

일본 제과교육기관 집중 분석!

교육 과정, 학비, 위치 등 학교별 총 가이드

제과기술의 위상이 높아짐에 따라 제과교육에 대한 관심도 급증하고 있다.
 더불어 국내 제과기술인들을 비롯해 일반인들까지 해외 명문 제과교육기관으로 유학을 희망하는 경우가 많아졌다.
 그 가운데 지리적으로 가깝고 유학 후 국내 적응이 쉽다고 생각되는 곳이 일본이다.
 일본의 70여개 제과교육기관 가운데 가장 대표되는 곳들의 교육과정부터 학비, 특성 등 입학에서 졸업까지 밀착 보도한다.

<취재 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr>

입학 자격 및 전형 방법

- 입학자격 - 18세 이상으로 고등학교 졸업 이상인 자로서
6개월 이상 일본어학교에서 교육을 받았거나 일본어능력 인정서 1급 또는 2급 취득자.
- 원서 접수 - 전년도 11월~
- 원서 접수료 - 평균 20,000엔선.
- 제출서류 - 입학신청서, 건강진단서, 최종학력증명서, 사진(4×4cm) 3~4매,
일본어학교 성적표 또는 일본어능력 인정서(1급 또는 2급), 여권 사본 등.
- 심사 방법 - 서류 전형, 필기시험(일본어능력), 면접 등
- 면접시 주의점 - 식품위생교육의 관점에서 이루어지는 면접이므로
청결한 복장과 모발, 용모 상태에 주의를 기울이도록 한다.



일본 제과교육기관의 연간 학사 일정

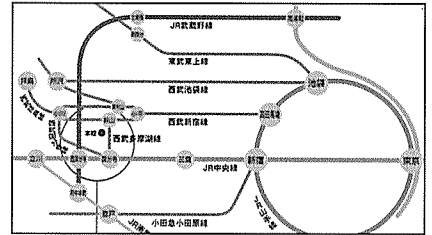
11월~	원서 접수
1월~2월	합격 발표
3월	입학비자 취득 및 오리엔테이션
4월	입학식, 1학기 시작
8월	여름방학
9월	2학기 시작
12월	겨울방학
1월	3학기 시작
3월	졸업식

국제제과전문학교(國際製菓製菓專門學校)

국제제과전문학교는 1967년 서동경조리사전문학교를 시작으로 교육 사업에 뛰어들어 다니카(田中)교육그룹이 1984년에 개설한 제과전문교육기관이다. 개설학과로는 제과종합전문사과, 과자제빵과, 양과자과, 제빵과 등의 전문과정과 3년제의 제과위생사 고등과정, 통신교육과정 등이 있다.

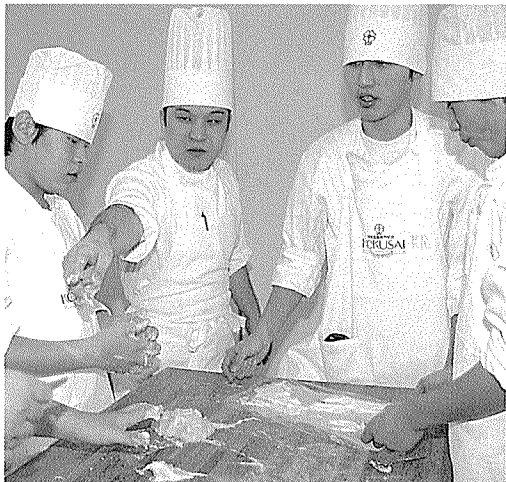
이 학교는 1995년 일본 제과교육기관 중에 처음으로 프랑스의 르노뜨르와 자매결연을 맺은 학교로 현지 기술인 초청 세미나, 해외 연수 등을 통해 학생들에게 유럽 선진 제과교육을 접할 수 있도록 하고 있다. 특히 제과종합전문사과의 2학년 재학생들은 1학년때부터 유럽 연수를 위한 등록금 적립을 실시, 전원 추가 비용없이 필수 과정으로 르노뜨르 현지 수업과 제과점 견학 등을 실시하도록 하고 있다.

