



요리와 외식산업

GASTRONOMIE & RESTAURATION

16세기 프랑수아 라블레 소설의 등장인물인 거인 '가르강튀아(Gargantua)'를 통해 손님을 초대하여 만찬을 준비하고 맛있는 음식을 함께 나누는 것을 즐기는 프랑스인 특유의 성격을 엿볼 수 있다. 또한 프랑스어 표현 중 « bonne chère »라는 표현이 바로 이러한 프랑스 고유의 음식문화를 지칭하고 있기도 하다. 이처럼 프랑스 요리는 역사적인 관습인 동시에 “잘 먹는 것”을 중시하는 전통의 미식 문화로서 진정한 프랑스의 국가적 문화 유산이라고 할 수 있다.

프랑스의 유명한 요리사들은 중세 시대부터 그 명성을 떨쳐왔다 : 타이유벵(Taillevent, 파리의 유명 고급 레스토랑의 이름이기도 하다)과 시두안 브누아(Sidoine Benoît, 쾅 스타일의 트리플을 발명)는 프랑스 요리의 아버지이다. 18세기 말에는 앙투안 파르메티에(Antoine Parmentier, 감자의 사용과 맛있는 빵을 만드는 기술을 권장), 알렉상드르 뒤마(Alexandre Dumas, 신부), 앙투안 보빌리에(Antoine Beauvilliers, 레스토랑의 창시자이자 '프랑스 요리의 기술(1814)'의 저자), 오귀스트 에스코피에(Auguste Escoffier)와 조제프 파브르(Joseph Favre, 1880년대 요리 백과사전의 저자이자 프랑스 요리 아카데미의 설립자) 등이 프랑스 요리의 명성을 쌓아왔다. 요리 세계의 엘리트들은 1883년 조제프 파브르에 의해 설립된, 세계에서 가장 오래된 요리와 제과 협회이기도 한 프랑스 요리 아카데미(Académie Culinaire de France)에 등록되어 있다.

세계 속의 프랑스 요리

프랑스의 식문화는 2010년 유네스코 무형 세계문화유산에 등록되었다. 프랑스의 미식문화는 “문화적 아이덴티티를 위한 근본적인 중요성과 인간의 창조성과 문화적 다양성의 보존”을 부여하는 중요한 문화적 수단이다.

폴 보퀴즈, 미셸 브라, 알랭 뒤카스, 에릭 프레송, 피에르 가니에르, 알랭 파사르, 조엘 로뷔송, 기 사부아, 미셸 트로와그로는 세계적인 프랑스의 셰프로서 해외로도 그들의 노하우를 전파하고 있다. 이 중 6명의 셰프는 세계 100대 셰프 중 톱 10위 안에 이름을 올리고 있다. 요리사, 치즈 제조인, 제빵사, 파티시에(피에르 에르메), 쇼콜라티에(파트릭 로제)와 같은 직업인들은 프랑스 고유의 환경, 미각, 럭셔리에 이르는 이미지를 외국에 널리 알리고 있다. 또한 프랑스 요리 유산의 우수성은 MOF(Meilleurs Ouvriers de France)라고 불리는 프랑스 명장들에 의해 전수 되고 있으며, 테이블 아트와 접객, 요리, 와인, 치즈, 제과 등의 분야에 해당된다.

더불어 음식, 요리 비평도 세계적으로 인정받는 프랑스의 우수 분야가 되었다. Bottin Gourmand 가이드, Champérad 가이드, Gault-Millau 가이드, Fooding 가이드, Hubert 가이드, 미슐랭 가이드로 불리는 Rouge 가이드 등은 수준높은 비평에서 간단한 설명이 있는 리스트까지 다양한 형태로 정보를 제공한다. 미슐랭 가이드 도표판은 세계에서 미슐랭 별을 가장 많이 받은 도시인 도쿄의 551개 레스토랑(226개의 미슐랭 스타 보유 레스토랑 - 12곳의 3스타 레스토랑, 53개의 2스타 레스토랑)을 소개하고 있다.

프랑스는 또한 1 000여 종류에 달하는 치즈를 생산하고 있으며, 이 중 코르시카의 브로슈, 오베르뉴의 캉탈, 쥐라의 콩테, 노르망디의 까망베르, 부르그뉴의 에푸아스, 알자스의 뵙스테르 등 43개는 AOP(Appellation d'Origine Protégée) 인증을 받았다.

프랑스 및 전세계에서 매년 9월마다 열리는 미식 축제(Fête de la gastronomie)는 2014년 1 800만 명의 방문객과 28만 명의 전문가들이 참여하여 9 000여 개에 달하는 행사가 개최되었고 이 중 230개는 외국에서 진행되었다.

