

한국제과고등기술학교 개교 30주년 행사

우수 제과기술인 양성의 중추로 자리매김



국내 제과 기술인 양성의 살아있는 역사, 한국제과고등기술 학교가 올해로 개교 30돌을 맞았다. 지난 9월 26일 업계 내·외빈과 졸업생들이 참석한 가운데 개최된 「한국제과고등기술 학교 개교 30주년 행사」는 국내 제과 교육의 메카로서 지난 30년 간의 발자취를 돌아보고 앞으로의 비약적인 발전을 다짐하는 자리였다.

이날 행사에는 Grant Pettrie 주한미국대사관 농무참사관, Susan B. Phillips 미국농업무역관 부관장, 정재욱 서울특별시 교육청 행정과장 등 각계 각층의 외빈이 한국제과고등기술 학교의 30주년을 축하하기 위해 참석했다. 특히 일본과자전문학교, 동경제과학교, 대만제과학교 등 우호 관계를 맺고 있는 해외 우수 제과교육기관의 대표가 직접 참가, 앞으로의 더욱 활발한 교류를 약속했다.

홍행홍 교장은 축사를 통해 “한국제과고등기술학교가 우수 기술인들의 요람으로 자리매김한 것은 지난 30년간 애정 어린 지원을 아끼지 않은 관련 기관 및 업체들, 확고한 교육 이념으로 예비 기술인들의 지도에 헌신한 교직원, 동기간의 우정이

각별했던 학생들의 노력이 있었기에 가능했다”면서 “앞으로 학교가 제과 산업의 업그레이드를 주도하기 위해 교직원들은 물론 전 동문회원들이 함께 노력해달라”고 당부했다.

한편 김영모 (사)대한제과협회장, 박찬희 기능장협회장, 안창현 제과학교 교우회장, 장덕일 과우장학회장 등 학교 발전에 지대한 공헌을 해온 단체 및 업체에 감사패를 전달하고, 우수 교사에 대한 표창을 시상했다.

한국제과고등기술학교는 국내 제과 전문인의 기술 향상과 신규 고용 창출을 목표로 1972년 당시 조승환 대한제과협회장의 주도하에 업계의 정성을 모은 (재)과우학원을 설립, 미국소맥협회의 원조를 받아 설립한 제과기술교육의 산실이다. 지금까지 총 1,000여명의 졸업생을 배출했으며, 이곳을 거쳐간 수료생 수만 10만여명에 달한다. 한국제과고등기술학교의 졸업생들은 업계 최고 기술인, 제과재료업체 대표, 제과 전문 컨설턴트 등 업계 전반에서 중추적 역할을 담당하고 있다.

〈취재 및 사진·김미선〉

제2회 노동부장관배 대한민국 선물포장기능경기대회 개최

일본 포장전문가 오찌아이 미쯔꼬씨 초청 포장 실연



사단법인 한국선물포장디자이너협회가 주최하는 '제2회 노동부장관배 대한민국 선물포장기능경기대회'가 10월 1일과 8일 이틀에 걸쳐 개최됐다. 포장에 대한 저변확대와 수준향상을 위해 매년 열리는 이번 대회는 '초대받은 날'이라는 주제 아래 선수들이 자유로운 방식으로 포장법을 연출하는 경합의 장이었다.

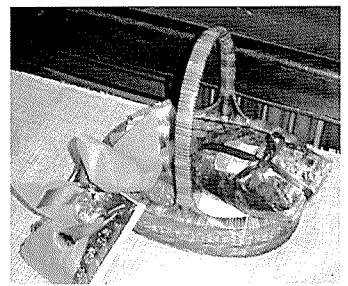
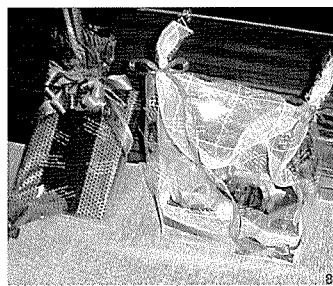
올해 대회 예선전은 10월 1일 양재동 화훼공판장에서 개막식과 함께 개최됐으며, 예선 통과자들은 10월 8일 과천시민회관에서 본선을 치렀다. 이날 대회는 한복려 궁중음식연구원장,

한국인성연구소 권명득 소장, 세계화훼협회 이인덕 이사장 등 각계 인사와 협회 회원, 내빈 등이 참석한 가운데 성대하게 개최됐다. 이날 초청된 한복려 원장은 "포장이란 내용물을 돋보이게 하는 것이 주된 역할이며, 주인공은 포장 안의 음식임을 잊지 말아야 할 것"이라며 인사말을 전했다.

