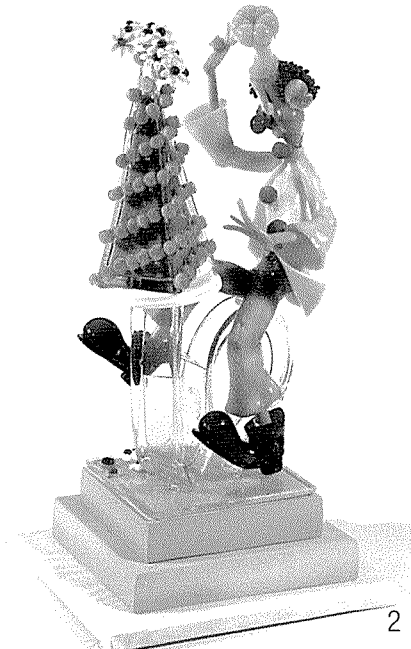


제과 · 제빵 전문가 양성의 시발점

# 프랑스 국립제과제빵학교 INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie)

유학을 꿈꾸는 제과인들에게 다양한 정보를 주기 위해 제과 · 제빵 분야 전문 교육기관을 소개하는 '프랑스 학교 Infos' 페이지를 마련했다. 프랑스에서 제과 · 제빵 분야를 비롯해 전문직업을 가지려면 직업적성자격증(CAP)이 꼭 필요하다. CAP 준비를 비롯해 프랑스에서 제과 · 제빵 분야에 입문하려는 예비 기술인들에게 국가고시 전문학교라 할 수 있는 프랑스 국립제과제빵학교(INBP)를 추천한다. 글\_정슬이 기자 · 사진\_INBP 제공



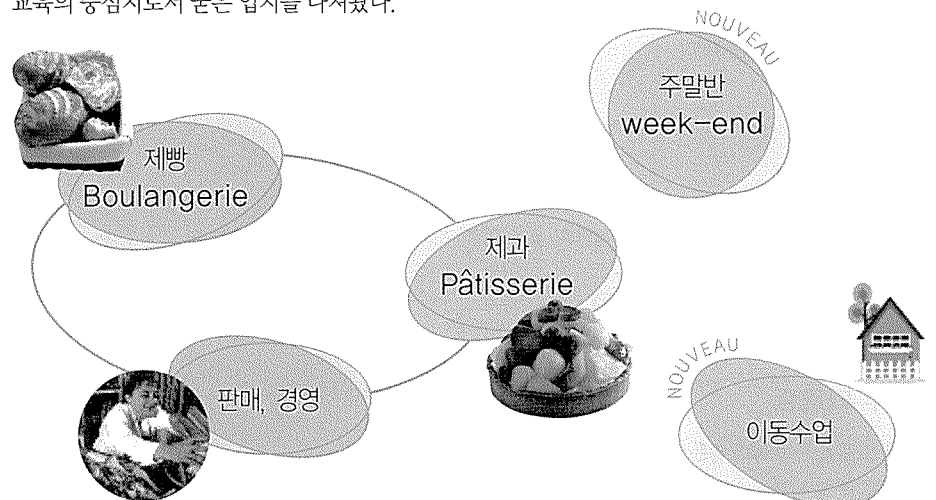
\*INBP의 공식 명칭은 'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie'로 우리식으로 풀이하면 '국립 제빵 · 제과학교'라 할 수 있다. 혼동을 피하기 위해 본지에서 는 국내에 알려진 대로 '국립제과제빵학교'로 표기한다.

- 1 1 INBP 건물 외관 모습. 오른쪽 앞에서 작업하는 제빵기술자의 모습을 한 프랑스 제과 · 제빵연합회 로고가 선명하다.
- 2 수업시간에 완성된 재치가 엿보이는 설탕 공예작품

프랑스 국립제과제빵학교 (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, 이하 INBP)는 '이엔베페(약칭 INBP의 프랑스어 발음)'라는 이름으로 우리에게도 친숙하다. 수년 전부터 해마다 한국학생들이 INBP에 입학해 교육을 받고 있어 한국 유학생끼리 정보를 교환해왔다.

