



제2기 국내대회 최우수상 수상자 연수

한국 대표 기술인 ENSP 가다

한국 제과업계를 대표하는 29명의 제과인이 프랑스 이생조에 위치한 프랑스 국립제과학교를 다녀왔다. 국내 대회 최우수상 수상자로 꾸러진 이번 연수단은 제과종주국 '프랑스'에서 그들의 제과와 문화를 배우는 값진 시간을 보냈다.

글과 사진 정술이 기자 *다음 호부터 연수단이 생생하게 전하는 'ENSP 연수기'와 파리 시내 제과점에 대한 기사가 이어집니다.

'2004-2005 최우수 연수단'이 6월 4일부터 13일까지 9일 동안 프랑스 국립제과학교 ENSP 연수를 비롯한 프랑스 연수 프로그램을 마치고 돌아왔다. 이번 연수단은 지난 2년 동안 서울국제빵·과자 경진대회를 비롯한 각종 대회에서 최우수상을 수상한 기술인과 예비기술인들로 꾸러졌다.

이번 연수는 특히 한국 제과의 사절단이라 할 수 있는 최우수 연수단이 제과종주국 프랑스 땅에 첫발을 내딛었다는 데 큰 의미를 둘 수 있다. (사)대한제과협회 김영모 회장은 한국 제과를 이끌어 나가고 있는 최우수상 수상자들이 제과종주국 프랑스에 가 앞선 기술과 제과 문화를 보고 느끼는 것이 중요하다는 신념으로 최우수 연수단의 프랑스행을 적극 추진했다.

제과하기 좋은 환경과 이론, 실기의 조화 미식의 도시 리옹 근교의 이생조(Yssingeaux)에 위치한 ENSP는 프랑스제과협회가 운영하는 학교로 학교 안에 실습실, 강의실은 물론이고 호텔식 기숙사와 레스토랑 등 편의시설을 모두 갖추고 있다.

5일 동안의 수업은 교직원 팀장의 총 책임 아래 연수단을 두 반으로 나누고 다시 5명씩 조를 짜 실습으로 진행했다. ENSP 전임강사인 에르베 지라르돈(HERVE GIRARDON) 슈프와 로익 브레(LOIC BRET) 슈프로부터 앙트르메, 구움과자, 봉봉 쇼콜라, 디저트, 초콜릿 공예를 전수받았다.

첫째 날 아침까지만 해도 실습에 쓰일 재료를 찾느라 한바탕 소동이 벌어지기도 했지만 시간

이 지나면 지날수록 강사와 호흡을 맞추면서 진지하면서도 화기애애한 분위기 속에서 수업을 이어갔다. 수업은 조마다 직접 재료를 계량해 준비를 마치면 강사가 먼저 시범을 보이고 조원들이 마무리 짓는 방식으로 진행됐다.

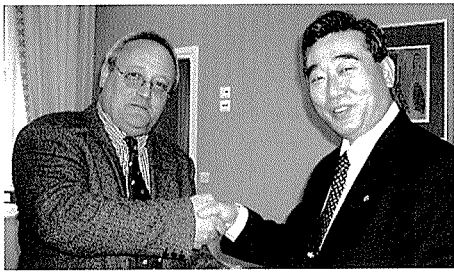
강사들은 제품을 만드는 공정마다 초콜릿, 설탕 등 재료에 대한 해박한 이론을 바탕으로 명쾌한 설명을 곁들여줘 연수단의 큰 호응을 이끌어냈다. 손에 익은 대로 작업을 하다보니 공정마다의 의미나 차이점에 대해 정확하게 설명하기 어려웠던 부분을 강사들이 콕콕 짚어줘 많은 도움이 됐다. 가나슈에 관한 이론 수업이 특히 유익했으며 품질이 우수하고 다양한 원부재료와 기계·도구에 대해서도 인상적이었다고 평가했다.



