



Since 1972

국내 최초의
교육부 인가 제과제빵 교육기관

“**한국제과학교**”에서
제과인의 꿈을 이루어 드립니다!



한국제과학교 한국제과직업전문학교

교육의 차이가 수준의 차이를 만듭니다!

한국제과학교는
1972년 문교부로부터 한국제과고등기술학교 설립인가를 받아
1973년 3월12일 50명의 입학생을 대상으로 교육을 시작하고
2003년도에 교명을 한국제과학교로 변경하여
매년 입학생을 맞이하여 정성어린 교육을 진행하고 있습니다.

또한 한국제과직업전문학교는
1993년부터 노동부 지정 제과제빵 교육훈련기관으로 선정되어
실업자와 근로자들을 대상으로 교육을 진행하고 있습니다.

그동안 졸업생들은
제과제빵업계의 명장, 기능장, 유명 점포의 오너,
특급호텔의 제과장, 재료 관련 업체와 교육기관 등에서 중심 역할을 함으로써
한국제과학교가 국내 최초, 최고의 제과제빵 교육기관임을 증명하고 있습니다.

**제과제빵사를 꿈꾸는 여러분!
한국제과학교로 오십시오.**

한국제과학교의 수준 높은 교육이
제과제빵의 품격을 더욱 높여 줄 것입니다.

한국제과학교의 '차이'가 곧 당신의 '차이'가 됩니다.



정통 제과제빵 교육을 실현하는 (재)과우학원

한국제과학교 한국제과직업전문학교

교 훈

창 의

근 면

감 사

교육
목표

한국제과학교의 교육목표는 현장에서 바로 적용할 수 있는 실용 중심의 교육프로그램을 운용함으로써 제과제빵사로서의 자질을 갖추도록 하는 것입니다.

기초 교육

기초 실습
이론과 실기 겸비
기능사 자격증 취득
제품 개발 능력 배양

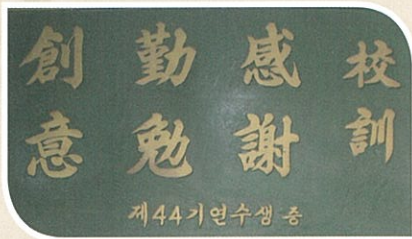
시설 현대화

전문 교육

현장제품 실습
책임자급 기술능력 교육
현장 실용성 확보

제과제빵의 가교 역할

정통 제과제빵사 양성



목차

C O N T E N T S

인사말	04
History_학교연혁	06
학교 특징	08
조직 / 시설현황	10
교육 프로그램	12
- 한국제과학교	14
- 한국제과직업전문학교	20
자격증과 진로정보	24
협력기관 및 기업	26
교직원 한마디	27
한국제과학교를 빛낸 人	28

국내 최고 역사와 최대 시설을 갖춘
교육부 인가 교육기관
한국제과학교



재단법인 과우학원은 1972년 우리나라 최초로 문교부 인가를 받아 설립한 제과제빵 학교입니다. 또한 1993년에는 노동부 인가까지 받은 직업전문학교이기도 합니다. 한마디로 우리나라 제과제빵업계 최고(最古)의 역사와 최대(最大)의 시설을 갖추고 있는 학교라고 자부합니다.

반세기 역사와 전통을 지니고 있는 국내 굴지의 제과제빵 교육기관으로서 그동안 쌓아온 풍부한 노하우로 '정통 제과제빵' 교육을 선도하고 있으며 제과제빵사를 꿈꾸는 이들에게 교육과 실습을 통해 꿈을 키워나갈수 있도록 지원하고 있습니다.

앞으로의 사회는 학벌사회에서 개인능력 사회로 전환되고 있으며 이에 발 맞추어 인성, 전문성, 창의성을 지향하는 학교로 제과제빵인이 선호하는 미국 AIB, 일본 JIB와 같은 한국 KIB로 거듭 날 것입니다.

현재 정규과정과 고3 위탁반, 기능사 자격반, 재직자 근로자 과정, 평생학습, 교사 연수, 특별활동 등의 교육을 진행하고 있습니다. 교육훈련에서 자격증취득, 취업연계, 자영업까지 네트워크를 구축하여 각 교육과정에 현장실무 경험을 충분히 쌓을 수 있도록 커리큘럼을 준비하였습니다.

저희 한국제과학교는 어떠한 교육과정이 학생들에게 유익할지 끊임없이 연구·검토 하고 있습니다. 졸업 후 성공적인 제과제빵사가 될 수 있도록 길을 열어주는 역할뿐만 아니라 남들과는 차별화된 아이디어로 승부할 수 있도록 지원을 아끼지 않습니다.

역사와 전통을 바탕으로 정성어린 지도와 교육과정을 통하여 배우는 이들의 능력이 최대한 향상되도록 돕고 있다는 것에도 자부심을 느낍니다.

제과제빵사의 길을 걷고 싶은 분들은 저희 한국제과학교에서 인증 받은 교사들에게 탄탄한 프로그램과 좋은 시설로 제대로 된 교육을 받으시길 바랍니다.

한국제과학교가 여러분이 꿈을 한껏 펼치는 데 필요한 발판이 되어드리겠습니다.

감사합니다.

(재)과우학원, 한국제과학교 이사장

최 병 순



한국제과학교는 제과인의 꿈과 희망 열정을 담아 반세기 역사를 가진 전통있는 학교로
걸은 화려하지 않지만 안으로는 제과 제빵에 꿈과 열정이 가득 하고 패기와 의지가 가득
한 곳입니다.

그동안 우리학교는 한결같이 제과·제빵 교육을 실시하여 제과 산업계에 많은 인재들을
배출한 명문 학교입니다.

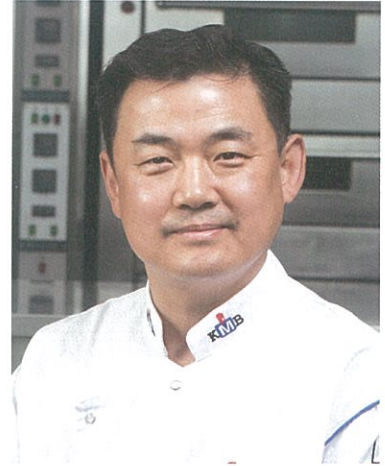
전 세계가 하나로 되어가고 있는 글로벌 시대에 학교는 우리나라를 넘어 세계화된 인재를
만들고 진정한 기술인을 양성하기 위하여 노력하고 있습니다.

국내 최고의 기능을 갖춘 제과 명장과 외국의 인지도 있는 기술인을 초청하여 수업에 참
여시키고 있으며 제과인 모두가 힘을 합쳐 최고의 기술을 지도하고 발전시키는 데 노력
하고 있습니다.

이제 한국제과학교가 더 높은 곳을 향해 다시 비상하려 합니다.

최고의 기술학교로서 다시 한 번 힘차게 비상하는 은빛의 학과 같이 날개를 활짝 펴고자
합니다.

제과 제빵에 꿈과 미래를 생각하고 계신다면 제과학교에 오셔서 더욱 희망찬 미래를 향
해 함께 나아가길 기대합니다.