한편, 전학과의 1학년 과정에 실시되는 '스타쥬'는 프랑스 제과교육 기관에서 아이디어를 얻은 기업 연수 프로그램으로, 현장에서 겪는 실천 경험을 통해 학습 효과를 높이고 있다.



- 주소 : 東京都小平市 小川東町 5-21-14
- 전화 : 042-344-1440
- Fax : 042-343-5584
- 홈페이지 : www.tanaka.ac.jp

학과	학비
제과종합전문사과 (유럽 연수 경비 포함)	1학년 - 1,695,000엔
	2학년 - 1,618,000엔
	합계 - 3,313,000엔
과자·제빵과	1,740,000엔
양과자전과	1,820,000엔
제빵전과	1,570,000엔



제과종합전문사과(2년 과정)

제과제빵 관련 이론 강좌를 필두로 양과자·화과자·제빵 전반에 걸친 실습이 이루어진다. 이 밖에 기타 프로그램으로는 프랑스어, 디자인학, 테이볼코디네이터 실습, 음료 서비스 실습, 푸드코디네이터·서비스 매너, 플라워 아트 실습, 다도실습, 도예 등이 있다. 특별 과정으로는 1학년 과정의 스타쥬(기업 연수)와 2학년 과정의 유럽 연수 필수 과정이 있다.

과자·제빵과(1년 과정)

제과 부문과 제빵 부문의 수업을 균형있게 실시하는 학과 과정. 프로그램은 기본 제품부터 슈가아트, 디저트, 유럽빵 등 고급 제품까지 주로 실습 위주로 진행된다. 또한 제과종합전문사과 과정과 마찬가지로 어학·매너·아트 등을 비롯한 관련 교육과 조리실습·정보처리 등의 선택 수업이 학과 과정 안에 들어가있다.

양과자전과(1년 과정)

과자·제과제빵과와 마찬가지로 실습을 위주로 한 제과 전문 교육 과정. 과자 반죽의 성질부터 각종 케이크, 앙트르메, 뷔피푸르, 디저트, 냉동과자, 초콜릿과자, 설탕공예, 구움과자 등 양과자 전반에 관한 실습으로 교육이 이루어진다.

제빵전과(1년 과정)

프랑스, 독일, 오스트리아 등의 유럽빵을 중심으로 천연효모를 이용한 빵, 과자빵, 조리빵 등 각종 제빵류를 실습 교육을 통해 전달한다. 지도 강사 대부분이 제과점 셰프로 재직중인 상급 기술인, 제과 재료업체 기술담당 등 현직 종사자가 많은 것이 특징이다.

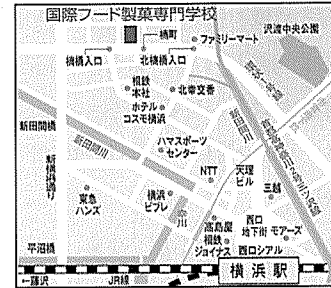
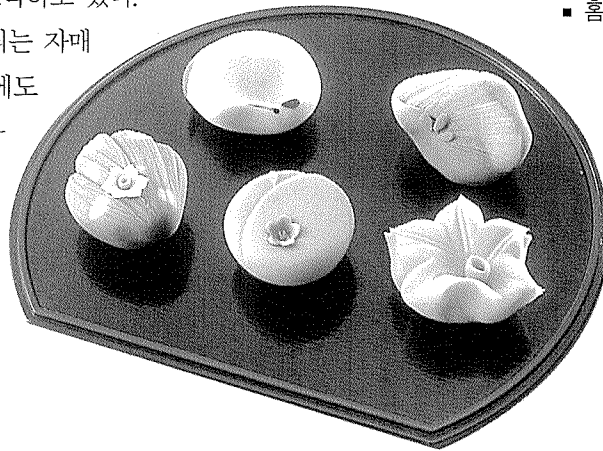


