

지난 6월 21일 수서에 위치한 한불제과제빵학원 (www.parisbaking.com)에서 제1기 르노뜨르전문반의 수료식과 졸업전이 열렸다. 지난 3월 프랑스 제과전문교육기관인 르노뜨르와의 기술 제휴로 주목을 받으며 개강한 르노뜨르전문반은 12명의 소수 인원을 한반으로 구성해 수업을 진행해왔다. 수업은 현지 30개의 각 전공별 클래스 가운데 11개 클래스에 해당하는 과정으로 16주 동안 진행됐다.

제1기 수료생들은 지난 4개월 동안 국내 교육 과정을 받으면서 3차례에 걸친 평가를 비롯해 엄격한 시스템에 의해 교육을 받아왔다. 수료증 수여식에서는 평가 성적에 수업 태도, 실습 내용 등이 합산된 총점 성적표가 배부되고 최고 성적을 기록한 3명이 호명돼 박수를 받았다.

담당교사인 성명주 과장은 평가 기준에 대해 "1, 2차 평가와 수업태도 및 실습 내용이 각각 20점, 최종 3차 평가가 40점이었는데, 12명 전원의 성적이 모두 고르게 높았다"고 밝혔다. 이번에 1기생 가운데 최고 성적을 기록한 수료생은 한국제분예 근무중인 김 혁씨로 100점 만점에 91.3점이라는 높은 점수를 기록했다.

수료생들은 이제 국내 교육을 마치고 2주 동안 프랑스 현지 르노뜨르에서 72시간에 걸친 프랑스 인텐시브과정을 수업하게 된다. 이 과정은 무스 케이크, 설탕공예, 초콜릿 등 각 부분의 최고급 과정으로 수료 후에는 세계 제과기술인들이 한번쯤 꿈꿔보는 르노뜨르의 디플롬(자격증)이 수여된다.



세계적 명성의 프랑스과자 세계로! 한불제과제빵학원 르노뜨르반 졸업작품전

〈취재 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr〉



- ① 16주간의 국내 교육과정을 마치고 3차 평가 및 졸업 작품을 선보인 수료생들이 한자리에 모였다.
- ② 수료생들에게는 르노뜨르전문반 수료증이 수여됐다. 프랑스 현지 인텐시브 과정을 마친 후에는 디플롬(자격증)이 주어진다.
- ③ 김영덕원장은 수료생들에게 제과업계에 고급기술인으로 자리매김할 것을 당부했다.
- ④ 자신의 작품을 비롯해 서로의 작품을 사진에 담으며 대화를 나누고 있는 모습들.
- ⑤ 담당 강사인 성명주과장이 김영덕원장에게 작품에 대한 설명을 하고 있다.
- ⑥ 최종 성적 1위를 기록한 한국제분 소속의 김 혁씨는 91.3점이라는 높은 평점을 얻었다.
- ⑦, ⑧, ⑨ 총평점 '베스트 3'을 기록한 3명의 작품들. (순서- 1위 김 혁, 2위 홍성중, 3위 김경록)

