

## 제34회 제과 기능장시험 최종 합격자 발표 총 합격자 14명... 제과기능장 100명 넘어서

제34회 제과기능장 시험의 최종합격자가 10월 6일 발표됐다. 지난 7월 20일 필기시험에 합격한 수험생들은 8월 30일~9월 7일에 치러진 실기 시험을 끝으로 최종 합격의 영광을 안았다. 이번에 기능장으로 새로 선발된 인원은 14명이며, 이로써 국내 제과 기능장은 총 110명으로 늘었다. 또한 이번 시험에서는 만드레영토에 근무하는 제과기술인 백근숙씨가 합격해 또 한명의 여성 제과기능장이 탄생했다. 지난 33회 시험에서 첫 여성 제과기능장이 배출된 이후 총 3명의 여성 제과기능장이 탄생했으며, 이는 앞으로 여성 제과인들이 보다 적극적으로 기능장 시험에 도전하는 계기가 될 것으로 전망된다. 한편 내년엔 실시되는 제 35회 기능장 시험은 2004년 3월초 원서접수를 시작한다. <허윤정>

<제 34회 제과기능장 합격자 - 가나다순>



## 과기회 홈페이지 [www.bestbakers.or.kr](http://www.bestbakers.or.kr) 오픈 인터넷 통한 제과 정보 보급 활성화 위해

한국제과기술경영연구협의회(회장 최원도, 이하 과기회)가 21C 인터넷 시대를 맞아 제과 관련 종합 지식과 정보를 담은 홈페이지를 오픈했다. 홈페이지 주소는 [www.bestbakers.or.kr](http://www.bestbakers.or.kr)이다.

과기회 홈페이지는 「양과자의 세계」, 「초콜릿의 세계」, 「빵의 세계」 등 과기회 발행의 전문 기술서 콘텐츠를 공개하는 것을 중심으로 경영자료실, 무료 구인·구직 서비스, 게시판 등 제과 기술과 경영에 필요한 정보를 총망라하고 있다. 특히 「게시판」 서비스는 업계 지식과 관련된 기술인들의 질문에 정운용 부회장을 중심으로 한 과기회 전 회원들의 중지를 모은 답변의 글을 올려 방문자들에게 벌써부터 화제가 되고 있다. 제과점, 학원, 원부재료업체, 컨설팅업체 등 업계 다양한 분야에 걸친 과기회 회원들의 정보와 노하우를 공

유할 수 있다는 점에서 그 의미가 크다. 또한 38개 과기회 회원 업체의 홈페이지가 링크돼 있어 편리성을 더했다. 홈페이지 오픈 취지에 대해 과기회 최원도 회장은 “인터넷을 통한 제과 관련 정보의 보급을 활성화시키기 위해 기술인들이 꼭 필요로 하는 정보들로만 채워나갈 예정”이라며, “앞으로 기술인과 비기술인을 망라해 홈페이지를 방문하는 모든 이들이 원하는 정보를 충분히 얻을 수 있는 ‘제과의 백과사전’으로 자리매김하겠다”라고 운영 포부를 밝혔다.

올 12월 말경이면 기술서 3권의 콘텐츠에 대한 업데이트가 완료되며, 2~3년 내에 유료 사이트로 전환, 책임 있는 정보 전달에 주력해 나갈 계획이다. 2개월마다 한번씩 개최되는 과기회 기술회의를 동영상으로 제공해 기술인, 교육, 원부재료, 컨설팅 등 다양한 분야에 걸쳐 전국을 무대로 활동하고 있는 회원들의 고급 노하우를 업계에서 폭넓게 공유하는 계기로 삼을 계획도 검토중이다. 한편 과기회는 향후 2년 내 발간 예정에 있는 과기회 발간 전문 기술서 제4권 「쿠키의 세계」에 대한 참고 의견 및 제안을 홈페이지를 통해 수렴 중이다. <김미선>



## 박근성 선생, 「화과자 대계」 출판 기념회 3년에 걸친 노력, 화과자 기술의 집대성판



지난 9월 29일 이태원 캐피탈 호텔에서 박근성 선생이 집필한 「화과자 대계」의 출판기념회가 열렸다. 이날 행사에는 김영모 (사)대한제과협회 회장, 임현양 명장, 권상범 명장, 조승환 대한제과협회 고문, 조성민 한국제과고등기술학교 이사장 등 업계 유명 인사들이 대거 참여, 일생에 걸쳐 쌓아 온 화과자 기술을 집대성한 필자의 노고를 치하했다.

