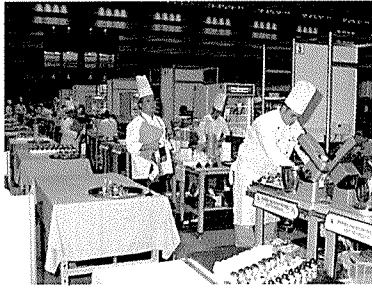


**기능 올림픽 대표 선발전 일정 확정
포티 푸르 등 6개 부문에서 경연 실시**



2003년 기능 올림픽 제과 부문에 참가할 한국 대표 선발전 일정과 경연 부문의 윤곽이 드러났다.

지방 예선 대회를 실시하는 타 종목과 달리 제과 부문은 1차 선발전 없이 첫 선발전에 해당하는 2차 선발전

이 11월말에서 12월초 사이에 한국제과고등기술학교에서 실시되며, 응시자가 많을 경우 선발전 1차 관문 통과자를 대상으로 12월 17일부터 20일 사이에 최종 선발전을 같은 장소에서 실시할 계획이다.

제과 부문이 처음 정식 종목으로 채택돼 한국 대표 선발전을 치른 지난 대회와 달리 5~6명이 신청했으나 실제 경연에는 2명이 참가해 첫 선발전의 1위가 한국 대표로 선발됐다. 따라서 이번 선발전도 참가자가 적을 경우 11월말~12월초에 실시되는 첫 선발전 1위가 한국 대표가 될 것으로 예상된다.

이번 선발전에는 2003년 기능 올림픽 제과 부문 본 대회에 출제될 가능성이 높은 제품을 중심으로 6개 부문에서 경연 품목이 출제될 것으로 알려졌다. 경연 품목은 '설탕 공예', '타르틀렛' 등의 '포티 푸르', 봉봉 오쇼콜라 등의 '초콜릿 프랄린', 푸딩, 수플레 등 '디저트', '아이스크림', 무스나 초콜릿 케이크 위에 장식물을 병행 제조하는 '앙트르메' 등이 될 것으로 전해지고 있다.

22세 이하의 기술인만 참가할 수 있는 이번 선발전은 개최 규정에 따라 16시간 이내에 정해진 품목을 만들도록 돼 있어 경연은 2일에 걸쳐 실시되며, 참가 선수가 6개 부문 중 4개 부문에 걸쳐 제품을 제조할 것으로 예상된다.

한편 이번에 선발되는 한국 대표가 참가하는 제37회 기능올림픽은 내년 6월 11일에서 26일 사이에 스위스 생갈에서 열린다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

**KBN, 구인 구직, 헤드 헌팅 서비스 개시
산업인력관리공단과 협조, 인력 수급 해결**

KBN(대표 이덕주)이 제과점 인력난 해소를 위한 구인·구직 업무 등 '비즈니스 서비스'를 실시하고 있다.

'비즈니스 서비스'란 최근 들어 업계의 최대 현안 문제로 부각된 인력 문제 해소를 위한 사업 활동. KBN은 한국산업인력관리공단과의 업무 협조를 통해 제과점에서 필요로 하는 인력을 알선함으로써 점주의 편의를 돕고, 우수한 인재를 채용해 경쟁력을 높일 수 있도록 하고 있다.

KBN은 '구인 구직', '인재 채용', 우수 인력 확보를 위한 '헤드 헌팅' 등으로 비즈니스 서비스 사업을 전개하고 있는데 인력 수급을 희망하는 점포는 소정의 서비스 사용 요금을 제공하면 된다.

문의: KBN (02)749-2033

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

**정우공업 인터넷 쇼핑몰 구축
홈페이지 리뉴얼해 고객서비스 강화**



제과기계 및 소도구 판매업체인 정우공업이 지난 8월 기존 홈페이지 매뉴얼을 강화해 베이커리 포털사이트 베이커리 파크를 개장했다.

새로운 이를 선보인 베이커리 파크는 초기메뉴에 베이커리 뉴스, 맛집 추천, 중고 쇼핑몰, 구인구직센터 코너 등을 마련해 다양한 고객 서비스를 제공하고 있다.