프랑스의 제빵기술인 · 제과기술인들을 대표하는 프랑스제과제빵연합회(La confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française)에서 운영하는 학교로 더욱 명성을 얻게된 INBP는 제빵 분야 기본교육으로 특히 정평이 나있다. 1974년 설립 당시 INBP는 교육연수센터, 직업전문학교 등지에서 학생들을 가르칠 제과 · 제빵 분야 강사를 육성하는 기관 역할을 하다가 30여 년이 흐른 요즘에는 대표적인 제과 · 제빵 전문교육기관으로 탈바꿈했다. 23년째 INBP의 운영 책임을 맡고 있는 제라르 브로슈아르(Gérard Brochoire) 교장은 INBP를 제과 · 제빵 전문학교로서 기준이 될만한 위치로 끌어올린 일등공신이다. 제라르 브로슈아르 교장은 프랑스 식품위생안전청(l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments)과 업무제휴를 통해 국민건강증진에 기여하고 외국의 수많은 파트너들과 제휴해 교육사업을 확장하는 등 리더십을 발휘하고 있다. INBP는 강사와 기술진을 포함해 40여 명의 직원들에 의해 부서별로 체계적인 관리 시스템으로 운영되고 있으며 최근에는 아시아 등 해외 국가 진출에 박차를 가하고 있으며 다양한 커리큘럼으로 각국의 학생들을 맞이하고 있다.

제빵 분야에서 이름난 INBP는 제빵 뿐 아니라 제과, 비에누아즈리, 쇼콜라트리, 콩피즈리, 글라스리, 트레퇴르 등을 다루고 있으며 판매와 경영에 관한 커리큘럼도 마련하고 있어 제과 · 제빵 교육의 중심지로서 굳은 입지를 다져왔다.



## 제과·제빵 전문가 양성의 시발점 INBP

INBP의 대표적인 과정은 제빵 CAP·제과 CAP 준비과정이다. CAP란 'Certificat d'Aptitude Professionnelle(직업 적성 자격증, 이하 CAP)'의 약자로 프랑스에서 기술직을 갖는데 필요하다. CAP는 프랑스 내에서 직업을 갖는데 필요한 국가자격증으로 프랑스 뿐 아니라 세계적으로 인정받는 자격증이어서 일반 사립학교의 이수 학위보다 월등히 높은 값어치를 한다.

CAP 준비과정은 1주일에 35시간씩 5개월 동안 총 665시간의 수업이 진행된다. 대부분의 수업은 실습이지만 식품과학, 불어표현, 계산, 법제를 각각 36시간씩 수강하게 돼 있어 식재료와 성분의 과학적인 원리부터 제과·제빵에 필요한 용어, 위생법까지 어느 것 하나 소홀히 하지 않는다.

5달 동안 집중적으로 '제빵기술자' 또는 '제과기술자'가 되기 위한 기본 지식과 기술을 습득하고 나면 일단 INBP의 졸업장이 수여된다. 물론 총점 20점 중에서 12점 이상을 받은 학생만이 졸업장을 받을 수 있다. INBP의 교육을 수료하고 나서 INBP에서 시행되는 국가자격증인 CAP 시험에 응시하면 된다. INBP의 CAP 준비반을 졸업한 현지인의 경우 대부분 CAP 자격시험에 합격하고 있다. 외국인의 경우도 50%를 웃도는 합격률을 보여 프랑스어 기본을 마스터하고 수업에 충실하면 프랑스에서 제빵 또는 제과기술인으로 향하는 첫발을 내딛게 된다.

다른 직업에 종사하다 제과·제빵 분야로 이직을 희망하는 사람들도 INBP를 많이 찾는다. 제과점을 운영하는 데 CAP 등 자격증이 의무화된 것은 아니지만 CAP는 기본과정을 마스터했다는 의미로 통하기 때문이다. 또 이미 CAP를 취득한 사람이나 제빵 또는 제과 분야에서 직업경험이 있는 사람을 위한 상급 과정(BP, BM)도 1년 또는 6개월 단위로 개설하고 있다. 매년 200여 명이 INBP에서 CAP를 비롯한 자격증을 준비하고 있어 INBP는 명실상부한 국가고시 전문학교라 해도 과언이 아니다.