국제푸드제과전문학교(國際フード製菓専門學校)

국제푸드제과전문학교는 1970년 창립 이래로 조리와 제과 교육을 함께 병행해온 성심조리사전문학교가 본격적인 전문제과교육 실시를 위해 1999년 최신 시설과 설비로 개설한 교육기관이다. 개설된 학과로는 기호에 맞춰 선택할 수 있도록 세가지 과정으로 나누어 놓은 제과제빵과와 보다 전문화된 인력 양성을 위한 푸드서비스매니지먼트과가 있다.

이 학교는 역사나 전통에 있어서 미비한 부분을 제과 선진국 스위스의 리치몬드베이커리스쿨, 프랑스의 벨루이 콩세이 등의 유럽 제과선진국과, 매니지먼트의 선진국인 미국 코넬 대학 등과의 교류를 통해 보완, 학생들의 식견을 넓히고자 노력하고 있다.

한편, 같은 재단에서 운영되는 자매 교 동경성심조리사전문학교에도 조리사과 1년 과정 안에 양과 자제빵 코스를 설치해 연간 960시간 동안의 수업 일정에 조리와 제빵을 함께 구성해 교육을 실시하고 있다.



- 주소 : 神奈川県横浜市西区 楠町
- 전화 : 045-313-4411
- 홈페이지 : www.seishinagakuen.ac.jp

학과	학비
제과제빵과(2년 과정)	1학년 - 1,480,000엔
	2학년 - 1,330,000엔
	합계 - 2,810,000엔
제과제빵과(1년 과정)	1,480,000엔
제과제빵과 야간부 (1년 6개월 과정)	960,000엔
푸드서비스매니지먼트과 (1년 과정)	1,480,000엔

제과제빵과(1년 과정)

보다 빨리 업계에 진출해 활약하고 싶어하는 이들을 위해 마련된 제과부문과 제빵부문의 통합 교육 과정. 기본적인 교육을 마친 후 현장 경험을 보다 많이 쌓고 싶어하는 경우 선호한다. 제과이론, 식품학, 영양학 등의 이론 수업이 60% 정도, 나머지 40%가 실습 위주의 수업으로 진행된다.

제과제빵과(2년 과정)

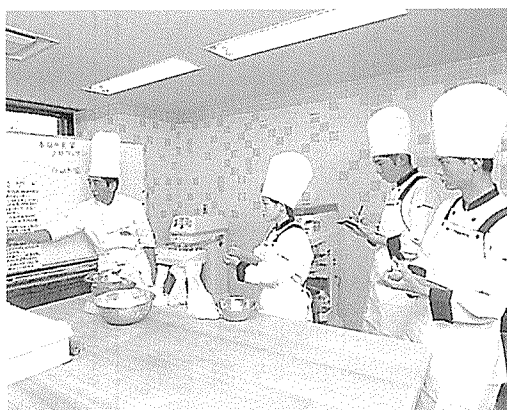
제과제빵과의 1년 과정을 마친 후 양과자·화과자·빵부문의 세부분야를 보다 집중적으로 학습하는 교육 과정이다. 각 선택 전문분야의 실습 수업이 50%를 차지하며 그 밖에 기초원료학, 색채디자인, 점포 디자인 및 디스플레이, 상품 개발 등 보다 구체화된 학습 내용으로 강제가 구성된다.

제과제빵과 야간부(1년 6개월 과정)

제과제빵과 1년 과정을 야간 시간을 활용, 1년 6개월에 걸쳐 진행한다. 일하면서 수업을 듣는 이들에게 적합한 교육 과정이다.