한국제과학교 교장
류명현

최초를 넘어 최고를 향해 달려갑니다

전통을 따르며 정통을 가르치는 한국제과학교 / 한국제과직업전문학교

한국제과학교는 1960~1970년대 제과업계를 선도하던 태극당, 고려당, 뉴욕제과 등 제과점 경영자들이 공동으로 설립한 우리나라 최초의 교육부 인가 제과제빵 교육기관으로서 지난 반세기 동안 수많은 기능인과 기능장, 명장을 양성해 온 제과제빵 교육의 모태입니다.





History_학교연혁

한국제과학교가 지나온 길

- 1967. 03. 03 | 대한제과업협회 회원 20명이 제과학교 설립 결의
- 1972. 12. 29 | 문교부로부터 재단법인 과우학원과 한국제과고등기술학교 설립인가
12. 29 | 조승환 제1대 재단 이사장 취임
- 1990. 12. 26 | 노동부 고시 제90, 91호로 직업훈련원기본법 제24조 제1항 제4호의 규정에 의하여 제과제빵 교육훈련기관으로 선정
- 1993. 03. 03 | 국가기술자격법에 따라 노동부 고시 제31호로 노동부장관 지정 교육훈련기관으로 선정, 직업훈련 교육 실시
- 2003. 12. 15 | 학교명 변경(한국제과고등기술학교에서 한국제과학교로 변경)
- 2007. 08. 22 | 국가기술자격 시험장 인증(한국산업인력관리공단)
- 2011. 03. 02 | 특수분야 연수기관 지정(서울특별시 교육청)
- 2013. 03. 02 | 서울시 교육청 고3 위탁반 교육 실시(일반학생, 장애학생 대상)
05. 09 | 제 5대 현 이사장 취임(최병순)
- 2015. 09. 08 | 훈련원 명칭 변경
(한국제과제빵직업훈련원에서 한국제과직업전문학교로 변경)





제과제빵 교육의 선구자, 한 발 더 앞서갑니다



Special Point

1. 제과제빵교육의 선구자

지난 1972년 설립 이래 제과·제빵 장·단기과정만 15만여 명을 배출한 명실공히 제과제빵교육계의 선구자 역할을 수행하고 있습니다. 그동안의 수많은 전문교육 경험과 노하우로 제과제빵 교과서를 최초로 개발, 활용했을 뿐만 아니라 타 학교에도 보급할 정도로 공신력을 쌓아가고 있습니다.

2. 최고의 시설, 최고의 교사진

300여 명이 동시에 교육을 받을 수 있는 국내 최대, 최고의 제과제빵교육 시설을 갖춘 곳으로 인정받아 제과기능장과 민간자격증 시험 장소로 활용되고 있습니다. 또한 미국 AIB, 일본, 유럽 연수를 받은 교사, 제과기능장 출신 교사 등 국내 최고의 교사진이 직접 자신의 노하우를 아낌없이 가르쳐주고 있습니다.

3. 장학금 지급

고용노동부, 한국산업인력공단, 서울시 교육청, 한국장애인고용공단, 영등포구청, 한국제분협회 등의 지원을 받아 정규과정 우수자를 대상으로 수업료의 50%에서 전액까지 면제해주는 장학금 제도 등을 실시하고 있으며, 고3 위탁반, 장애인 제과제빵 취업과정의 경우 교육비 전액면제 혜택을 부여하고 있습니다.

4. 국가기술자격증시험 필기면제 혜택

한국제과학교 정규반, 고3 위탁반 교육과정을 이수할 경우 국가기술 자격증인 제과기능사와 제빵기능사의 필기시험을 면제해주는 혜택을 제공하고 있습니다.

5. 일본과자전문학교 제휴로 편입학 제공

한국제과학교는 지난 1983년에 일본과자전문학교와 양해각서(MOU)를 체결해, 정규반 1년 과정을 이수한 학생들에 한해 일본과자전문학교 2학년에 편입할 수 있는 자격을 부여하고 있습니다.



6. 국가기술자격 시험장 인증

노동부와 한국산업인력공단은 산업현장의 요구에 부응하는 국가기술자격자를 배출하기 위해 우수한 시설·장비를 갖춘 기업 및 대학 등의 실습장을 국가기술자격시험 실기시험장으로 활용하는 ‘국가기술자격 실기시험장 인증제’를 도입·운영하고 있습니다.

한국제과학교는 2007년에 한국산업인력공단에서 국가기술자격 시험장으로 인증(2007-23호)한 곳으로 제과기능장, 케이크디자이너 자격시험장과 국제기능올림픽 제과제빵 국가대표선수선발 예선 시험장으로 활용되고 있습니다.

7. 각종 경연대회와 세미나 개최 참가

한국학생제과경연대회(아카데미), 프로제빵왕 경연대회, SIBA 서울국제빵과자경연대회, 끼리 크림치즈경연대회, 제과의 달인대회, 한국여성제과기술인경연대회 등 국내 유수의 제과제빵 경연대회에 장소를 제공하기도 하고 학생들이 직접 참가합니다. 각종 경연대회에 개인 단체가 참가하여 다수의 상을 수여받은 바 있습니다.

또한 프랑스 제과기술 세미나, 나까가와 세미나, 초콜릿 세미나, 제과기능장협회 세미나 등 국내 국제 세미나에 참여하여 배움의 장을 넓히고 있습니다.

8. 신제품 개발

학교는 교훈에서 강조하고 있는 정신을 계승하여 현재의 교육과 수준에 만족하지 않고 창의적인 다양한 아이디어와 신재료를 이용한 제품을 개발하는 등 부단한 노력을 경주하고 있습니다. 특히 최근에는 밀 배아, 전립분, 피자용 밀가루 등을 이용하거나 천연효모를 이용한 발효빵을 개발, 교육을 시키는 등 최신 흐름에 부합된 교육에도 정진하고 있습니다.



(재)과우학원

한국제과학교 | 한국제과직업전문학교

최고의 시설로 최상의 교육을 실현합니다

조직 현황

• 재단법인 과우학원은 한국제과학교와 한국제과직업전문학교를 운영하고 있으며, 이사장 휘하 교원, 행정직원, 복지사 등과 여러 명의 강사진으로 구성되어 있습니다.

각 파트별 구성원이 유기적으로 결합하여 최고의 시너지 효과를 발휘하여 한 단계 더 발전하기 위해 노력하고 있습니다.





시설 및 장비 현황

● 대지 1,563㎡, 건축면적 2,160㎡로 교육시설과 지원시설로 나뉘어 있습니다. 교육시설은 7개의 강의실과 실습실, 강당, 도서관, 교무실이 있으며, 지원시설로 행정실, 조리실, 재료창고, 일반창고, 숙직실 등이 있습니다.

장비는 제과제빵 교육에 필요한 오븐, 혼합기(믹서), 발효기, 냉장고, 작업대 등에서부터 소도구인 전자저울, 소독기, 컴프레셔 등 제과제빵 교육을 위하여 필요한 모든 장비를 충분히 갖추고 있습니다.





