부에서는 M.O.F가 제과 분야에만 있는 것으로 알고 있지만 그렇지 않다. 현존하는 220개의 수작업 직종 분야를 대상으로 경연대회를 통해 선정되므로 제과 이외에도 각 분야마다 M.O.F가 있다. 3년 간격으로 배출되는 M.O.F는 220개 수작업 직종에서 치열한 경쟁 끝에 선정되는 거장들이기 때문에 명성은 어느 나라 자격과도 비교가 되지 않는다. M.O.F라고 하면 프랑스 뿐



만 아니라 세계적으로 권위와 실력을 인정받는 것도 이 때문이다. M.O.F가 되면 프랑스 대통령이 직접 임명장을 수여하며, 최근 4년 이래 프랑스의 국가 최고 학위로 공식 인정받을 정도로 권위가 높다.

응시 자격

M.O.F는 응시자들의 실력 여하에 따라 3년마다 각 분야별로는 1명이 선정되기도 하고, 아예 선정되지 않는 경우도 있다. 하지만 인제가 많을 때는 대여섯명이 선정되기도 한다. 이는 실력을 갖추고 있으면 숫자에 구애되지 않는, 절대 평가 방식을 채택하고 있기 때문이지만, M.O.F가 공정성과 명확성에 근거해 선정된다는 것을 반증하는 예이기도 하다.

응시 자격을 23세 이상을 원칙으로 하며, 외국인의 경우 최소 5년 이상 프랑스에서 근무한 경력이 있어야 한다. 또 학위에 상관없이 CAP 취득 이후라면 응시가 가능하게 돼 있지만 기술 부족으로 아무도 응시하지 않는다. 일반적으로 BM 자격을 취득한 기술인이자야만 M.O.F에 도전할 수 있다고 보면 된다.

M.O.F는 한국으로 치면 '제과'와 '제빵' 두 분야에서 탄생한다. 제과 분야만 해도 M.O.F는 1929년 Pâtissier(제과 기술인), 1952년에는 Glacier(아이스크림 및 아이스카빙 제조 기술인), 그리고 1989년 Chocolatier(초콜릿 제조 기술인)를 시작으로 3분야에서 현재까지 총 130명이 배출되었다. 이중 현존하는 제과 분야 M.O.F는 100명 정도이며, 2개 분야 이상의 타이틀을 가진 이는 5명이다.

선발 과정

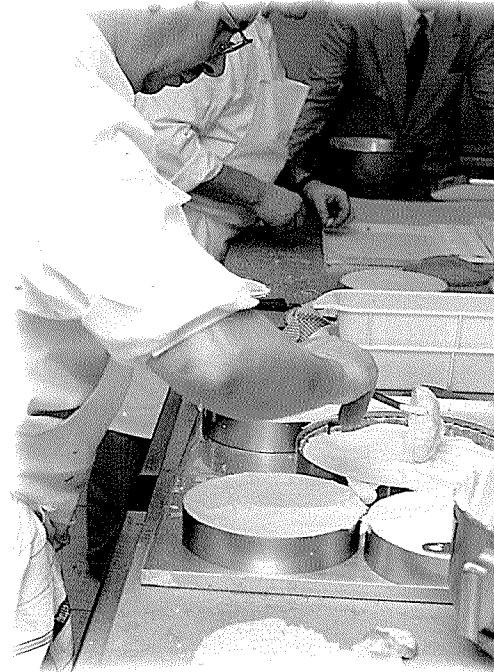
'제과'의 경우 1차로 서류 심사를 하고, 이어 준결승과 결승을 거쳐 여기에서 최종적으로 M.O.F가 선정된다. 그동안은 Glacier(아이스크림 및 아이스카빙 제조 기술인)의 경우 나머지 2개 분야와 달리 준결승 진출을 위해 4시간의 테크놀로지(기술) 필기 시험을 추가로 치러야 했다. 그러나 2003년부터는 3분야 모두 테크놀로지 필기시험이 의무화된다.

준결승과 결승에서는 하루의 준비 기간에 이어 다음날부터 총 20여 시간 동안 경연대회를 거쳐야 한다. 경연 3일 동안 후보자들은 외부와의 접촉이 단절된다. 준결승은 20점 만점에 16점 이상을 얻어야 결승전에 진출할 수 있다. 결승에서는 20점 만점에 18점 이상을 취득해야만 비로소 M.O.F로서의 영광을 차지할 수 있다. 한편 '제빵' 쪽 M.O.F도 제과와 비슷한 방식을 거쳐 선정된다.

M.O.F 준비 과정 중에 각 후보자는 본인이 선정해 동의를 받은 후견인의 지도를 받을 수 있다. 하지만 후견인의 역할은 후보자들의 연구 결과에 대해 '좋다/안좋다'라는 논평을 할 뿐이지, 전혀 연구를 도와준다거나 이끌어 주지는 않는다. 후견인은 경연대회의 어떤 결과에도 영향을 주지 않는 공정한 입장에 선다.



▲ M.O.F는 끝없는 연구와 노력으로 스스로의 영예를 지켜감으로써 세계적으로 뛰어난 기술인으로 평가받고 있다.



후보자 스스로 피나는 노력을 해야 하고, 식품 화학이나 분자론에 이르기까지 다양한 분야를 섭렵하며 스스로의 역량을 키워야 한다. 치열하고 피 말리는 경쟁을 통해 M.O.F를 취득하더라도 당사자들은 끝이 아닌 새로운 도전의 시작이라는 차원에서 제품 및 기술의 연구와 발전에 대한 노력을 그치지 않는 것이 보통이다. 이런 과정을 통해 M.O.F들은 '프랑스 최고 기술자'라는 영예를 스스로 유지해 나가고, 후배의 귀감이 됨으로써 전 세계적으로 가장 뛰어난 기술인으로 평가받고 있다. [21]