## 제과·제빵 전문 교육기관다운 시설과 설비, 강사진

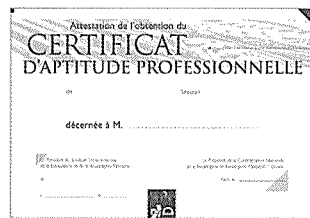
INBP는 제과·제빵 분야의 전문교육기관답게 규모있는 시설과 설비를 갖춘 것으로 유명하다. 오랜식 벽돌로 지어서 흡사 대형 학덕 같은 느낌이 드는 건물 내부로 들어가면 학생들의 공예 작품이 전시된 공간 안쪽으로 안내데스크가 자리하고 있다. INBP는 초대형 제과·제빵 실습실이 각 2개씩 마련돼 있고 INBP 뒷마당에는 전통의 나무화덕을 재현해 설치했다. 이 외에도 일반 강의실 4개와 멀티미디어 정보실, 데몬스트레이션 전용 실습실, 트레퇴르 실습실, 도서관, 레스토랑, 휴게실 등 시설을 갖추고 있다. 또 학생들이 실습시간에 만든 제품을 나눠 가져가는 것이 아니라 학교 내 매점을 따로 두고 판매하도록 유도해 상품성에 대한 모니터링을 추구한다. 자신이 만든 제품도 돈을 내고 구입해야 하는 아이러니한 상황이 연출되지만 의미있는 작업임이 분명하다. 이 외에도 실습실 가까이에 100여 명이 수용 가능한 강당이 있고 식품 연구실을 비롯해 2~3개의 실험실을 따로 두고 연구 활동을 벌이고 있다.

INBP는 전문성과 학식을 두루 갖춘 강사진을 INBP의 원동력이라고 자부한다. INBP의 모든 강사는 제과·제빵 분야에서 높은 수준의 전문성을 증명하는 학위인 전문학위(Brevet de Maîtrise: BM)를 취득하고 있다. INBP는 프랑스 제과제빵연합회가 운영하는 학교답게 최고의 기술인들과의 연계가 잘 이뤄져 있어 프랑스 최고의 기술인 M.O.F의 타이틀을 가진 강사들도 많아 그들의 노하우와 레시피를 엮은 기술서를 출간해 왔다.

INBP에서 최고의 강사진으로부터 교육받은 기술인들 중에는 파티스리나 불랑즈리를 창업해 현재 세계적으로 유명인사가 된 제과·제빵 기술인들이 대거 포함돼 있고 유명 제과점에서 생산 책임자나 카운슬러 등으로 활약하고 있어 INBP의 이름을 빛내고 있다.

INBP는 교육 뿐 아니라 연구 활동에도 심혈을 기울여 왔다. 프랑스제과제빵연합회와 연계로 원

## 직업 적성 자격증 C.A.P



프랑스는 다양한 분야의 직업전문학교가 운영되는 등 직업 교육이 체계

적으로 이뤄지는 나라로 손꼽힌다. 프랑스에서 기술직에 종사하려면 국가에서 발급하는 자격증을 갖추도록 규정하고 있어 분야와 수준에 따라 다양한 종류의 자격증 제도가 발달했다. 그중에서도 CAP는 가장 기본적인 자격증으로 제빵기술자, 제과기술자와 같은 특정 직업에 종사하기 위한 전문지식과 기술을 익혔다는 것을 증명한다. 농업, 산업, 서비스 분야에서 약 250여 종류가 발급되는 CAP는 우리로 치면 기능사 자격증과 비슷하지만 자격증 취득 후 현장에 바로 투입될 수 있을 만큼 체계적이고 현실적인 기술 교육이 이뤄지고 있음을 단적으로 보여준다.