탄탄한 교육 프로그램
완벽한 전문교육 시설
우수한 교사진

한국제과학교 한국제과직업전문학교



한국제과학교

- ◎ 정규반 과정
- ◎ 고3 위탁반 과정(일반·특화과정)
- ◎ 장애인 특수반 과정
- ◎ 특별강습반 과정

한국제과직업전문학교

- ◎ 실업자 내일배움카드 과정
 - ◆ 제과·제빵기능사 과정
 - ◆ 제과·케이크디자이너 과정
 - ◆ 제과·제빵 실용과정(고급)
- ◎ 근로자능력개발카드 과정
 - ◆ 재직자 제과·제빵 기능사 과정
- ◎ 장애인 제과제빵 취업반 과정



미래를 꿈꾸는 배움의 장 한국제과학교



Premium Baking Education Program

프리미엄 제과제빵 교육 프로그램

정규반 과정

한국제과학교에서 진행하고 있는 주요 교육프로그램으로 제과제빵기능인을 양성하기 위한 목적으로 실시하고 있습니다. 제과제빵 이론과 실기에서부터 최고급 공예과정까지 튼튼한 기본기술과 전문기술을 배울 수 있는 과정입니다. 정규과정을 통해 미래의 유능한 제과기술인이 되고자 하는 꿈을 이룰 수 있으며, 자신만의 개성 있는 제과점을 창업할 수도 있습니다.



◎ **교육과정** | 제과제빵 과정

◎ **교육기간** | 1년(매년 3월 입학, 다음해 2월 졸업)

◎ **교육시간** | 09:00 ~ 16:00(월 ~ 금, 주 5일 전일 수업)

◎ **지원자격** | 중졸 이상 학생 또는 일반인


◎ **교육내용**

- 제과제빵 이론 : 재료과학, 영양학, 위생학, 기계학, 베이커리 경영학, 제과제빵실용영어 등
- 제과실기 : 일반케이크, 쿠키, 파이, 무스, 초콜릿 케이크, 설탕 공예, 데코레이션 공예 등
- 제빵실기 : 식빵, 단과자빵, 조리빵, 유럽빵, 자연발효빵, 공예 작품 등

◎ **교육혜택**

- 성적우수자 장학금 지급(수업료의 50~100%)
- 국가기술자격증 제과기능사, 제빵기능사 필기시험 면제
- 일본 과자전문학교 2학년 편입 자격 취득
- 각종 빵 과자 경연대회 참가
- 학교에서 실시되는 각종 세미나 및 교육 참가





꿈을 위한 첫걸음, 한국제과학교에서 시작합니다

고3 위탁반 과정

서울지역 비진학 일반고교 3학년 학생을 대상으로 능력과 적성에 맞는 직업 교육 훈련을 실시하여 지역산업체에서 필요로 하는 우수한 인력을 양성하기 위한 과정입니다.

전문 제과제빵을 배우고자 하는 학생들의 꿈을 실현시켜 줄 수 있는 첫 걸음이 되는 교육 과정입니다.

◎ 교육과정 | 제과제빵 과정

◎ 교육기간 | 1년(매년 3월 입학, 다음해 2월 졸업)

◎ 교육시간

- 월요일 : 소속학교에서 교육
- 화~금요일 : 한국제과학교에서 전문 교과 이수(09:00~16:00)

◎ 지원자격

- 서울특별시 소재 일반고교 2학년 재학생으로서 3학년 진학대상자
- 학부모 동의와 학교장 추천을 받은 학생

◎ 교육내용

- 각종 빵 과자 경연대회 참가 제과제빵 이론과 실기
- 제과기능사, 제빵기능사 품목과 그밖의 실용제품 실습

◎ 교육혜택

- 교육비 전액 무료(교육청 부담)
- 국가기술자격증 제과기능사, 제빵기능사 필기시험 면제
- 졸업 후 최대 취업 알선



“할 수 있습니다
당신의 용기 있는
도전을 응원합니다”





장애인 특수반 과정

영등포구 소속 성인 지적 또는 자폐성 장애인을 대상으로 기초적인 제과제빵을 가르치는 교육과정입니다. 제과제빵 기능사 자격증 취득을 돕고 실무능력이 있는 기능인으로 양성하여 외식사업 전반적인 분야에 취업을 돕는 맞춤형 교육과정입니다.

영등포 장애인학생 교육

◎ 교육과정 | 제과제빵 과정

◎ 교육기간 | 1년(매년 4월 입학, 12월 졸업)

◎ 교육시간

- 월·화요일(09:00~12:00, 13:30~16:30)

◎ 지원자격 | 서울특별시 영등포구 관내 지체 / 지적 / 자폐성 장애학생

◎ 교육내용

- 제과제빵 이론 및 실기
- 제과기능사, 제빵기능사 품목과 그 외 실용제품 실습

◎ 교육혜택

- 교육비 전액 무료(영등포구청 부담)

꿈 더하기 과정

◎ 교육과정 | 제과제빵 과정

◎ 교육기간 | 1년(매년 4월 입학, 다음해 2월 졸업)

◎ 교육시간

- 목·금요일 : 한국제과학교에서 전문 교과 이수(16:00~18:00)

◎ 지원자격 | 서울특별시 영등포구 관내 지체 / 지적 / 자폐성 장애인

◎ 교육내용

- 제과제빵 이론 및 실기
- 제과기능사, 제빵기능사 품목과 그 외 실용제품 실습

◎ 교육혜택

- 교육비 전액 무료(영등포구 장애인 학부모회 지원)



새로운 시작을 위한 행복한 준비 한국제과직업전문학교

Professional Baking Technique
전문 제과제빵 기술 교육

내일배움카드 과정

구직자(신규, 전직 실업자)에게 일정한 금액을 지원, 그 범위 내에서 자기가 주도적으로 직업능력개발훈련에 참여할 수 있도록 하고, 훈련이력 등을 개인별로 통합 관리하는 직업능력 계좌제, 즉 내일배움카드 과정을 운영하고 있습니다.

내일배움카드는 현재 구직 중에 있는 전직 실업자와 신규 실업자 등이 발급받을 수 있고, 이 카드로 다양한 과정의 교육을 배울 수 있습니다.

교육비 전액 무료 또는 본인부담금 30~50%





제과제빵 기능사 과정

-
- ◎ **교육과정** | 제과제빵 기능사 자격취득 과정
- ◎ **교육기간** | 3~6개월(수시모집), 연 2~8회 실시(2~3개반)
- ◎ **교육시간** | 09:00~13:00, 14:00~18:00(월~금, 주 5일, 1일 4시간)
- ◎ **지원자격** | 내일배움카드 발급자와 일반인 합반 수강 가능
- ◎ **교육내용**
 - 제과제빵 기능사 자격증 취득을 위한 과정
 - 제과기능사(25개), 제빵 기능사(26개) 품목 위주로 이론과 실습을 체계적으로 교육
 - 그 외 천연발효, 실용제품 12개 품목 추가 교육
- ◎ **교육혜택**
 - 훈련장려금 최대 50,000원 지원
 - 교재비, 위생복비(95,000원) 무료 지급
 - 수료증 발급, 수료 후 최대 취업 알선

제과케이크 디자이너 과정

-
- ◎ **교육과정** | 제과케이크 디자이너 자격취득 과정
- ◎ **교육기간** | 3개월(수시모집), 연 4회 실시
- ◎ **교육시간** | 14:00~18:00(월~금, 주 5일, 1일 4시간)
- ◎ **지원자격** | 내일배움카드 발급자와 일반인 합반 수강 가능
- ◎ **교육내용**
 - 케이크를 전문으로 하는 과정으로 생크림 케이크, 캐릭터 케이크 시폰 케이크, 초콜릿 케이트, 드롭 케이크, 스완 커피 케이크 슈거 케이크, 웨딩 케이크 등 교육
 - 케이크 전문점 취업 및 창업을 위한 기능 교육
- ◎ **교육혜택**
 - 훈련장려금 최대 50,000원 지원
 - 교재비, 위생복비(72,500원) 무료 지급
 - 수료증 발급, 수료 후 최대 취업 알선