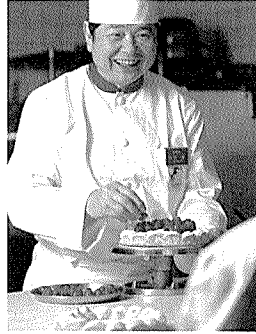
푸드서비스매니지먼트과(1년 과정)

식산업 발달과 더불어 새롭게 떠오르는 직접인 푸드코디네이터, 스타일리스트 등을 지향하는 이들을 위한 교육 과정. 기본적인 실습 교육을 바탕으로 디자인, 상품색채, 식공간 연출학 상품 개발, 건강영양관리 등의 수업을 받게 된다.



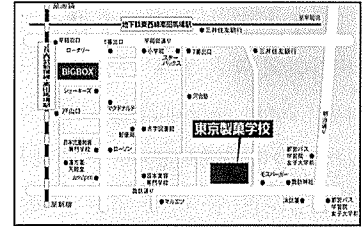
동경제과학교(東京製菓學校)

1953년 창립, 반세기 동안 일본제과교육의 메카로 알려져 온 동경제과학교는 기나긴 전통에 걸맞게 수많은 졸업생들이 일본 현지는 물론 아시아 각국의 제과업계에서 중흥무진 활약중에 있다. 현재까지 이 학교를 졸업한 유학생 수는 총 629명으로 그 가운데 대만 유학생 95명과 기타 27명을 제외한 507명이라는 상당수의 인원이 한국인이다.



매년 철저한 준비와 기획으로 일개 교육기관의 행사라고 기능하기에는 수준 높은 이 학교의 행사들은 재학생은 물론 졸업생들과 일반인에게까지 명성이 자자하다. 일정을 살펴보면 먼저 1월에 졸업을 앞두고 전교생이 참여하는 '과자제'를 실시, 9월에는 빵과가 주최가 되어 '동경 빵페스티벌'을, 10월에는 화과자학과의 '화과자축제'가 펼쳐진다.

이러한 다양한 이벤트들은 학생들이 그간 쌓아온 실력을 테스트하는 기회가 되는 동시에 서로에게 자신의 작품을 보여주고 즐길 수 있는 장이 되어 해를 거듭할수록 참여 열기가 높아지고 있다. 한편, 다수의 해외 유학생 배출에 걸맞게 국내외 제과제빵 행사에 빠지지 않고 참석하며 학교 홍보와 더불어 일본 선진 제과교육을 널리 떨치는데 일조하고 있다.



- 주소 : 東京都 新宿區 高田馬場 1-14-1
- 전화 : 03-3200-7171
- Fax : 03-3200-2627



학과	학비
화과자과(주간)	1학년 - 2,464,740엔
	2학년 - 1,681,300엔
	합계 - 4,146,040엔
양과자과(주간)	1학년 - 2,483,520엔
	2학년 - 1,681,300엔
	합계 - 4,164,820엔
빵과(주간)	2,402,180엔
제과위생사과	2,121,440엔
화과자과(야간)	1학년 - 1,269,210엔
	2학년 - 816,150엔
	합계 - 2,085,360엔
양과자과(야간)	1학년 - 1,287,990엔
	2학년 - 816,150엔
	합계 - 2,104,140엔
빵과(야간)	2,086,600엔

화과자과 (2년 과정)

2년 과정의 학과 과정으로 구성된 화과자과의 수업 시간은 총 2,800시간으로 이 가운데 실기 실습이 79%, 이론 강의가 21%를 차지한다. 강좌 개설은 기본 기술 데몬스트레이션, 기본 화과자부터 공예과자까지 실습, 창작연구, 제조법 강습 및 공장 작업 요강 등의 실습 강좌가 주를 이루며 각종 이론 수업과 교외연수, 체육 등이 추가된다. 졸업하기까지 총 450여개의 제품을 직접 실습을 통해 만들게 된다.