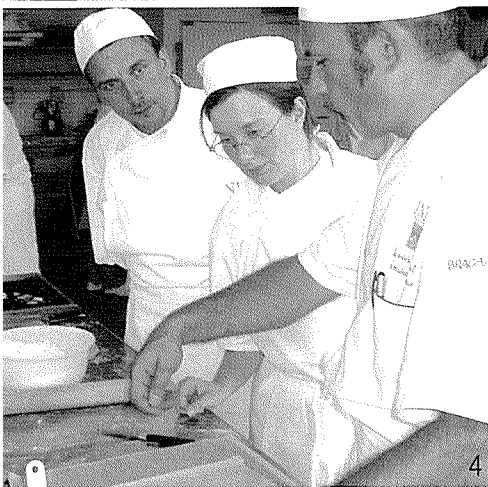
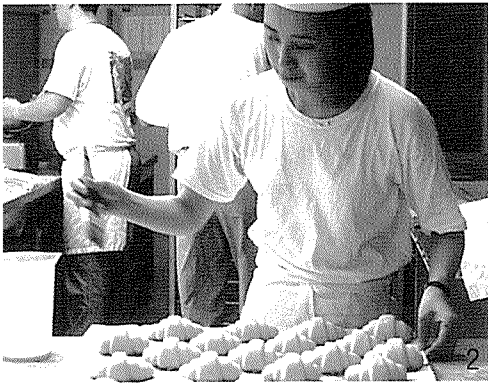
CAP 외에도 BEP(직업교육수료증), BT(기술자 자격증), BP(전문기술 자격증), BM(전문자격증) 등 다양한 종류의 자격증이 활용되고 있다.

## interview 1



김형주(25) 씨(사진 가운데)\_INBP 제과 CAP 과정 재학생

한국에서 학원에 잠깐 다닌 것을 제외하면 거의 초보자로 INBP에 입학했어. CAP 과정은 프랑스 빵 또는 과자의 기본을 익히는 과정이기 때문에 유명 제과점의 쇼케이스를 장식하고 있는 예쁜 제품들을 상상하고 왔다면 실망하는 사람도 있어. CAP 과정은 말 그대로 CAP를 취득하는 데 적합한 훈련을 하는 과정이라서 한국에서 일했던 경력 있는 친구들은 수업이 너무 단조롭다고 얘기하기도 합니다. 하지만 도구, 기계도 잘 갖춰져 있고 계량부터 완제품까지 제 제품을 온전히 제 손으로 만들 수 있어 좋아요. 실질적으로 프랑스 제과 기본기를 충실하게 익힐 수 있고요. 입학할 때 언어시험은 별로 어렵지 않지만 실제 수업에서는 언어가 약하면 놓치는 부분이 많아져 어려움이 따르기 때문에 입학을 준비하신다면 프랑스어 공부를 열심히 하시길 바랍니다.



1 제빵 실습실에서 학생들이 빵과 오븐을 살펴보고 있다. 학생들이 직접 계량부터 굽기까지 전 과정을 책임지고 제품을 만든다. 2 성형한 크루아상에 계란물칠을 하고 있는 학생도 있고 반죽을 분할해 정확하게 계량하는 학생 모습도 보인다. 3 학생들이 만든 비에누아즈리 제품들. 4 INBP 유니폼을 입은 강사가 학생들한테 직접 시범을 보이며 설명하고 있다.

료와 식품분야에 특성화된 '연구발전센터(le Centre de recherche et développement)'를 운영하고 있다. 연구발전센터는 제과·제빵에 관한 한 최대의 문서 보관소이면서 제과·제빵 기술서를 비롯한 레시피 책, 전문적인 리뷰, 전문강좌 비디오와 CD롬 등을 발간한다.

### 다양한 교육 커리큘럼으로 수요자 만족

외국인 학생들은 제빵 및 제과분야 CAP 준비 과정은 물론 개설되어있는 모든 과정을 선택해 수강할 수 있다. 5개월 동안 CAP를 준비하거나 15일 동안 프랑스 제과·제빵 분야를 경험해볼 수 있는 단기 과정도 마련돼 있다. 외국인들을 위해서 맞춤형 수업 또한 가능한데 INBP는 정기적으로 통역을 동반한 외국인 연수생 그룹을 맞이해 1~2주 동안 수업을 진행하고 있다. 이 단기연수를 통해 프랑스 제과·제빵과 INBP의 교육 커리큘럼을 접하면서 INBP와 인연이 돼 다시 찾는 경우도 많다.

INBP는 흡인 루앙(Rouen)에서 외국인 학생들을 맞이할 뿐 아니라 INBP의 강사진을 해외로 직접 파견한다. 가까운 유럽지역은 말할 것도 없고 미국, 아시아, 남아메리카 등지로 자리를 옮겨 수업이 진행된다. 프랑스에서 생활해야 하는 비용 부담이 줄어 경제적이고 편리해 최근 문의가 잇따르고 있다.