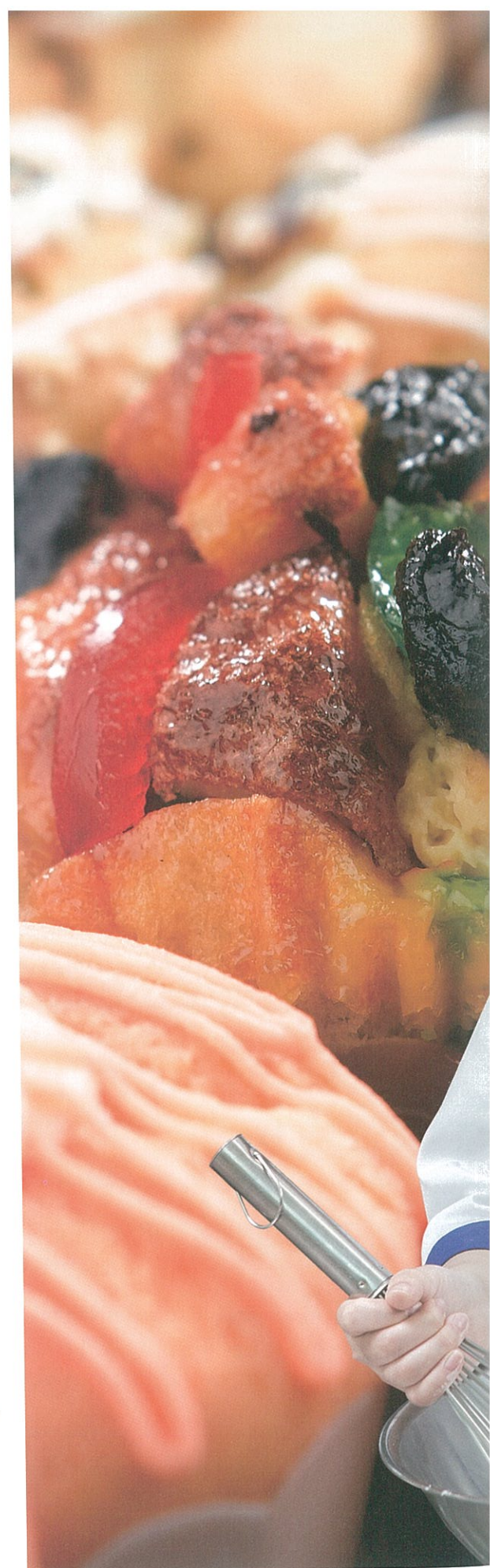
지금 당장 시작하세요! 미래를 꿈꾸는 사람은 아름답습니다

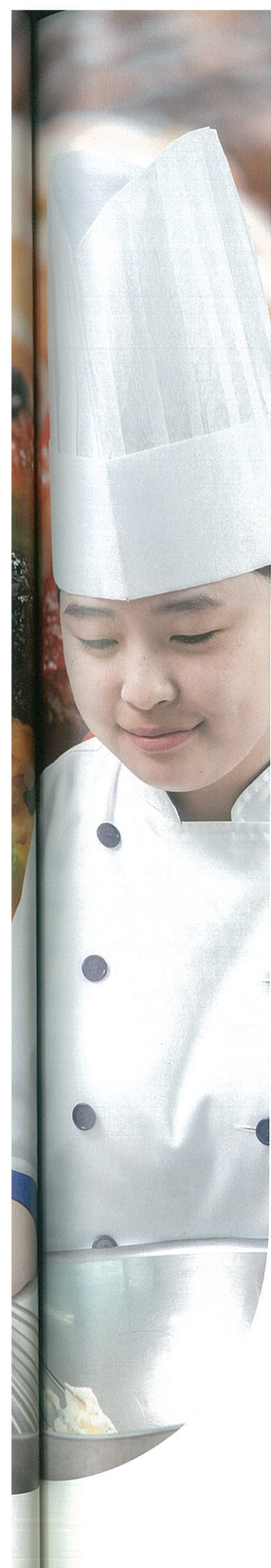
근로자직업능력개발카드 과정

현재 사업장에 재직 중인 근로자의 직무능력을 향상시키고 경쟁력 강화를 도모하기 위해 국가에서 국비를 지원하여 직업능력개발훈련을 실시하고 있는 근로자직업능력개발카드를 활용하여 제과제빵 교육을 받을 수 있는 과정입니다. 제과제빵 기능사 자격증을 취득하기 위한 교육프로그램 위주로 진행하고 있습니다.

재직자 제과·제빵 기능사 과정

-
- ◎ 교육과정 | 제과·제빵 기초반(재직자)
- ◎ 교육기간 | 3개월
- ◎ 교육시간 | 19:00~22:00(화/목 주 2회)
- ◎ 지원자격 | 근로자직업능력개발카드 발급자 및 일반인 합반 수강가능
- ◎ 교육내용 | 제과·제빵 기능사 품목 위주로 이론과 실습 교육
- ◎ 정 원 | 20명(선착순모집)
- ◎ 교육혜택 | 교재비(28,200원) 무료 지급





장애인 제과제빵 취업반 과정

근로능력은 있으나 적합한 일자리를 찾지 못하는 장애인에게 체계적인 직업 능력개발훈련을 통해 독립적인 직업능력을 향상시키고 취업 기회를 확보하기 위해 마련한 프로그램입니다.

제과제빵 48가지 품목을 훈련교사의 시연과 조별실습을 통해 교육하고, 실습결과를 훈련교사와 함께 평가하고 지도를 받음으로써 제과제빵 기능사 자격증을 취득하고, 나아가 연관 직종에 취업을 할 수 있도록 최대한 지원하고 있습니다.

◎ 교육과정 | 장애인 제과제빵 취업과정

◎ 교육기간 | 1년(매년 3월 입학, 다음해 2월 수료)

◎ 교육시간 | 09:00~16:00(월~금, 주 5일 교육)

◎ 지원자격 | 20세 이상~35세 미만 성인 지체 / 지적 / 자폐성 장애인

◎ 교육내용

- 제과제빵 기초 교육(이론 25%, 실기 75%)
- 현장 서비스 이론, 직무 교육 이론 / 실기, 현장 체험으로 구성

◎ 교육혜택

- 교육비 전액 무료(한국장애인고용공단 지원)
- 매월 훈련비, 교통비, 중식비 지원(16만 원)
- 수료 후 일반기업, 사회적 기업과 연계하여 취업 알선

특별강습반 과정

정부부처와 사회단체, 일반 및 고교 등으로부터 의뢰를 받아 수강자가 필요로 하는 맞춤형 강습 또는 국내외의 신기술을 전달하는 특별강습 과정으로 진행됩니다.

◎ 교육과정 | 1일 3~4시간(오전, 오후, 야간)

- 중, 고등학교 특별활동(수시 접수, 실시)
- 전문계 고교 교사 연수(연 2회, 방학 중)
- 평생학습교육
- 다문화 교육
- 제과기능사, 제빵기능사 자격증 특강(방학 중)
- 국내외 전문가 초청 특별 세미나

자격증 필수 시대, 제과 · 제빵기능사, 케이크디자이너

현재 국가에서 인증하고 있는 제과제빵 관련 자격증은 제과기능사와 제빵기능사가 있으며, 2주에 한 번 필기 및 실기시험이 진행되고 있습니다. 제과 또는 제빵 기능사 둘 중 어느 한 종목의 자격(예: 제빵 기능사)을 취득한 후 다른 한 종목(예: 제과 기능사)의 자격을 또 취득하고자 할 때 그 종목의(예: 제과 기능사) 필기시험은 면제(2년 내)되고 실기시험만 응시하면 됩니다.