좌 연수단과 지라르동, 브레 슈프 다함께 찰칵. 1 구움과자 수업을 마치고 시식과 함께 토론하는 장면. 2 연수단이 방문한 상제리제 거리의 쇼콜라티에 메프레. 3 로의 브레 슈프가 마카롱 짜는 법을 자세히 알려주고 있다. 4 지라르동 슈프가 글라사주 작업을 코치하고 있다. 5 앙트르메 시간에 만든 나벨리나와 페를랑. 6 연수 마지막 날 파스칼 리양조 교장이 직접 모든 참가자에게 연수증을 수여했다.

최우수상 수상자의 프랑스 연수 배경

ENSP와의 인연은 (사)대한제과협회가 프랑스제과협회와 교류협정을 맺을 당시로 거슬러 올라간다. 협정 체결에 앞서 김영모 회장은 월드페이스트리컵 한국대표팀 코치로 활약하고 있는 필립 이리아(Philippe Hiriart) 씨와 함께 ENSP를 방문해 파스칼 리양조(Pascal Liangeaud) 교장을 만나 기술교육 교류에 대해 협의했다. 협회와 ENSP는 최우수상 수상자들의 ENSP 연수교육을 추진했으며 한국학생제과경연대회에서 최우수상을 수상한 예비기술인들에게는 무료 연수 프로그램을 제공하기로 합의했다.



에르베 지라르동 슈프와 로의 브레 슈프는 한국의 기술인들을 ENSP에서 처음 만난 소감에 대해 “연수단의 질문이 줄을 이어 진땀을 빼기도 했지만 적극적인 태도와 열정이 매우 인상적이었고 숨씨가 돋보였다”고 밝혔다. 연수단은 5명의 제과기능장을 비롯해 실력 있는 기술인들이 다수를 이뤘고 제과기술인의 꿈을 키우고 있는 학생들도 있어 실력 격차가 큰 편이었지만 수업은 조화롭게 진행됐다. 특히 어린 학생들과 20대의 젊은 기술인들에게는 좀 더 깊이 있는 테크닉을 전수받고 기술 개발에 대한 동기를 부여받는 계기가 됐다는 점에서 이번 ENSP 연수가 크게 도움이 됐다.

수업이 끝나면 그날 만든 제품을 시식하면서 제품에 대해 평가하는 시간을 가졌다. 미처 확

인하지 못한 질문이 나오면 선배들이 자세하게 설명해주거나 강사에게 다시 질문하는 시간을 가졌다. 방과 후에는 잔디 구장에서 선후배가 한데 어울려 축구나 발야구를 하는 등 유쾌한 시간을 보내기도 했다.

한국 제과 사절단으로서의 연수단

프랑스제과협회와의 친선 교류 협정을 맺은 덕분에 연수단은 한국의 제과 사절단으로서 프랑스 현지에서 큰 관심을 받았다. 연수단과 파스칼 리양조 교장은 ENSP가 위치한 이생조(Yssingeaux) 군청에 초대받아 베르나르 갈로(Bernard Gallot) 군수와 만남을 갖고 이생조 지역 특산물인 마른 소세지와 치즈, 음료 등을 함께 즐기기도 했다. 또 프랑스 오프-루

아르(Haute-Loire)도(鄒)의 로랑 워오퀴에(Laurent Wauquiez) 의원이 직접 ENSP를 방문해 연수단을 격려했다. 그는 연수단에 프랑스 국회를 상징하는 메달을 증정해 <주르날 뒤 파티시에>와 <라 트리뷴>지 등 제과 전문잡지와 지역신문이 이를 취재하기도 했다.

ENSP에서 연수를 마친 연수단은 고속열차 T.G.V를 타고 파리로 이동해 제과도구상가 ‘모라(MORA)’에 들러 기술서와 도구 등을 구입하고 사다하루 아오키(Sadaharu Aoki) 매장을 비롯해 파리 시내 유명 제과점을 견학했다. 유럽의 다채로운 먹을거리 문화를 직접 느끼고 돌아온 최우수 수상자들은 전국 순회 세미나를 통해 이번 연수에서 배워온 제품과 기술을 전국의 제과인과 나눌 계획이다. ☞