또 제과·제빵 분야에서 학생들을 가르치는 강사들을 위한 프로그램도 마련돼 있다. 제과·제빵 분야의 전문가면서 교육관련 자격증을 가진 강사들이지만 급변하는 트렌드와 위생이나 경영에 관한 새로운 법규 등을 따라잡으려면 전문기관의 도움이 필요하다는 생각에서 출발했다.

프랑스제과제빵연합회에서 운영하는 학교인 INBP는 제과·제빵업에 종사자들을 위한 재교육 프로그램도 마련해 놓고 있다. 기술인들과 직원들의 의사를 적극적으로 수렴해 개설된 다양한 주제의 전문인 완성과정 또한 기술인 재교육의 일환이라고 할 수 있다. 해마다 6천 여 명의 기술인들이 INBP에서 이러한 교육을 거쳐 일터로 돌아가며 INBP의 강사를 업체에 직접 파견해 생산과 판매, 위생까지 전반적인 부분을 교육하고 컨설팅까지 해주는 역(易)방향의 교육 또한 활성화돼 있다. 이외에도 매장관리나 판매와 같은 경영 측면의 과목도 개설돼 있다.

INBP는 학생들을 교육하는 데서 끝나지 않고 프랑스제과제빵연합회와 연계로 CAP나 BM, BP 등 자격증을 소지한 학생 또는 기술인들의 취업을 알선하는 서비스를 운영하고 있다. 수많은 자격제과점은 물론 제분 등 원료 생산, 직업교육 분야 등 관련 업체와 유기적인 결연을 통해 적재적소에 인력을 공급하는 역할을 담당한다. ☎

주소 Institut National de la Boulangerie et Pâtisserie  
150 boulevard de l'Europe BP 1032, 76171 Rouen cedex 1 FRANCE  
Tel +33 (0)2 35 58 17 77 Fax +33 (0)2 35 58 17 86  
홈페이지 www.inbp.com E-mail bal@inbp.com  
루앙시 홈페이지 www.rouen.fr

## HOT ISSUE

### INBP 한국지부 설립

INBP는 INBP 한국 분교(분교장 김명희)를 설립하고 제과·제빵 및 요리 분야의 전문 학교로 발전시키겠다고 밝혔다. 한국 분교는 학교 건물이 완공되기까지는 부산대학교에서 내년 3월부터 제과·제빵 분야의 신입생을 모집할 예정이다. 정규과정은 2년제로 운영되며 마지막 학기 한 달 동안은 프랑스 현지 수업을 받고 프랑스 현지 취업까지 알선할 계획을 갖고 있다. \* 자세한 사항은 뉴스 기사 참고

## 교육과정 및 비용

### ■ 제빵 CAP · 제과 CAP

1. 입학 조건 - 18세 이상, 중등 학력 이상 소지자  
학업동기 테스트 & 불어능력 테스트 합격자
2. 교육 일정 및 과정 - 9월~1월/ 2월~6월 19주(665시간)

내용	제빵 과정	제과 과정	내용	제빵 과정	제과 과정
전문과정 실습	438	435	프랑스어 표현, 역사·지리	33	33
기술(테크닉)	96	66	수학, 물리학	33	33
미술(데생)	-	33	경제·사회 상식	23	23
식품 응용과학	33	33	사회성, 직업의식	9	9
<b>Total</b>	<b>제빵 과정 633시간</b>		<b>제과 과정 633시간</b>		

\*CAP는 INBP 교육을 수료한 이후에 따로 시험을 봐야하고 불합격한 과목만 재시험을 치러 통과하면 자격증을 취득할 수 있게 돼 있다.

3. 학비(등록비 포함)  
약 7,000유로 (=910만 원)
4. 학위(수료증) : INBP 졸업장  
전 과목 12/20점 이상 취득한 학생에게만 수여됨.