케이크디자이너 과정은 민간 자격증으로 시험이 진행되며 우리 학교에서 시험이 이루어집니다.

※ 한국제과학교 1년 정규반과 고3 위탁반을 이수 시 제과 · 제빵 능사 필기시험 면제 혜택

제과 · 제빵기능사 시험정보

[관련부처 : 식품의약품안전처 | 시행기관 : 한국기술자격검정원]

구분	제과기능사	제빵기능사
개요	각 제과제품 제조에 필요한 재료의 배합표 작성, 재료 평량을 하고 각종 제과용 기계 및 기구를 사용하여 성형, 굽기, 장식, 포장 등의 공정을 거쳐 각종 제과제품을 만드는 업무 수행	제빵제품 제조에 필요한 재료의 배합표 작성, 재료 평량을 하고 각종 제빵용 기계 및 기구를 사용하여 반죽, 발효, 성형, 굽기 등의 공정을 거쳐 각종 빵류를 만드는 업무 수행
출제 경향	제과평량, 반죽(발효), 성형, 굽기 등의 공정을 거쳐 요구하는 제과 작품을 만드는 작업 수행	제빵평량, 반죽(발효), 성형, 굽기 등의 공정을 거쳐 요구하는 제빵작품을 만드는 작업 수행
취득 방법	<ul style="list-style-type: none"> • 시험과목 : 일반사설학원 - 필기 : 1. 제조이론 2. 재료과학 3. 영양학 4. 식품위생학 - 실기 : 제과작업 • 검정방법 - 필기 : 객관식 4지 택일형, 60문항(60분) - 실기 : 작업형(2~4시간 정도) • 합격기준 - 필기 · 실기 : 100점을 만점으로 하여 60점 이상 - 응시자격 : 제한 없음 	<ul style="list-style-type: none"> • 시험과목 - 필기 : 1. 제조이론 2. 재료과학 3. 영양학 4. 식품위생학 - 실기 : 제빵작업 • 검정방법 - 필기 : 객관식 4지 택일형, 60문항(60분) - 실기 : 작업형(2~4시간 정도) • 합격기준 - 필기 · 실기 : 100점을 만점으로 하여 60점 이상 - 응시자격 : 제한 없음
시험 수수료	필기 : 11,900 원 실기 : 29,500 원	필기 : 11,900 원 실기 : 33,000 원

※ 참조 : 한국기술자격검정원 홈페이지(www.ktitq.or.kr)



케이크디자이너 시험정보

[시행기관 : (사)음식문화교류협회]

개요	케이크디자이너는 창조적이며 예술적인 미적 감각을 갖고 케이크 시트제조, 아이싱, 코팅, 데코레이션 등의 공정을 거쳐 크림류, 장식물을 이용하여 케이크를 전문적으로 생산하는 자로서 디자인 기술력과 관리 능력을 통해 제품의 생산계획, 생산공정관리 안전 및 위생관리 등의 직무를 수행하는 능력을 평가하는 자격검정			
구분	검정과목	검정과정	합격기준	응시료
필기	제과이론 재료과학영양, 위생 케이크 데코 초콜릿 이론	총 60문항 객관식 (검정시간 60분)	100점 만점 기준 60점 이상	30,000원
실기	생크림케이크	1품목시험 (검정시간 120분)	케이크준비 및 제조과정 70% 완제품 및 위생 30%	50,000원

※ 참조 : (사)음식문화교류협회 홈페이지(foodca.or.kr)

진로와 전망

제과제빵 기능사 자격을 취득한 후에는 식빵류, 과자빵류를 제조하는 제빵 전문업체, 비스킷류, 케이크류 등을 제조하는 제과 전문생산업체, 빵과 과자류를 제조하는 생산업체, 손작업을 위주로 빵과 과자를 생산 판매하는 소규모 빵집이나 제과점, 관광업을 하는 대기업의 제과, 제빵부서, 기업체와 공공기관의 단체 급식소, 장기간 여행하는 해외 유람선이나 해외로 취업이 가능합니다.

기능사 자격증이 있다고 해서 무조건 취업에 결정적인 요소로 작용하는 것은 아니지만, 제과점에 따라 자격수당을 주며, 인사고과 시 유리한 혜택을 받을 수 있습니다.

제과제빵 직종이 점차 전문성을 요구하는 방향으로 나아가고 있어 제과제빵사를 직업으로 선택하려는 사람에게는 필요한 자격입니다.



우리의 든든한 파트너, 늘 함께합니다

협력기관 및 기업

(재)과우학원은 (사)대한제과협회, (사)한국제과기능장협회, 미 소맥협회, 한국제과학교 동문회 등과 긴밀한 협력관계를 유지하고 있습니다. 특히 대한제과협회는 1973년 학교 설립 당시 많은 지원을 해주었습니다. 미 소맥협회도 지난 1972년 설립 당시부터 각종 장비 지원 등 다양한 지원을 아끼지 않고 있으며, 최근까지도 급속냉동고 2대, 믹서기 1대를 기증하는 등 계속해서 시설 및 교육지원 사업에 도움을 주고 있습니다.

◎ 협회

- (사)대한제과협회, (사)한국제과기능장협회, 미 소맥협회, 한국제과학교 동문회, 한국제분협회 등



【 미 소맥협회 지원사항 】

- 1973년 : 믹서 14개, 오븐 2개, 슬라이서 1개, 작업대 11개, 마이크로 스코프 6개 등
- 1985년 : 믹서 12개
- 1992년 : 믹서 20개, 슬라이서 3개, 랙오븐 1개, 데스크 오븐 2대, 반죽컨디셔너 1개, 스파이럴 믹서 1개, 각종 분석기 등
- 1997~1998년 : 국수 시험 제작기 세트 설치
- 2013년 : 학교 교재 제작비용 지원 (26,000,000원)
- 2015년 : 급속냉동고 2대, 믹서기 1대 기증

◎ 기계업체 | 한영기계, 대흥기계, 대영기계공업

◎ 협찬사 | 대한제당, 조흥, 성심당, 롯데푸드, 한국제분·동아원

제과제빵 교육의 중심 역할을 하겠습니다

교직원 한마디

◎ 유명현

각 나라별로 대표되는 제과학교가 있다면 일본의 동경제과학교, 일본과자전문학교, 프랑스의 꼬르동블루 등이 있고 한국에는 반세기의 역사를 가진 한국제과학교가 있습니다. 한국을 대표하는 제과학교 세계적으로도 인지도가 있는 제과학교가 될 수 있는 방법은 최고의 기술교육을 해야 합니다. 최고의 기술을 교육하는 학교가 될 수 있도록 준비를 하고 기술 교과의 최고의 기술력을 갖추어 있도록 최선을 다해 노력하겠습니다.

◎ 윤성모

제과제빵 분야를 선택하여 입학한 학생들에게 1년이라는 한정된 시간을 통하여 같은 꿈을 가진 동기생들과 함께 조별로 이루어지는 수업을 통해 서로 배려하고 협력하는 기초부터 응용까지의 교육과 실제 현장에서 요구되는 필요한 부분들을 수업 중 세세히 전달하여 졸업 후 현장생활에 쉽게 적응할 수 있게 하며, 제과제빵관련 업체로부터 선호되는 보다 많은 인재를 배출하여 제과제빵업계의 중추적 역할을 담당할 수 있도록 교육하겠습니다.