박근성 선생은 기념사를 통해 “전문 기술서가 태부족한 국내 현실에서 「화과자 대계」가 밑거름이 될 수 있기를 기대한다”며, “출간 준비를 시작

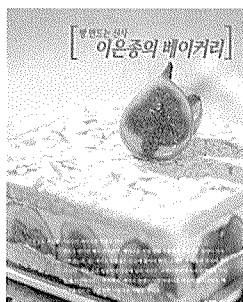
한 2000년 11월부터 무수히 많은 난관을 극복하도록 도움을 아끼지 않은 동료 및 후배 기술인들에게 오늘의 업적을 돌린다”고 소감을 밝혔다.

이번에 출간된 「화과자 대계」는 화과자에 대한 관심과 수요의 증가로 관련 전문서적에 대한 필요성이 절실히 제기돼 오던 상황에서 집필된 것이어서 더욱 의미가 깊다. 이날 행사 진행을 맡은 한국제과기술경영연구회의 한상연 회장은 인사말을 통해 “제과기술서적의 국내화는 한국적 제품을 발전시키는 계기가 될 수 있다”며, “국외서적 일색의 제과 기술서 토양에 선생의 「화과자 대계」가 하나의 전환점이 되리라 생각한다”고 출간의 의미를 밝혔다.

「화과자 대계」를 집필한 박근성 선생은 현재 (사)대한제과협회의 기술 고문으로 있으며, 제과 기술계의 양대 산맥으로 꼽히는故 공윤택 선생에게서 기술을 전수 받은 화과자의 명인이다.

(김미선)

### 이은종씨, 제과기술 전문서적 출간 30여년 제과 경력 담긴 60여개 제품 선보여



민토베이커리 제과실장으로 재직 중이며 본지 <양과자 기초특강>의 필자이기도 한 이은종씨가 집필한 <빵 만드는 신사, 이은종의 베이커리>가 출간됐다.

1969년 서독 제과를 시작으로 제과업에 입문한 저자는 신라 호텔, 프라자 호텔, 그랜드 호텔 등 국내 우수 호텔을 거치며 고급 기술을 선보인 기술인. 그의 30여년간 쌓아 온 노하우와 제과 제빵을 사랑하는 마음을 고스란히 담은 이 책에는 60여가지 제과·제빵 제품 뿐만 아니라 빵과 함께 흘러온 그의 인생 이야기도 숨어있다. 또한 초보자도 제과 기술에 쉽게 접근할 수 있도록 제과 재료, 도구, 기본적인 제법에 대한 자세한 설명을 실고 있다.

▷ 구입 문의 : 인스미디어(02-549-6757)

(허미경)

#### 국제제과기술학원 이천

▲ 주소 : 경기도 성남시 분당구 야탑동 이코노샤르망 6층

▲ 연락처 : 031) 703-0009

### 대한제과제빵학원 화과자 및 특수빵 과정 모집 실용성 강한 제품 위주 8주간 수업 진행

대한제과제빵학원(원장 오병호)이 특수빵, 화과자 및 고급 데코레이션반을 모집한다. 최근 인기를 끌고 있는 천연 발효빵을 응용해 개발한 다양한 제품과 샌드위치 등 매출에 실질적으로 도움이 되는 품목 위주의 강의가 진행된다. 또한 정교한 기술이 요구되는 화과자를 비롯해 크리스마스 시즌을 겨냥해 제과점 쇼케이스 장식을 위한 데코레이션, 장식물 등에 대한 강좌도 이어진다. 이번 강의는 현직에 있는 기술자들을 대상으로 진행될 예정이며, 11월 3일부터 8주간 이어질 예정이다. 수업 시간은 매주 수요일 오후 7시부터 9시 30분까지 2시간 30분간 진행된다.

▲ 문의 : 02) 586-0321

(허윤정)

### 한불학원 프랑스 르노뜨르 강사 초청 세미나 개최 크리스마스 시즌 겨냥 제품 선보여

한불제과제빵학원이 크리스마스 시즌 특별 세미나를 개최한다. 11월 19~20일 본원에서 열릴 이번 세미나는 프랑스 전통 명절 케이크인 붓세 등 총 6종류의 케이크가 선보여질 예정이며, 11월 26~27일에는 설탕공예가 실연된다.

실연자로는 현재 프랑스 에콜 르노뜨르의 파티세리, 설탕공예 부문 전문강사인 크리스토프 르동(Christophe Rhedon)씨가 초청된다. 크리스토프 르동씨는 2003년 유럽배 설탕공예부문 1위를 차지했으며, 2002년에는 유럽 제과인 경연대회 설탕공예부문 1위를 차지한 바 있다. 세미나 참가비는 100,000원이며 선착순 40명으로 접수를 마감한다.