본선 진출자 10명이 열띤 경합을 벌인 결과 최우수상인 노동부장관상은 '연디자인'의 이명옥씨가 수상했으며, 우수상은 '모아'의 송정연씨, 장려상은 '모아'의 이종은씨가 수상했다. 이날 심사를 맡은 서울예술대학 시각디자인과 구영환 교수는 "실용성과 경제성을 고루 살리는 작품을 선별했다"는 심사평과 함께 "이러한 포장기능대회는 선물포장의 저변확대와 대중화를 위한 좋은 기회"라고 대회 소감을 밝혔다.

한편 이날 부대 행사로는 지난 대회 최우수상 수상자 나예진씨의 포장 데모스트레이션이 진행됐으며, 특별 초청 강사로 현재 일본 양과자협회 랩핑 강사로 활동중인 오찌아이 미쯔꼬씨가 제과점 등에서 응용할 수 있는 다양한 선물포장을 실연했다. 오찌아이 미쯔꼬씨는 제1회 일본랩핑선수권대회에서 베스트 3를 기록한 바 있으며, 재팬케이크쇼 랩핑 부문 심사위원을 지낸 포장 전문가로 간단한 방법과 재료로 쉽게 이용할 수 있는 포장법을 설명해 큰 호응을 얻었다.

(취재 및 사진 · 허윤정)



오찌아이 미쯔꼬씨의 포장 Tips!

1. 먹는 제품은 먼저 필름지로 싸준 후 포장해야 위생적이다.
2. 길이를 잘 때는 신체치수를 이용하면 편리하다. 예) 손가락 마디, 팔길이 등
3. 바구니를 이용한 제품은 부직포를 군데군데 넣어주면 풍성한 분위기를 연출할 수 있다.
4. 포장의 매듭을 위로 향하게 하면 상승 효과와 함께 풀기도 쉽다.
5. 음식과 관련한 모든 포장은 내용물이 조금이라도 보이게 해야만 효과가 크다.

2003 서울국제외식산업전시회/컨퍼런스 개최

10월 1일~3일 코엑스에서 처음 열려



‘외식산업 전반을 한눈에 살펴 볼 수 있는’ 2003 서울국제외식산업전시회/컨퍼런스(SIRES 2003)가 10월 1일~3일 삼성동 코엑스 인도양홀에서 열렸다. SIRES 2003 조직위원회가 주최하고 코엑스, 한국전시컨벤션연구소가 주관하는 이 전시회는 외식 업계, 학계, 관계자들이 참여한 가운데 개최됐다. 전시회 기간에는 독일 와인 시음회, 약선 음식 시범 등 부대 행사와 업체들의 다양한 이벤트가 열려 많은 관람객이 찾았고 특히 식문화 업체인 ‘Feel & Life’에서 선보인 테이블 스타일링은 그 화려함과 아름다움으로 관람객들의 눈길을 사로잡았다. 전시회와 동시에 열린 외식산업 최신 경향에 관한 컨퍼런스도 외식업계 전반을 파악하는데 유용한 시간이 됐다.

국내 외식산업의 도약과 발전을 위해 탄생한 2003 서울국제외식산업전시회/컨퍼런스. 빠르게 성장하고 있는 국내 외식산업이 국제 경쟁력을 키우고 우리 고유 외식산업으로 발전하기 위한 값진 정보가 교류되는 행사로 자리매김하기를 기대해본다.