◎ 고화원

음식문화의 변화에 따른 빵·과자 소비량이 늘면서 사회적 관심도를 반영하듯 전문적인 제과사(파티쉐) 제빵사(블랑제)가 되기 위하여 제과제빵기능사자격증을 취득하려는 사람들이 증가하고 있습니다. 직업전문학교, 조리과학고, 대학 등 관련 교육기관이 급속히 늘어나고 있는 추세입니다. 제과제빵 분야에 30여 년간 오랜 현장 경험과 제과제빵기능사, 기능장자격시험 감독 및 출제위원 등의 경험을 바탕으로 보다 체계적인 기초이론학습과 실습을 통하여 쉽게 합격할 수 있도록 최선을 다해 노력하겠습니다.

◎ 오세욱

직업을 가지고 저마다 가치 있는 사회적 역할을 수행해 나가는 것은 우리 모두의 바람입니다. 무한한 가능성을 지닌 장애인은 우리 사회의 소중한 인적 자원이며, 21C의 새로운 희망입니다. 한국제과직업전문학교 제과제빵취업과정은 현실에 안주하지 않고 보다 적극적이고 혁신적인 노력을 기울여 우리나라 장애인 고용정책을 이끌어가는 장애인고용공단과 함께 민간훈련기관으로서 사회진출을 돕는 교육 인큐베이팅 임무를 성실히 수행해 나가겠습니다.

◎ 노형철

제과제빵을 계기로 본인이 하고자 하는 목표를 갖게 되고, 기술을 쌓아가는 과정에서 기본을 중시하며, 긍정적이고 노력하는 사람이 될 수 있도록 하겠습니다. 동료와 함께하며 서로 배려하고 다른 사람을 이해할 수 있는 사람이 되어, 새로운 조직에서 적응력과 협동력을 갖추어 나갈 수 있는 사람이 될 수 있는 교육을 하겠습니다. 또한 학교에서의 관계가 끝이 아니라 과업인으로서 함께 발전해 나갈 수 있는 방향을 끊임 없이 찾고 노력하겠습니다.

◎ 이은원

현장에서 생활하면서 얻은 경험과 학교에서 얻은 지식과 기술을 합하여 학교 모든 학생과 공유하기 원하고 머물러 있지 않고 더욱 발전하며 가장 기본지식을 기초로 삼아 한 발 한 발 전진할 것입니다. 하나의 음식에서 더 나아가 작품을 만들고 세계적인 기술을 겸비한 교사가 되겠습니다.



한 / 국 / 제 / 과 / 학 / 교 / 를 / 빛 / 낸 / 人

한국제과학교의 명성을 이어갑니다

지난 반세기 전통을 지닌 한국제과학교는 많은 기능장 또는 명장 등을 배출하였습니다.

특히 제과제빵 분야에서 선두를 달리고 있는 많은 분들이 한국제과학교의 자랑스러운 선배들입니다.

한국제과학교를 빛내고 있는 분들을 소개하고, 인생선배로서 소중한 말씀을 전합니다.

“몇 번 노력하고 성공할 것이라고 기대하는 것은 금물입니다.

아무리 고되고 힘들어도 기술을 한 번 더 익히고,
새로운 기술을 연구하면서 계속 정진해야 합니다.”

대한민국 1호 제과명장

박찬희 명장 | 박찬희화과자



대한민국 1호 제과명장인 박찬희 명장은 한국제과학교 단기 과정 1기 1번 출신이다. 박찬희 명장은 대기업 프랜차이즈의 위협 속에서도 곳곳하게 화과자로 성공가도를 걷고 있다. 지난 2000년, 제과분야에서 대한민국 제1호 명장 칭호를 얻은 박찬희 명장의 시작은 10대 때 우연히 맛본 버터 빵에서부터 시작된다. 버터 빵의 맛을 잊지 못해 서울 뉴욕제과에서 선배들의 잔심부름을 도맡아 하면서 일을 배우기 시작했고, 1973년 한국제과학교가 생기자마자 사장님 권유로 연수반에 지원하게 되었다.

당시 현장근무자들을 대상으로 하는 교육과정인 한국제과학교에서 처음 생겼기 때문에 연수반은 대부분 나이가 많았다. 한국제과학교는 제과제빵 분야에서 이론과 실기를 체계적으로 배울 수 있는 새로운 장을 연 동기가 되었다.

이후 박찬희 명장은 수많은 종류의 과자들 중에서도 특별히 미각과 시각을 함께 채워주는 화과자를 자신의 전문 분야로 선택하여 독보적인 위상을 점유하기에 이르렀다. 현재 롯데백화점 26개점, 갤러리아 2개점, 현대백화점 1개점

에 입점해 있고, 홈페이지(www.hwakwaja.co.kr)에서도 판매를 병행하고 있다.

이렇게 박찬희 명장이 성공할 수 있었던 데에는 배우고자 하는 의지와 근성을 빼놓을 수 없다.

“몇 번 노력하고 성공할 것이라고 기대하는 것은 금물입니다. 아무리 고되고 힘들어도 기술을 한 번 더 익히고, 새로운 기술을 연구하면서 계속 정진해야 합니다.

저는 제과 일을 시작한 지 48년 동안 단 하루도 늦잠을 자본 적이 없습니다. 꿈을 이루기 위해 철저히 제 자신에게 채찍질했습니다. 포기하는 자신에 합리화하지 않고, 오늘보다 더 나은 내일을 만들기 위한 마음가짐이 최선의 방법이라 생각합니다.”

그의 뛰어난 실력은 수년간 스스로 다져온 탄탄한 기본과 성실함이 더해져 이룬 결과였다. 박찬희 명장은 사업을 이끌어가며 바쁜 시간을 쪼개 제과명장을 꿈꾸는 후배 양성에 더욱 큰 관심을 기울이고 있다. 그의 부지런함과 꾸준한 노력을 배울 수 있는 사람이 많아진다면 제과제빵 업계에 밝은 미래가 열릴 것이다.



“할 수 있다는 긍정적 사고로 일을 즐길 수 있고,
기술과 실력에 더해 지혜로 끝나갈 수 있으면 됩니다.”



한국제과학교 5회 졸업생 안창현 명장 | 안스베이커리

안창현 명장은 한국제과학교 정규반 제5회 졸업생 출신의 명장이다. 지난 2009년도에 명장을 획득한 이후 현재 인천시 안스베이커리 구월본점, 연수사옥점, 간석점, 송도점, 광명점, 롯데백화점, 김포공항점, 영등포점, 중동점까지 8개의 직영점을 운영하고 있다. 200여 명 이상의 직원들과 함께 연 200억 원의 매출을 내는 제과제빵계의 중견기업으로 자리매김하고 있다.

안창현 명장이 제과제빵계에 발을 디딘 지 어느 새 37년. 그동안 일을 해오면서 현실에 안주하지 않고 끊임없이 연구하고 소비자의 니즈에 발맞춰 제품을 개발하여 제과제빵계의 트렌드를 이끌어가고 있다.