16일까지 개장 기념 할인 행사가 진행되며 이 업체는 제과기계 및 소도구류 19개 품목을 시장가격의 10~30% 할인된 가격에 판매할 계획이다. 한편, 정우공업은 "베이커리인이 누구나 쉽게 서로 대화할 수 있는 공간을 마련하기 위해 인터넷 쇼핑몰을 구축한 것"이라고 밝혔다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

**기능장협회, 회장 이·취임식 실시
박찬희씨 취임, 신입 회원에 회원증 수여**



한국제과기능장협회(회장 박찬희)는 지난 8월 23일 서울 힐튼 호텔에서 대한제과협회 전국 지회·지부장, 연관 업체 대표, 황우여 한나라당 의원 등 내외 인사가 참여한 가운데 회장 이·취임을 실시했다.

박찬희 회장(제과 명장, 박찬희화과자 대표)은 취임사에서 "회원의 기술 발전을 위한 활동과 외부 강사 초청 강연 등 회원인 기능장의 위상에 걸맞는 자질을 더 높일 수 있도록 할 방침"이라고 밝혔다.

이날 행사에서 기능장협회는 협회 발전에 기여한 전임 회장인 서정웅씨에게 공로패를 수여하는 한편, 지난 7월 1일 기능장 시험에 합격한 신입 회원 13명에 대해 기능장 회원증 수여 행사를 실시했다.

한편 한국제과기능장협회는 앞으로 회원인 기능장 및 외국 기술인 초청 세미나를 실시해 업계 기술 발전에 이바지하는 한편 향후 기능장협회의 사단법인화를 추진하는 등 활발한 활동을 전개할 것으로 알려지고 있다.

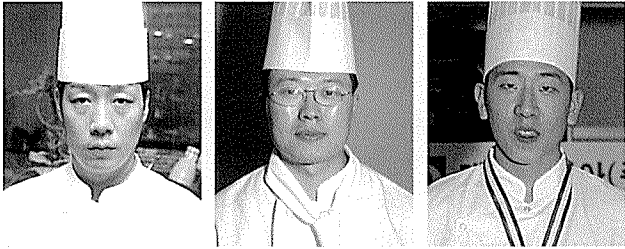
〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

바로 잡습니다

- 지난 8월호 76쪽의 인터뷰에서 한국니치마케팅 대표는 서성덕씨가 아닌 '차성덕' 씨이기에 바로 잡습니다.
- 지난 8월호 80쪽 하단 기사에서 언급된 업체는 아르넥 삼성이 아닌 '아르네 삼성' 이기에 바로 잡습니다.

월드페이스트리, '초콜릿공예' 선수 교체

정홍연씨 교체 투입 9월부터 훈련 재개 중



정홍연(일본 리가로알호텔) 디저트 & 초콜릿공예
 정영택(신라호텔) 초콜릿 케이크 & 설탕공예
 김영훈(김영모과자점) 아이스크림 케이크 & 아이스카빙

내년 1월 프랑스 리옹에서 열리는 월드페이스트리컵에 참가할 '디저트 & 초콜릿 공예' 부문의 한국 대표 선수가 교체됐다.

선수 훈련을 주관하고 있는 대한제과협회는 지난 8월 '1위 유고시 2위가 한국 대표직을 승계한다'는 규정에 의거해 일본 리가 로알호텔 제과 주방 총책임자로 근무 중인 정홍연씨를 '디저트 & 초콜릿공예' 부문의 한국 대표 겸 선수 팀장으로 확정했다.

이번에 교체 투입된 정홍연씨는 지난해 한국 대표 선수 선발전에서 '디저트 & 초콜릿 공예' 부문 2위를 차지했으며, 일본에서 개최된 2001 재팬 케이크쇼 초콜릿공예 부문에서 1위인 일본양과자협회연합회 회장상을 수상한 바 있다.

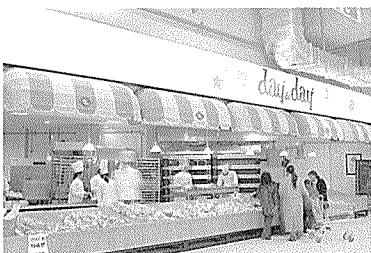
정홍연(디저트 & 초콜릿공예, 일본 리가로알호텔), 정영택(초콜릿케이크 & 설탕공예, 신라호텔), 김영훈(아이스크림케이크 & 아이스카빙, 김영모과자점) 등 3명의 한국 대표 선수들은 현재, 김영모과자점 내에 마련된 특별 훈련장에서 월 4회 작품 제작에 임하는 등 맹훈련 중이다.