양과자과(2년 과정)

화과자과와 마찬가지로 2년간 총 2,800시간의 수업을 실시한다. 그 가운데 실기 실습이 81%, 이론 강의가 19%로 구성된다. 강의 구성은 기본기술 데몬스트레이션, 제과실습, 창작연구, 제조법 강습 및 공장 작업 요강 등의 실기강습과 제반 이론 강좌 및 기타 과목으로 구성된다.

빵과(1년 과정)

1년 과정의 학과로 총 1,400시간 동안 기본기술 데몬스트레이션을 시작으로 제조법 강습 및 공장

작업 요강 등의 실기강습, 제빵 실험, 제빵 실습, 창작연구 등을 통해 제빵 기술을 학습한다. 전체 수업의 비중은 실기 실습이 79%, 이론 강의가 21%로 구성된다.

제과위생사과(1년 과정)

일본의 제과관련 자격인 제과위생사 시험을 준비함과 동시에 화과자·양과자·빵에 관한 이론과 실습을 함께 익힐 수 있는 강좌이다. 1년간 총 1,400시간의 수업 실시하는데 그 가운데 실기 실습이 55%, 이론 강의가 45%로 구성돼 이론 수업에 많은 비중을 두고 있는 학과이다. 주로 일본 내 학생들을 위한 학과로 아직 유학생은 배출된 바 없다.

야간강좌

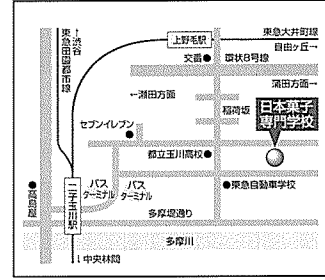
이미 산업 현장에서 근무중인 기술인들을 비롯해 낮시간에 수업을 들을 수 없는 학생들을 위해 설치한 강좌로 화과자과, 양과자과, 빵과 모두 1년 과정으로 이루어져 있다. 실기 수업과 이론 수업을 합산해 1년간 총 950여 시간 동안 수업이 실시된다.

일본과자전문학교(日本菓子専門學校)

1960년 일본 제과업계 기술인 및 관계자들이 주축이 되어 '제과업계의 기대에 부응하는 인재 육성'이라는 목표를 세우고 개설한 제과 교육 기관. 국내 한국제과고등기술학교, 프랑스 국립고등제과학교, 독일 바이히임국립제빵학교 등 세계 각국의 제과교육기관과 자매 결연을 맺으며 교류 활동을 하고 있는 교육기관이다.

커리큘럼은 실습 교육과 함께 탄탄한 이론적 근거 마련을 위한 이론 교육은 물론, 감성 발달을 위한 소양 교육 등도 고려해 구성하고 있다. '과자와 함께 살아간다(お菓子と生きていく)'라는 이 학교의 모토는 수업 방침에도 묻어있는데, 제품 생산에 관한 기술적인 측면에 앞서 재료학 등의 기본 교육을 충실히 하고 제품 생산과 더불어接客 태도, 운영 시스템 등에 대한 제반 교육에 대해 상당한 가치를 두며 교육을 실시하고 있다.

또한 매년 모교 졸업생 중 실무 경력 2년 이상의 기술인들을 대상으로 16명을 선발해 프랑스 제과교육기관인 ENSP에서 3개월 동안 최소한의 비용(1,350,000엔 = 한화로 약 150만원)으로 연수 받을 수 있도록 지원을 아끼지 않고 있다.



- 주소 : 東京都 世田谷区 上野毛 2-24-21
- 전화 : 03-3700-2615
- Fax : 03-3700-8257
- 홈페이지 : www.nihon-kashi.ac.jp



학과	학비
제과기술학과	1학년 - 1,550,000엔
	2학년 - 1,310,000엔
	합계 - 2,860,000엔
제빵기술학과 (유럽연수경비 포함)	2,120,000엔

제과기술학과 (2년 과정)

2년 과정의 학과 과정으로 화과자 전공과 양과자 전공으로 나뉘어 교육이 진행된다. 그러나 두 과정 모두 1학년 과정에서는 양과자·화과자·빵에 대한 기본 교육을 필수 커리큘럼으로 하고 있다. 또한 3명을 한 팀으로 구성된 소수 그룹제 수업을 통해 학생 전원의 고른 기술 습득을 도모하고 있다.