수십 년 된 천연발효종을 가지고 가장 최적의 조건을 연구해 건강빵을 만들어 관련 분야에서 리더를 하고 있는 것은 물론, 부드럽게 감기는 달콤한 생크림이 가득한 생롤은 안스베이커리만의 자랑으로 많은 사람들의 입소문을 타고 있다. 또한 일본에서 발달한 카스테라 중에 나가사키 카스테라라는 단연 으뜸으로 평가되고 있는데, 안스베이커리에서는 나가사키 카스테라 전용 오븐을 수입하여 현지 비법을 전수받아 고객들에게 큰 인기를 끌고 있다.

안 명장은 예나 지금이나 힘이 들 때마다 한국제과학교 시절, 당시 스승이었던 한국제과학교 흥행홍 전 이사장이 해주신

“아무리 힘들어도 조금만 참고 견뎌라. 좋은 날이 반드시 올 것이다”라는 말씀을 되새기며 용기를 북돋우곤 한다.

지금 생각해 보면 우리나라 초창기 제과제빵 분야에서 버터내기란 보통의 인내심으로는 힘든 일이었다. 사회적 시선이나 근로 조건 면에서 열악했기 때문이다.

“제과제빵을 배우려면 기술 교육도 차근차근 기초부터 받아야 하고, 인내심을 가지고 꾸준히 해야 한다는 것을 일러두고 싶습니다. 할 수 있다는 긍정적 사고로 일을 즐길 수 있고, 기술과 실력에 더해 지혜로 끝나갈 수 있으면 됩니다.”

시대가 변해 직업적 편견도 사라지고, 근로조건도 더욱 좋아지고 있는 시점에서 ‘기술은 자신의 경쟁력이자 미래다’라는 생각으로 꾸준히, 성실하게 제과제빵의 길을 걷다 보면 분명 멋진 CEO도 될 수 있고, 교육자로서 강의도 할 수 있는 길이 열릴 것라는 게 그의 의견이다.

안 명장은 “지금 당장만을 생각하는 것보다 앞을 내다볼 수 있는 혜안을 가져야 합니다. 그것이 지금 제과제빵 분야에 꿈을 가진 사람들이 해야 할 심도 있는 고민입니다”라고 강조했다.



“일일학 일일신 일일진(日日學 日日新 日日進)을 마음속에 새기고 ‘평생 배운다’ 라는 마음으로 기초를 튼튼히 하는 것이 중요합니다.”

한국제과학교 동문, 이사 김웅일 대표 | 알레스구떼, 베이크플러스



제과학교 1회 졸업생인 김웅일 대표는 17세 때 어려운 집안 사정 때문에 남들보다 일찍 직업을 선택해야 했다. 빵과 과자를 좋아하여 1973년 국내 최초로 설립된 한국제과학교에 입학하게 되었다.

“한국제과학교에 다닐 때 어린 제게 선생님들과 연수반 선배님들이 열심히 공부하고 기술을 습득하면 잘 살 수 있을 것이라는 희망을 많이 심어주셨습니다. 당시만 해도 근무 시간이 길고, 주말까지 일을 해야 했기 때문에 너무 힘들었는데, 시간이 지날수록 근로조건이 개선되고, 그때마다 더 좋아질 것이라는 기대감으로 극복할 수 있었습니다.”

졸업 후 당시 최고 기술을 인정받고 있던 김충복 선생님의 마지막 제자로서 풍년제과(당시)에 입사해 제과제빵기술을 본격적으로 배웠다. 제과기능사 1급 시험에 최연소로 합격하는 영광도 얻었다. 고려대 식품가공 실험실에서 대학원생들과 연구도 하고 빵, 케이크 일부도 생산을 하는 사립대 교직원 신분으로도 근무했지만 순수 기술자의 길을 걷고 새로운 기술도 배우고자 호주로 기술 이민을 택해 호주인 기술자들과 함께 지내며 영어도 배우고 다양한 기술도 접하다, 한국에 다국적 기업이 관련업에 진출하게 되면서 약 5년간의 이민 생활을 접고 국내에서 근무를 한 것이 인연이 되어, 1994년 (주)베이크플러스를 창립하여 제과제빵재료 사업에 이어나갔다. 재료 판매 사업을 하며, 그동안 익힌 유럽 빵,

케이크 재료를 사용하여 더 많은 제품을 공급하고자 2010년 말, 경기도 하남시 ‘알레스구떼(Alles Gute)’라는 제과점을 오픈하여 유명세를 타고 있다.

업계에서 성공한 기업가로 평가받고 있는 김웅일 대표는 일일학 일일신 일일진(日日學 日日新 日日進), 매일매일 공부하고 매일매일 새롭고 매일매일 발전한다는 공자의 가르침을 좌우명으로 삼고 있다. ‘배움’을 가장 중요하게 여기고 매일 실천하고 있다.

“많은 사람들이 짧은 시간에 모든 것을 습득하고 싶어 하는데 조급함은 금물입니다. 제과제빵 분야에 들어선 지 43년이나 되었는데도 아직도 배워야 할 것이 많고, 새로운 것을 배울 때 마다 큰 즐거움을 느낍니다.”

김웅일 대표는 요즘 세대는 배고픔을 채우기 위해 직업을 택하는 것이 아니라 자기가 좋아하는 일을 선택하는 세대이므로 ‘평생 배운다’ 라는 마음으로 기초를 튼튼히 하는 것이 중요하다고 전한다.

아울러 김 대표는 가르침을 실천하는 학교 또한 변화해야 한다고 강조한다. 지나치게 고정화된 이론교육보다는 현장에서 필요로 하는 기술과 기초 이론을 가르치는 방향으로 정책이 바뀌어야 현장에서 바로 근무할 수 있는 기초가 확립될 것이라는 게 그의 생각이다. 무엇보다 제과제빵업에 대한 자긍심을 심어주는 교육이 꼭 필요하다고 당부했다.



“준비하는 사람들에게 기회가 온다는 믿음으로
배움을 통해 성공을 준비하는 사람들이 많았으면 합니다.”



한국제과학교 제2회 졸업생 한상영 대표 | 한영기업

한상영 대표는 1975년 한국제과학교 제2회 졸업생이다. 당시 상고에 진학하여 은행 같은 금융기관에서 일을 하고 싶었지만 교육자이셨던 아버지께서 직업의 귀천이 없는 시절이 올 것이고, 국민들 생활수준이 높아지면 제과제빵사가 각광받는 직업이 될 수 있으니 제과학교에 입학하여 배워보기를 권유하였다.

그렇게 빵을 만드는 기술을 배우고, 뉴욕제과에 입사하여 제빵제조와 관리업무를 맡아 해왔다. 빵을 만드는 제조기술에 대해 몰두하던 한상영 대표는 제빵기계에 시선이 쏠렸다. 빵을 잘 굽기 위해서는 기기도 중요하다는 것을 깨달았기 때문이다.

1991년 회사를 설립한 이후 우여곡절과 어려움을 이겨내고 국내 최고의 제빵기계 업체인 한영기업으로 거듭났다.

국내에서 제작되지 않는 로터리 오븐, 스파이럴 믹서 외에 기계류를 생산하여 원가절감과 대외 경쟁력을 향상시켜 저단가로 기계를 출하했다. 덕분에 고객들에게 높은 만족을 얻고 있으며 국내 유명 제과제빵 공장, 대형 할인매장, 제과점, 학교, 호텔, 레스토랑, 카페 등에 기계를 납품하며 호평을 받고 있다.