### ■ 제빵 BP/BM · 제과 BM

1. 입학 조건 - 18세 이상 제빵·제과 CAP 소지자로 경력 3년 이상, 중졸 이상.  
학업동기 테스트 & 불어능력 테스트 합격자
2. 교육 일정 및 과정 - 1월~6월 23주(805시간)

내용	제빵 과정	제과 과정	내용	제빵 과정	제과 과정
전문과정 실습	276	420	경영	75	75
전문 기술	178	69	인사 관리	40	40
식품과학과 위생	35	-	연수생 관리 교육	40	40
불어표현과 법제	69	69	영어(입문 또는 완성)	40	40
상업	52	52	-	-	-
<b>Total</b>	<b>제빵 과정 805시간</b>		<b>제과 과정 805시간</b>		

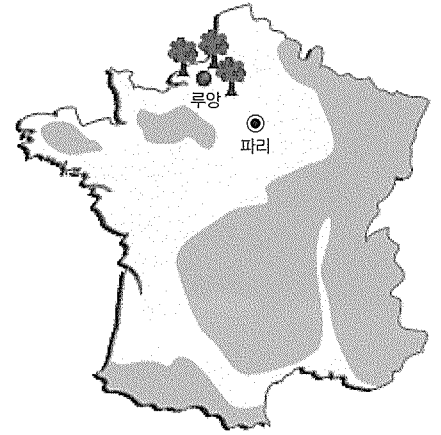
3. 학비(등록비 포함)  
약 7,000유로 (=910만 원)
4. 학위(수료증) : INBP 졸업장  
전 과목 12/20점 이상 취득한 학생에게만 수여됨.

\*BP, BM은 INBP 교육을 수료한 이후에 따로 시험을 치러 자격증을 취득할 수 있다.

### ■ 1·2주 단기 과정

[제빵과정] 전통 바게트, 스페셜 빵, 천연발효빵, 푸가스, 클래식 비에누아즈리(크루아상, 빵 오 쇼콜라, 빵 오 레쟁 등), 최신 비에누아즈리, 타르트(블랑즈리), 빵반죽 테코레이션, etc.

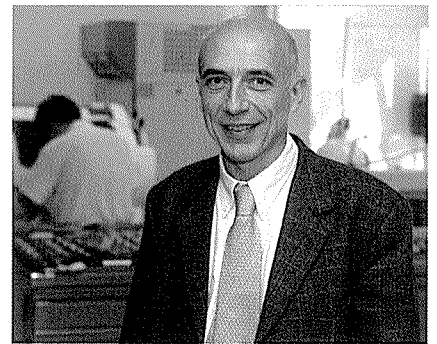
[제과과정] 기본 반죽(사블레, 브리제, 슈, 쉬크레, 피이테 등), 기본 크림(파티시에르, 무슬린, 앙글레즈, 샤틀티 등), 기본 비스퀴(제누아즈, 퀴에르 등), 과자와 타르트(에클레르, 파리-브레스트, 샤를로트, 마르키즈 쇼콜라, 타르트 오 폼 등), etc.



### 루앙(Rouen)

INBP가 자리잡고 있는 루앙(Rouen)은 파리에서 약 123km 떨어진 곳에 위치하고 있어 고속열차 TGV나 파리-루앙간 고속도로를 이용하면 쉽게 이동할 수 있다. 인구 11만 명의 루앙은 로마시대 때부터 존재하던 고(古)도시로 노르망디 지역의 중심지 역할을 담당했고 공업이 발달하면서 전통과 현대가 절묘한 조화를 이룬다. 100년 전쟁의 영웅 잔다르크가 화형당한 도시로도 유명하다.

## interview 2



Institut National de la Boulangerie et Pâtisserie  
제라르 브로슈아르(Gérard Brochoire) 교장

해외에서 선망의 대상이 되고 있는 프랑스의 블랑즈리-파티시리는 오랜 전통을 자랑하고 있습니다. 오늘날 많은 여성들이 제과·제빵 분야에서 일하는 등 직업 세계가 개방됐고 원재료나 도구, 기계는 물론 작업 여건이 상당히 개선돼 제품의 품질을 끌어올릴 수 있게 됐습니다.

이런 시대에 한국의 예비 기술인들과 함께 CAP 준비과정과 단기과정 등을 함께하게 된 것을 기쁘게 생각합니다. 열정과 끈기로 뚝뚝 땀 흘린 한국학생들의 모습에서 무한한 가능성을 엿볼 수 있었습니다. INBP를 믿고 성원해주신 여러분들께 INBP의 이름으로 감사의 뜻을 전하며 앞으로도 계속 변함없는 믿음과 신뢰로 최고의 교육을 제공할 것을 약속드립니다.