〈취재·사진 / 김영주〉



▲ 제과 기술을 익히기 시작한 후배, 동료, 선배, 학생들과 가족들이 대회장을 찾아 격려했다.
 ◀ 이번 3회 대회에는 개인부 43명, 단체부 21팀 등 총 63팀이 경연에 참가해 각고 닦은 기술을 선보였다.

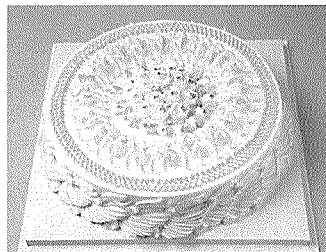
제3회 전국 학생 케이크 데코레이션 경연대회 대상(창원전문대학 유지선) 비롯해 26개팀 수상 영예

〈취재·박소희 / 사진·박성일〉

월간 제과제빵 주최 제3회 전국 학생 케이크 데코레이션 경연대회가 지난 9월 27일 한국관광대학교에서 개최됐다. 올해 3회째를 맞이한 이 대회는 전국의 제과제빵 관련학과 및 교육기관에 재학중인 만 25세 미만의 학생들이 각자의 개성있는 데코레이션 기술을 겨루는 경연대회이다. 경연 부문은 개인부와 단체부 2개 부문으로, 단체부의 경우 2명이 한 개조를 이뤄 공동으로 작업을 진행하도록 했다. 경연 종목은 2개 부문 모두 '생크림 및 식용 장식품을 이용한 케이크 데코레이션'으로 참가자 전원은 각자 대회 규정에 따라 정해진 형식 안에서 그동안 연습한 실력들을 발휘하는 시간을 가졌다.

박근성 심사위원장을 비롯한 10명의 심사위원들에 의해 1, 2차에 걸쳐 엄중한 심사가 이뤄졌다. 총 100점 만점 가운데 40점을 차지하는 1차 심사는 복장, 준비물 구비, 청결도, 생크림 휘핑 상태 등의 기본기로 평가됐다. 이어 2차 심사에서는 숙련도 및 창작성, 완성품의 균형과 조화 등 디자인 및 기술에 관한 평가로 60점을 만점으로 채점됐다. 개인부 43명, 단체부 21팀 등 총 63개 팀이 참가한 이번 대회에서는 대상 수상자인 유지선 학생(창원전문대학)을 비롯해 총 26개 팀에게 수상의 영예가 돌아갔다. 이날 대회의 대상부터 동상까지 수상자들에게는 2일간의 꼬르동 블루 연수 기회가 주어진다.

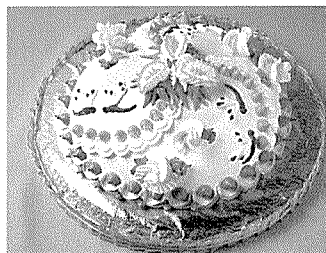
| | | 개인부 | | 단체전 | |
|----|-----|----------|------------|------------|--|
| 대상 | 유지선 | 창원전문대학 | 전효정 서지혜 | 대구미래대학 | |
| 금상 | 여효미 | 대구미래대학 | 손호연 심은혜 | 창원전문대학 | |
| 은상 | 김호겸 | 한미제과기술학원 | 이영기 강영수 | 해전대학 | |
| 은상 | 민송이 | 수원여자대학 | 이애경 주계영 | 수원여자대학 | |
| 동상 | 김지현 | 대한제과기술학원 | 성명주 남지연 | 한국관광대학 | |
| 동상 | 문정애 | 해전대학 | 정수정 문진영 | 한국제과고등기술학교 | |
| 동상 | 조유경 | 수원여자대학 | 박송미 박영훈 | 신흥대학 | |



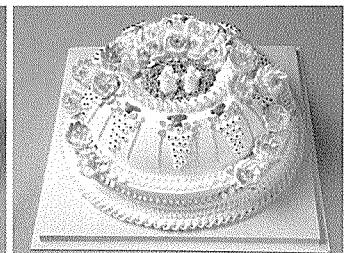
개인부 대상 수상작.
 창원전문대학 유지선 작품.



단체부 대상 수상작.
 대구미래대학 전효정, 서지혜 작품.



개인부 금상 수상작.
 대구미래대학 여효미 작품.