관련 분야

식품업, 테이블 아트, 제빵, 제과, 육류 가공업, 초콜릿, 요리, 치즈 제조, 호텔, 와인 양조, 해산물 판매업, 소믈리에, 관광

하위 분야

바, 바텐더, 비스트로, 브라세리, 카페, 식품업, 쇼콜라티에, 주방요원, 요리사, 치즈 제조인, 카페 종업원, 운영자, 아이스크림, 빵, 제과, 피자전문 요리사, 레스토랑, 서버, 와인 전문가, 케이터링, 와인

수치로 본 프랑스 요리와 외식산업

- 700 000명의 요리 산업 종사자
- 100 000곳의 전통 레스토랑
- 200 000개의 기업
- 618억 유로의 매출액 (2013년)
- 국제 관광 면세 수익의 40%
- 식품 산업 수익의 10%

자료출처 : 프랑스 재정경제부 Ministère de l'Économie et des Finances
www.economie.gouv.fr

유용한 사이트

- 프랑스 요리 아카데미 (Académie Culinaire de France)
www.academieculinairedefrance.com
- 프랑스 제과 교육자 협회 (Association des formateurs en pâtisserie) www.anfp.fr
- 국립 호텔외식업 자원원 (Centre de Ressources Nationales en Hôtellerie Restauration)
www.hotelier-restauration.ac-versailles.fr
- 프랑스 컬리너리 콜레주 (Le Collège culinaire de France)
www.college-culinaire-de-france.fr
- 프랑스 초콜렛 당과제조인 협회 (Confédération des chocolatiers et confiseurs de France) www.chocolatiers.fr
- 국립 제과제빵협회 (Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie française) www.boulangerie.org
- 에콜 드 파리, 요리, 관광, 호텔 (École de Paris, des métiers de table, du tourisme et de l'hôtellerie) www.epmth.org
- 프랑스 미식 축제 (Fête de la Gastronomie)
www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie
- 국제 치즈제조인 가이드 (Guilde internationale des fromagers)
www.guilledesfromagers.fr
- 레스토랑, 호텔, 카페 소식지 (Journal des Restaurants Hôtels et Cafés) www.lhotellerie-restauration.fr
- 식품관련 직업 (Métiers de l'alimentation)
www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr
- 프랑스 농식품부 alimentation.gouv.fr
- 프랑스 호텔관광학교 네트워크 (Réseau des Écoles d'hôtellerie et de tourisme de France)
www.hotelier-restauration.ac-versailles.fr
- 프랑스 명장협회 (Meilleurs Ouvriers de France)
www.meilleursouvriersdefrance.info
- 호텔직업인연합 (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) www.umih.fr
- 프랑스 알루미니 (France Alumni, groupe de discussion sur la Gastronomie française) www.francealumni.fr

중등 교육 COLLÈGE & BACCALAURÉAT

교육과정은 호텔 학교 및 직업전문 고등학교를 비롯하여 다양한 전문 기관에서 진행되며, 오프레 드 베르사이유 고등학교(Lycée Aufray de Versailles, 전체 학생 중 10%가 외국학생), 마르세이유 호텔 고등학교(Lycée hôtelier de Marseille), 니스의 폴 오지에 고등학교(Lycée Paul Augier de Nice)와 같은 곳은 외국 학생들의 입학이 가능하다. 또한 꼬르동 블루(Le Cordon Bleu), 에콜 페랑디(Ferrandi l'école française de la Gastronomie), 리옹 폴 보귀즈(Institut Paul Bocuse), 알랭 뒤카스 에듀케이션(Alain Ducasse Éducation), 에콜 르노트르(École Lenôtre), 파리 에콜 막심 인터 내셔널(École Maxim's internationale de Paris), 에콜 사비냐크(École de Savignac), 보르도의 École supérieure de la table, 루앙의 국립 제과제빵학교(Institut National de la Boulangerie et de la Pâtisserie) 등과 같은 전문 교육 기관에서 다양한 과정을 제공하고 있다.

Certificat d'Aptitude Professionnelle(CAP)는 직업 자격증의 첫번째 단계에 해당하는 국가학위이다. 레스토랑에서 다양한 역할을 하는 직원이나 카페, 레스토랑 종업원과 같은 **서비스직** 교육과정을 비롯하여 제빵사, 요리사, 파티시에와 같은 **조리** 관련된 교육과정에 해당된다. 프랑스 내의 300여 곳의 기관에서 교육이 진행되고 있다.

Brevet d'Études Professionnelles(BEP)는 직업 자격 국가 학위로 취득 후 프로페셔널 바칼로레아 과정 진학이 가능하다. 외식업 내에서는 다음과 같은 두개의 전공으로 구분된다. **외식업과 호텔 경영과 육가공업**. 프랑스 내의 150여 곳의 기관에서 교육이 제공된다.

Mention Complémentaire(MC)는 전문성을 입증하는 학위로 직업교육의 첫번째 학위를 취득한 학생들을 대상으로 하는 전문화 과정이다. 다음과 같은 특정 분야의 전공과정이 제공된다 - **서비스에 관련된 외식업**: 리셉셔니스트 - 리셉션 오거나이저 - 케이터링 직원 및 바텐더 ; **조리 분야** : 요리, 제빵, 레스토랑 디저트 전문 요리사, 제과제빵사, 소믈리에.