제빵기술학과 (1년 과정)

지난 1998년 개설된 이후 4기생까지 졸업생을 배출한 신설학과. 수업 구성은 제빵 실습이 70%, 제과 실습이 20%, 이론이 10% 정도로 구성돼 빵과 함께 과자에 관한 특성도 숙지할 수 있도록 하고 있다. 또한 재학 기간 중 32일간 자매학교인 프랑스 국립제빵제과학교, 독일의 바이히임국립제빵기술학교로 연수를 가는 프로그램을 마련, 유럽 본고장의 기술을 습득할 수 있도록 하고 있다.

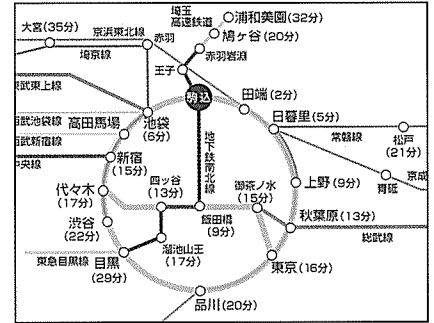


카가와영양전문학교(香川栄養専門學校)

조리사과, 제과과, 테크닉 코스, 영양사과 등 식생활 관련 전문 교육기관. 이 가운데 제과제빵 관련학과로는 제과과와 테크닉 코스가 있다. 제과과는 1년 과정으로 총 865시간의 교육 기간 동안 현직 셰프를 비롯한 20여명의 외래 강사진과 자체 강사진에 의해 300여가지 제품을 실습하고 이론 교육을 받는다.

한편 테크닉 코스는 조리사과와 제과과의 1년 과정을 마친 학생들에게 보다 심도있게 두가지 전공의 테크닉을 병행하여 교육하는 과정이다. 따라서 커리큘럼은 서양 요리·일본 요리·중국 요리·이탈리아 요리 등의 조리 실습과 화과자·양과자·제빵 등의 제과 실습이 적절하게 분배돼 이루어진다.

모든 교육 과정 안에는 학교에서 운영하는 실습 공방 겸 레스토랑에서의 근무가 포함되는데, 직접 현장에서 근무하는 것과 동일한 조건에서 제조, 판매,接客하는 교육을 받게 된다.



- 주소 : 東京都 豊島區 3-24-3
- 전화 : 0120-760-593
- 홈페이지 : www.kagawa-eiyo.ac.jp

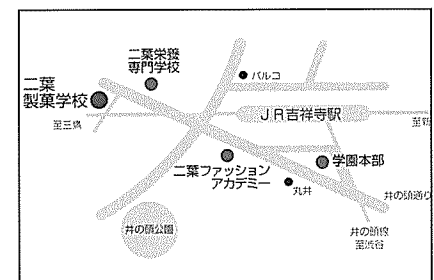
학과	학비
제과과	935,000엔
테크닉 코스	984,000엔

후타바제과학교(二葉製菓學校)

1961년 개설된 후타바쿠킹스쿨을 시작으로 1968년 조리사학교를 거쳐 1987년 후타바제과학교라는 지금의 이름으로 15년간 제과전문인력을 배출해 온 제과 전문 교육 기관. 개설학과로는 제과제빵과(1년 과정), 제과위생사과(2년 과정), 유학·연수 준비과(2년 6개월) 등 3개 학과가 설치돼 있다.

이 가운데 유학·연수 준비과는 유럽 제과전문교육기관으로의 유학을 희망하는 학생들을 대상으로 한 교육과정으로 제과제빵의 기본 교육과 함께 유학에 필요한 언어인 프랑스어 또는 독일어 수업, 외국 문화 등의 학습을 함께 진행해 유학 후 별도의 적응 과정이 필요없이 바로 수학할 수 있도록 한다.