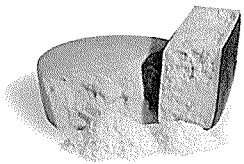
단체부 금상 수상작.
 창원전문대학 손호연, 심은혜 작품.

피자세미나 개최

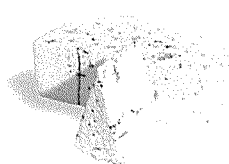
다양한 치즈 이용한 피자제품 선보여



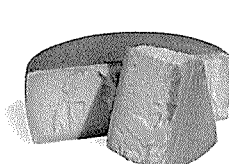
다양한 치즈를 이용한 피자 세미나가 지난 9월 30일 그랜드 인터컨티넨탈에서 개최됐다. 미국유제품수출협회가 주최한 이번 세미나에서는 국내 치즈 소비 현황과 피자 시장 동향에 대한 간략한 설명을 시작으로 여러 종류의 치즈와 피자를 시식하는 시간을 가졌다. 모짜렐라, 파마산, 프로볼론, 크림치즈, 고르곤졸라, 그뤼에, 폰티나 치즈를 이용한 다섯 종류의 피자가 선보였으며, 해당된 치즈에 대한 설명과 함께 피자 레시피를 소개했다. 또한 미국 정통 피자과 피자의 최신 트렌드에 대한 내용이 더해져 세미나에 참가한 관계자들의 관심을 끌었다. <취재·사진 / 김영주>



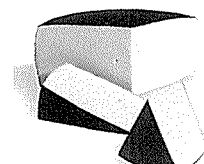
● 파마산(Parmesan)
버터맛, 달콤한 맛, 땅콩 맛과 같이 고소한 향이 특징이며 오래 숙성될수록 향이 진해진다. 샐러드, 익힌 요리 등에 잘 맞는다.



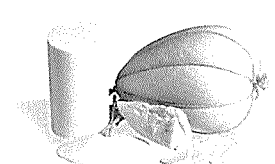
● 고르곤졸라(Gorgonzola)
이탈리아풍 청색 치즈로 톱 쏘는 듯한 향과 흠뻑내가 약간 난다. 샐러드, 수플레 등에 이용된다.



● 그뤼에(Gruyere)
견과류 맛이 도는 고소하면서도 진한 풍미가 특징이다. 풍류, 구이류 등에 어울린다.



● 폰티나(Fontina)
덴마크·스웨덴 치즈로 약간 시큼하고 부드러우면서 매끈한 질감이 특징 샌드위치 혹은 굽거나 익힌 요리에 사용하면 좋다.



● 프로볼론(Provolone)
약간 시큼한 맛이 숙성되면서 자극적으로 변한다. 쉽게 녹으며 샌드위치나 피자, 각종 필링에 적합하다.

(주) 와인나라, 모닝시럽 시음회 개최

모닝 시럽 신제품 및 새로운 레시피 소개



(주)와인나라는 지난 10월 8일 프랑스 유명 시럽 제품인 모닝 시럽에 대한 시음회를 개최했다. 프랑스 모닝사 수출담당 매니저 스테파니 페델펠씨의 모닝사 소개를 시작으로 새롭게 출시된 제품 설명과 각종 시럽을 이용한 음료 시음 행사가 이어졌다. 75여가지의 과일, 차, 커피류 시럽을 생산하고 있는 모닝사에서는 스파이시, 진저 브레드, 자스민, 차이 시럽 등 새로운 제품을 개발, 세계적으로 시장을 확대하고 있다.

이 업체 관계자는 모닝 시럽은 천연재료의 향과 액기스가 고농축된 시럽으로 베이커리 제품에는 휘핑크림이나 반죽에 소량 넣어 사용하면 제품의 향이 더욱 풍부해진다고 설명했다. 또한 일반 케이크와 아이스크림 케이크에 과일향(딸기, 바나나, 피치 등) 모닝 시럽을 얹으면 더 나은 맛과 향을, 마요네즈 등에 패션 프루츠 시럽을 섞어 사용하면 독특한 맛을 얻을 수 있다고 덧붙였다. <취재·사진 / 김영주>