Baccalauréat Professionnel는 높은 수준의 특정 직업활동 자격을 부여하는 국가학위 이다. 프랑스 내에 다음의 3가지 분야 학위과 존재한다 : **정육-육가공-케이터링, 제과제빵사, 외식업.**

Brevet Professionnelle(BP)는 Baccalauréat Professionnel 과정 이후에 진행되며, 식품 가공 및 제조에 관련하여 **바텐더, 정육, 제빵, 요리.** 최소한 400시간의 교육과정을 이수해야 한다.

학사 수준 NIVEAU LICENCE

CLASSE DE MISE À NIVEAU SECTION DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR HÔTELLERIE - RESTAURATION 호텔경영 - 요리 전문가 준비반 과정 - L1

프랑스 전역의 직업전문 고등학교에서 50여 개의 준비반 과정을 제공하고 있다. 호텔-요리 과정을 제외한 일반 고등학교 과정을 이수한 학생들의 경우 이 1학년 과정을 반드시 이수해야 한다. 4개월의 여름 인턴십과정까지 마친 경우 호텔경영-요리 BTS과정에 진학할 수 있다.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR 호텔경영-요리 고등기술자격 학위 (Bac+2) - L2

호텔경영-요리 BTS 과정은 직업전문 고등학교 또는 해당 분야 CFA(Centre de Formations d'apprentis)에서 제공된다. 이 과정은 프랑스 내 8개의 교육기관에서 레스토랑 서비스업 관련 직업인을 양성하며 '요리, 테이블 아트, 서비스' 또는 '호텔 경영과 마케팅' 두 가지의 옵션 중 한 가지를 선택하도록 되어 있다.

BACHELOR (Bac+3) - L3

에콜 페랑디 (Ferrandi l'école française de la gastronomie)와 보르도 Ecole supérieure de la table 에서 **매니지먼트와 요리** 두 가지 전공의 Bachelor 과정을 운영하고 있다.
<http://www.ferrandi-paris.fr/le-bachelor-FERRANDI/le-bachelor-FERRANDI>

LICENCE PROFESSIONNELLE 산업학사 (Bac+3) - L2 +1

산업학사(Licence pro) 과정에서는 요리와 관련하여 서로 다른 3가지 전공 분야를 제공한다. :
- 예술, 문학, 언어 학부 소속의 호텔경영, 관광학과의 **요리와 국제진로 전공**
- 법, 상경학부의 소속의 **호텔경영, 관광학과의 호텔 및 외식 산업 경영, 식품 경영, 호텔과 고급 외식 산업 국제 매니지먼트 전공**
- 인문, 사회학부 소속의 **호텔경영, 관광학과의 호텔 및 외식산업시스템 관련 매니지먼트 전공**

www.campusfrance.org>trouvez votre formation>Licence

석사 수준 NIVEAU MASTER

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT 학교 자체 발급 학위 (Bac+5) - M2

다음의 두 학교에서 석사 수준에 해당하는 교육과정을 제공하고 있다.

- 리옹의 폴 보귀즈 인스티튜트 : Master in Culinary Leadership & Innovation
www.institutpaulbocuse.com/fr/management-culinaire/master

- 에콜 사비냐크 : Two-year MBA in Hospitality Management
www.ecole-de-savignac.com/en/programmes/after-a-degree-in-hri/mba-in-two-years

Master 석사 (Bac+5) - M2

대학에서 제공되는 관광학에 연계된 두 전공 분야의 석사 과정이 있다.

- 예술, 문학, 언어 학부의 응용외국어학과의 국제 호텔경영, 외식산업 전공

- 법, 상경 학부의 경영학과의 관광, 호텔경영, 외식 개발 전공

• www.campusfrance.org>Trouvez votre formation>Master

예술학교의 석사에 해당하는 2기 과정인 **국립 고등 조형예술 학위(DNSEP)** 과정(180 ECTS)을 통해서도 개별적인 연구를 진행할 수 있다.

20여 곳 이상의 예술학교에서 디자인 전공 중 **Culinary Design**을 선택하여 이수할 수 있다. 이 과정을 이수한 학생들은 석사 후 과정 또는 박사 과정으로의 진학이 가능하다.

랭스 예술학교 (ESAD Reims) :

<http://esad-reims.fr/formations/formation-superieure-design-culinaire/>

NIVEAU POST-M 석사 후 과정

CERTIFICAT D'ÉTABLISSEMENT 학교 자체 발급 학위 MASTER +1

« Culinary Design Post master » 과정은 랭스 예술학교에서 제공되는 1년 과정이다.

랭스 예술학교 (ESAD Reims) :

<http://esad-reims.fr/formations/formation-superieure-design-culinaire/>