또한 단순 조리기능에 그쳤던 오븐기에 빵, 과자, 케이크는 물론 바게트, 하드롤, 선빵까지 구울 수 있는 특수 대리석 오븐을 개발했고, 각 제품별 성형기를 별도로 구입해야 하

는 불편함을 해소시켜 제빵 만능 성형기를 제작하기도 했다. 한영기업은 제빵 작업에 있어 불편한 사항을 늘 새롭게 접목시켜 새로운 기계를 개발하며, 제과제빵을 만드는 사람들의 편의를 위해 끊임없이 노력한다. 아마도 제과제빵 기술을 배우지 않았다면 그 어려움을 이해하기 힘들었을 것이다.

한상영 대표는 “한국제과학교에 입학하여 새로운 직업의 세계로 갈 수 있는 제과제빵기술을 익히면서 빵에 대한 경이로움과 감탄을 경험하였고, 한편으로는 꾸준한 인내와 끈기가 요구된다는 것을 알게 되었습니다. 스스로 이 분야에서 성공했다고 생각할 때까지 인내심을 가지고 긍정적인 생각으로 임해야 합니다”라고 강조한다.

그는 또 제과제빵사가 적성에 맞지 않는다고 금방 포기하지 말고 제과제빵에 관련된 일을 하기 위해 제과제빵에 대한 여러 가지 지식, 예를 들면 현장, 매장에서의 총무관리나 메뉴개발, 포장, 기계장비, 소도구, 소품개발 등을 쌓는 과정을 배운다 라고 생각을 바꿔보는 것도 중요하다고 전한다.

준비가 성공의 반이라는 말이 있다. 늘 준비된 자에게 기회가 찾아오기 때문이다. 한 대표의 말처럼 준비하는 사람들에게 기회가 온다는 믿음으로 배움을 통해 성공을 준비하는 사람들이 많았으면 하는 바람이다.



“제과제빵일을 오래 할 수 있으려면 많은 사람들의 사랑이 기본 바탕에 쌓여 있어야 하고, 그때 비로소 인정받을 수 있기 때문에 정직과 신뢰, 끈기가 필요합니다.”



스 / 페 / 셸 / 인 / 터 / 뷰

한국제과학교 이사

임영진 대표 | 대전 로쏘(주)성심당

대전 성심당 임영진 대표는 현재 한국제과학교에서 20여 년 동안 이사직을 맡고 있는 제과제빵 분야 대선배이자 사업가이다. 반세기 한국제과학교의 절반의 역사와 함께 해왔다고 해도 과언이 아니다.

임영진 대표가 이끌고 있는 성심당은 본사가 있는 대전에서 뿐 아니라 전국에서 내로라하는 유명한 곳 중 하나이다. ‘거룩한 마음으로 정성을 다해 빵을 굽는다’는 뜻으로, 임 대표의 선친 고 임길순씨가 1·4후퇴 때 함경도 흥남에서 피난해 1956년 대전역 앞에서 문을 연 찐빵가게가 그 시작이다. 이후 59년 동안 꾸준히 그 자리를 지키며 지금까지 이어지고 있다. 임영진 대표는 공대에서 섬유학을 전공했지만 선친의 가업을 이어 받아 1973년부터 제과제빵을 별도로 공부했고, 1981년부터 본격적으로 경영에 참여했다. 그리고 개발과정에 직접 참여해 튀김 소보로라는 히트상품을 만들었다. 단팥이 들어간 달콤하고 고소한 튀김 소보로빵은 전국에서 택배 요청이 쇄도할 정도로 인기가 많다. 그 외에도 부추빵, 초코빵, 피자빵 같은 다양한 빵들은 대전을 여행하는 사람이라면 꼭 한 번 들르게 만들 정도이다.

성황을 이룬 덕에 성심당은 2011년 대전롯데백화점 지하 매장에 2호점과 대전역에 3호점을 냈고, 단일 제과점으로는 전국에서 가장 많은 400여 종류 이상의 빵을 만들고 있다.

임 대표는 2013년 12월에 시장의 변화에 발맞춰 전국 최

초로 케이크 전문점에서 케이크와 디저트 종류·음료를 판매하는 디저트 카페 케이크 부디끄를 선보였다. 통상 빵집에서 케이크를 산다는 상식을 넘어 빵집에서는 빵, 케이크 매장에서 케이크와 초콜릿을 판매하는 전문점으로 분리한 것이다.

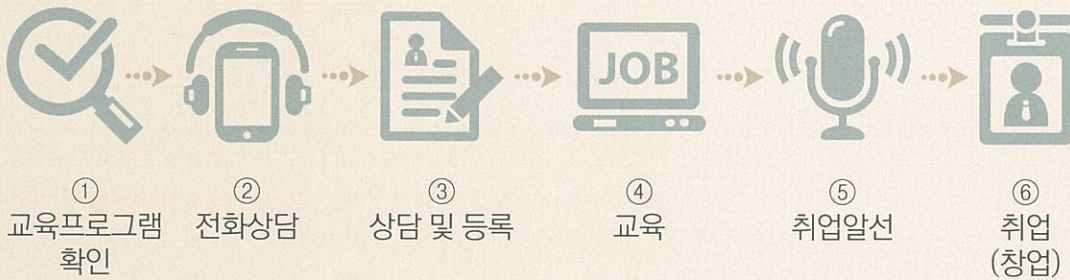
사업이 번창할수록 임 대표는 더욱 겸손한 마음으로 나눔을 실천하고 있다. “매일 팔고 남은 모든 빵을 박스에 담아 포장한 후 다음 날 고아원·양로원 등 사회복지시설에 보냅니다. 6·25 전쟁 때 흥남부두에서 마지막 배를 타고 남으로 내려온 아버지가 하루도 거르지 않고 하셨던 일이기 때문에 성심당이 문을 열고 있는 한 이 일은 멈추지 않을 것입니다.”

임영진 대표는 제과제빵 분야는 정년 없이 평생 할 수 있는 일이지만, 오래 할 수 있으려면 많은 사람들의 사랑이 기본 바탕에 쌓여 있어야 하고, 그때 비로소 인정받을 수 있기 때문에 정직과 신뢰, 끈기가 필요하다고 조언한다. 거기에 나눔은 필수조건으로 더해진다.

임 대표는 “자신에게 주어진 일에 최선을 다하고 장인정신으로 더 좋은 빵을 꾸준히 만들다 보면 고객이 사랑을 꼭 보답할 것이고, 여러분들도 또 다른 성심당을 만들 수 있습니다. 많은 분들이 더욱 정진하여 그런 날이 꼭 오기를 바랍니다”고 밝혔다.

한국제과학교 | 한국제과직업전문학교

◎ 교육절차 및 진로



◎ 취업 가능 업체



◎ 찾아오시는 길



- 지하철**
 - 1호선, 5호선 신길역 2번출구, 도보 5분 거리
 - 1호선 대방역 6번출구, 여의도방면 도보 7분 거리
 - 9호선 셋강역, 여의교 건너 도보 10분 거리
- 버스**
 - 마을 : 영등포 04
 - 간선 : 360 / 462 / 605 / 640 / 641
 - 지선 : 5616 / 5625 / 6512 / 6514
6515 / 6516 / 6654
 - 광역 : 9408



한 국 제 과 학 교
한국제과직업전문학교

07319 서울시 영등포구 여의대방로61길 42
입학상담전화 02-843-6110, 843-6042
www.kib.or.kr