한국 대표 선수들은 10월까지 공예 부문을 집중 훈련한 후 이후에는 본격연대회와 동일한 조건에서 케이크와 공예 제품을 병행 제조하는 훈련을 실시하게 되며, 내년 1월 중 프랑스 현지 적응 훈련을 마친 후 1월 26일부터 27일까지 22개국에 참가한 월드페이스트리컵에 출전하게 된다.

<박중선 / sunpark@mbakery.co.kr>

조선호텔, 2008년 110여개로 점포 확산

제3공장 내년 준공, 생산 기반 확충 나서



'데이앤데이' 43개, '달로와요' 5개, '조선델리' 1개 등 총 49개(8월말 현재) 점포를 보유하고 있는 조선호텔이 모기업 신세계가 운영 중인 할인점 E마트의 활발한 점포 확산에 힘입어 2008년

까지 자사 베이커리 점포를 115여개까지 확산시킬 예정이다.

조선호텔은 향후 이같은 대대적 점포 확산 계획과 함께 계열 관계의 커피 브랜드인 '스타벅스'에 공급하고 있는 샌드위치와 케이크 등의 물량 증가, '데이앤데이', '달로와요' 등 자사 매장의 꾸준한 증가에 따라 기존 용인의 제 1·2 공장 외에 생산 기반 확충에 나서고 있다.

지난 8월 중 일본 유수의 식품 컨설팅 업체 관계자를 초청해 공장 건립 추진을 본격화한 조선호텔은 내년 9월 완공을 목표로 충남 천안에 대지 3,000평, 연건평 3,000평 3층 규모의 제3공장을 준공할 예정이다.

천안 공장에는 데이앤데이에 주로 공급될 냉동 생지 라인과 데이앤데이를 비롯해 달로와요, 조선델리, 스타벅스에 공급될 카스텔라, 케이크 시트 등 과자 라인이 들어서게 된다.

조선호텔은 이곳에 공장 시설, 기숙사 외에 베이커리 아카데미와 연구소도 함께 마련해 제과 제빵 기술 교육 및 제품 연구 활동을 활발히 전개할 계획이다.

<박중선 / sunpark@mbakery.co.kr>

정통 佛 베이커리 '도미니크 듀세' 상륙

고품격 베이커리로 백화점 중심 확장 예정

최고급 프랑식 베이커리 '도미니크 듀세'가 지난 8월 3일 대구 동아 백화점 쇼파점, 4일 수성점을 시작으로 국내에 진출했다.

이미 일본에 10개의 매장을 가지고 있는 '도미니크 듀세'는 구움과자와 유럽빵, 쇼트 케이크 등으로 유명한 고품격·고품질 베이커리로 프랑스와 일본에서 최고의 인기를 누리고 있다. 이번에 선보인 '도미니크 듀세'는 일본 유명 인테리어 디자이너 가토 요시로를 영입해 고품질에 어울리는 유럽의 고급 베이커리 매장 분위기를 연출했다. 이곳 제품은 당일 생산과 당일 판매를 원칙으로 하며, 앞으로 백화점을 중심으로 매장을 확장해 나갈 예정이다.

한편 '도미니크 듀세'는 혼다(Honda)의 수석 셰프를 역임했을 뿐 아니라 일본 TV 챔피언전에서도 2연패를 달성한 프랑스인 제과인으로 세계적인 명성의 전문 기술인이다.

<취재 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr>

제주 친목 모임 '백록 베이커리회' 결성

12명 회원 기술 발전 및 제과 정보 공유



제주 제과인 모임인 백록 베이커리회(회장 박기수)가 결성됐다.

이 모임은 이창화 전 제주지부장과 15대 임원이 중심이 된 친목 모임으로 매달 월례회를 갖고 제주도 지역의 현안 문제인 인력난을 타개하기 위해 기술인을 대

상으로 전문 직종 종사자로서의 자부심을 갖도록 유도하고 있으며, 점포 경영 정보 공유 등의 활동을 하고 있다.

백록베이커리회는 지역 내 제과 재료상인 삼진상사(대표 김승관), 제과 제빵 기계 업체인 그린 냉동(고영진) 등 연관 업체와의 협찬을 통해 기술 세미나를 개최하는 등 지역 기술 발전 활동도 전개할 계획이다.

<박중선 / sunpark@mbakery.co.kr>