또한 같은 재단의 二葉영양전문학교의 조리 그랑셰프 코스는 서양 요리 중심의 1학년 과정과 조리과 함께 제과제빵 기술을 연마하는 2학년 과정을 통해 최고 셰프를 꿈꾸는 이들에게 요리와 제과를 병행한 교육을 실시하고 있다.



- 주소 : 東京都 武蔵野市 吉祥寺南町 1-3-2
- 전화 : 0422-44-3161
- Fax : 0422-45-1962
- 홈페이지 : www.furuya.ac.jp

학과	학비
제과제빵과(1년)	1,580,000엔
제과위생사과(2년)	2,875,000엔
유학·연수 준비과 (2년 6개월)	3,125,000엔

오오테마에제과학원(大手前製菓學院)

- 주소 : 大阪市 中央區 大手前 2-1-88
- 전화 : 06-6941-7698
- 홈페이지 : www.otemae.net/~gakuin/

오오사카에 위치한 제과 교육기관으로 유일하게 2년 코스의 제과 교육 과정을 설치한 기관이다. 제과학과 과정을 1년 코스와 2년 코스로 나누어 1년 코스에서는 제과제빵 기초 이론과 화과자, 양과자, 빵류 등 전반적인 제과 기술을 익히게 된다. 2년 코스에서는 보다 응용력을 익히고 각 분야별 전공 과목을 선택해 전문화된 교육을 실시하며 10일간의 유럽 연수를 필수코스로 지정, 교육생 전원이 제과선진국의 문화를 맛보도록 하고 있다.

또한 교육 과정의 일환으로 케이크 카페 'FOGLIA'를 개설해 재학생들과 졸업생들이 스텝으로 활동하며 실전 경험을 쌓고 있다.



츠지제과전문학교(Tsuji 製菓專門學校)

- 주소 : 大阪市 阿倍野區 松崎町3, 東京都 國立市 富士見台 2-13-3
- 전화 : 06-6624-1101(오사카), 042-571-1101(동경)
- 홈페이지 : www.tsuji.ac.jp

오사카를 본교로, 동경과 프랑스에 교육 시설을 갖추고 있는 츠지그룹은 세계 각국의 요리와 제과 기술을 실습 중심으로 교육하는 기관으로 일본 전역의 유명 호텔 식사업부에 폭넓게 졸업생들이 포진해 있는 학교이다. 이 그룹이 개설하고 있는 교육기관은 조리사전문학교, 제과전문학교, 에플 큐리네르 등으로 이 가운데 오사카의 제과전문학교와 동경의 에플 큐리네르에서는 제과 교육을, 오사카의 에플 큐리네르에서는 제빵 교육을 각각 1년에 걸쳐 실시하고 있다. 또한 1년간의 교육을 마친 후, 보다 심도 있는 교육을 원하는 졸업생들에게는 오사카에 개설해 놓은 기술연구소 및 츠지그룹 프랑스고 등에서 전문 교육을 받을 수 있도록 하고 있다.



신주쿠조리사전문학교 (新宿調理師專門學校)

- 주소 : 東京都 新宿區 西新宿 6-5-3
- 전화 : 03-3342-0631
- 홈페이지 : www.shincho.ac.jp

服部榮養專門學校

- 주소 : 東京都 澁谷區 千駄ヶ谷 5-25-4
- 전화 : 03-3356-7175
- 홈페이지 : www.hattori.ac.jp

レコール バンタン(L'ecole vantan)

- 주소 : 東京都 目黒區 上目黒 1-3-3
- 전화 : 0120-01-4280
- 홈페이지 : www.vantan.net

Midi aprer midi 프랑스과자교실

- 주소 : 京都市 中央京 通六角下ル
- 전화 : 075-255-0455
- 홈페이지 : www.midi-am.com/class