▲ 문의 : 02) 2040-2452

(허윤정)

## 선인, 액상 사워종 이용한 세미나 개최 11월 중순까지 4개 도시에서 제품 실연

(주)선인(www.ppang.biz)이 자사 액상 사워종을 이용한 제품 실연회를 실시한다. 이 업체에서 내놓은 액상 사워종은 한국인의 입맛에 맞도록 개발한 제품으로 72시간 동안 배양시킨 유산균을 이용해 장시간 발효의 깊은 맛이 나는 것이 특징이다.

이번 세미나는 10월 28일 인천(대한제분)을 시작으로, 10월 30일 서울(한국제과고등기술학교), 11월 4~5일 대전(우송정보대학), 11월 12~14일(자사 밀양공장)까지 이어진다. 세미나 진행 및 제품 실연은 이원준 연구실장이 담당하며 시간은 2시부터 6시까지 실시될 예정이다.

▷ 문의 : 031-284-9500

〈허미경〉

## 중앙제과기계산업, 옥천제과기계로 상호 변경 고객들에게 각인시키고자 다각적으로 노력



**옥 천 제 과 기 계**

지난 9월 1일 중앙제과기계산업(주)가 옥천제과기계(대표

고진상)로 새롭게 태어났다. 23년 전통과 축적된 기술을 소유한 종합제과기계 업체인 중앙제과기계산업이 경영 압박으로 부도처리되자 전직원이 합심해 중앙제과기계산업의 존폐 위기를 막고 옥천제과기계로 상호를 변경, 고진상 대표가 새로 취임했다. 옥천제과기계는 앞으로 활발한 홍보 활동을 통해 중앙과 옥천제과기계 존재를 각인시키고자 다각적으로 노력하고 중앙제과기계산업 고객들에게도 지속적인 서비스를 실시할 예정이다.

〈김영주〉

## 천우상사 녹차 이용 제품 세미나 개최 전국 4개 도시에서 실용적 제품 위주로 실연

제과재료업체 천우상사가 기능성 제품 세미나를 개최한다. 이번 세미나 실연 품목은 제과점에서 많이 판매되고 있는 무스류와 머핀, 모닝빵 등의 제품에 녹차와 홍삼 등을 가미해 매출 증대 효과를 볼 수 있는 제품으로 구성됐다. 실연 강사로는 한주제과학원 이재홍 원장이 초빙됐으며, 서울의 동아제과학원을 시작으로 부천, 대전, 대구, 전주로 이어지는 전국 세미나를 실시한다.

〈허윤정〉

### 해외뉴스

## 제31회 프랑스 음식 그랑프리(Grand Prix National de la Gourmandise)개최 초콜릿, 앙트르메 등 8개 부문 경합 예정

‘제31회 프랑스 음식 그랑프리(Grand Prix National de la Gourmandise)’가 11월 3일 디종(Dijon)에서 개최된다. 이 대회는 10월 31일부터 11월 11일까지 개최되는 ‘제73회 디종 국제음식 전시회(FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON)’ 기간 중에 펼쳐지게 되며, 설탕과 초콜릿 공예, 21살 미

만 주니어 부문, 여성부문 등 총 8개 부문에서 열띤 경쟁을 벌일 예정이다.

프랑스 음식 그랑프리는 프랑스에서 가장 오래된 제과경연대회 중 하나로 Congrexpo와

유명 제과업체인 ‘코트 도르’ (Côte d’Or)가 공동으로 주관하게 된다. 이번 대회는 모든 부문이 하나의 주제에 맞는 작품을 제작하게 되며, 올해 대회 주제는 ‘설화와 전설’ (Contes et légendes)이다.



## 식도락국가 프랑스, 국민 대부분 요리 즐겨 설문조사 결과 응답자 65% 요리에 호의적

10월 3~5일 개최됐던 ‘요리축제’ (Cuisine en Fête)의 관람객을 상대로 한 설문조사 결과 응답자 중 65%가 ‘음식 만드는 일이 즐겁다’고 대답해 식도락 국가다운 면모를 과시했다. 각종 외식산업과 간편식의 발전에도 불구하고 설문조사 대상자 중 63%는 매일 요리를 하며 15%는 일주일에 최소한 두 번 정도 요리를 한다고 대답했다. 전혀 요리를 하지 않는다고 대답한 비율은 10%에 불과했다.

그러나 음식을 만드는 일에 있어 남녀비율은 현저하게 차이가 나는 것으로 드러났다. 여성 응답자 중 88%가 매일 요리를 한다고 대답한 것에 비해 남성은 36%에 그쳤다. 또한 요리를 생각했을 때 연상되는 이미지는 ‘초대(61%)’, ‘기쁨(59%)’, ‘나눔(51%)’ 순인 것으로 나타났다. 이렇듯 요리에 대한 관심이 여전히 높은 현상과 관련해 앞으로 요리 관련 축제나 전시회가 더욱 성황을 이룰 것으로 전망되고 있다.