

맛과 멋을 연구하는 '파티시에'

이제이베이킹 파티시에 이은정

사진만 봐도 남녀노소 침을 ‘꼴깍’ 삼키게 하는 달콤한 디저트! 한 입에 쏙 들어가는 초콜릿. 입에 넣으면 부드럽게 녹는 마카롱. 달콤 촉촉한 케이크까지. 디저트는 맛도 모양도 매우 다양해 취향에 맞춰 골라 먹을 수 있다는 장점이 있지요.

외국에서는 ‘디저트를 먹기 위해 긴 코스 요리를 주문한다’는 말이 있을 정도로 디저트는 식사 마무리이자 꽃이며, 식사의 전체적인 만족도를 결정짓는 데 큰 역할을 합니다.

이처럼 사람들의 입안을 행복하게 만들어주는 디저트. 이 디저트는 누구의 손을 통해 만들어질까요? 바로 파티시에입니다. 파티시에는 무슨 일을 하는 사람일까요? 파티시에는 맛있는 디저트를 만들기 위해 어떤 노력을 할까요?

▶ 파티시에가 하는 일은? 달콤한 디저트를 만드는 직업!

파티시에란?

쿠키나 케이크, 빵, 초콜릿, 카라멜 등의 디저트를 만드는 직업

파티시에는 쿠키나 케이크, 빵, 초콜릿, 카라멜과 같은 디저트를 만드는 직업입니다. 파티시에는 기존에 존재하는 레시피에 따라 디저트를 만들

기도 하지만, 외국의 디저트와 요리 레시피를 연구하며 고객에게 새로운 맛과 재미를 줄 수 있는 디저트를 만들기 위해 노력합니다.

“파티시어를 꿈꾸는 사람들에게 파티시어가 갖춰야 할 기본적인 자세와 정신을 알리고 싶습니다. 더불어 단순히 ‘예쁜 것’에만 치중하는 파티시어가 아닌, 맛과 멋, 그리고 기본에 충실한 파티시어를 양성하고 싶습니다.” (이은정 파티시에)

이은정 파티시에는 파티시어가 단순히 예쁜 음식을 만드는데만 힘을 쏟기보다 맛과 멋, 기본 모두에 충실해야 함을 강조합니다. 파티시에는 사람들이 먹을 음식을 만드는 직업이기 때문이지요.

▶ 파티시에에게 필요한 자질은?

예민한 미각에 예술적 감각 갖춰야!

섬세한 입맛으로 디저트를 만드는 일

▶ 예민한 미각을 유지하기 위해 자극적인 음식 섭취 자제해야!

디저트는 눈으로도 즐기는 음식!

▶ 미적 감각도 갖춰야!

맛있는 디저트를 만들기 위해 파티시에는 평소 어떤 노력을 할까요? 디저트는 단맛이 전부인 음식이 아닙니다. 술과 허브 및 설탕에 절인 과일, 견과류를 이용해 섬세한 맛과 향을 내고, 짠맛, 신맛, 쓴맛을 이용해 감칠맛을 더하지요. 따라서 예민한 미각은 파티시어가 갖춰야 할 필수 요소입니다. 자극적인 음식은 혀의 감각을 둔하게 만들기 때문에 파티시에

는 자극적인 음식은 되도록 섭취를 자제한다고 합니다. 또한, 디저트는 맛으로도 즐기지만 눈으로도 즐기는 음식입니다. 따라서 겉모습도 보기 좋아야하지요. 파티시에는 손님들의 눈을 사로잡을 수 있는 디저트를 만들기 위해 평소 예술 작품을 감상하면서 미적인 감각을 키웁니다.

▼ **파티시어가 되려면?** 학교에서 제과 및 제빵 관련 분야 전공하면 유리, 관련 자격증 취득하는 것도 도움

파티시어가 되기 위해선 어떠한 노력을 하면 좋을까요? 특성화 고교나 대학에서 제과 및 제빵 관련 분야를 전공하면 유리합니다. 제과와 제빵에 대한 이론지식 및 실습경험을 쌓고 기본적인 조리 실력을 기를 수 있기 때문입니다. 하지만 반드시 관련 분야를 전공해야 하는 것은 아닙니다. 빵과 디저트를 만드는 현장에서 숙련된 제과사나 제빵사를 보조하며 직접 기술을 습득하거나, 사설교육기관에서 훈련과정을 이수할 수도 있습니다.

한국산업인력공단에서 시행하는 △제과기능사 △제과기능장 △제빵기능사 자격증을 따는 것도 도움이 됩니다. 제과기능사 시험은 실기시험 방식으로 진행되며, 제과기능장과 제빵기능사 시험은 필기와 실기시험으로 구성돼 있습니다.

▼ **파티시에, 이것만은 꼭 알고 하라!**

파티시에에게 창의력은 필수다? YES!

디저트 문화 발달로 파티시에 찾는 사람 늘어나
하지만 파티시에의 수도 그만큼 증가

- ▶ 경쟁력 있는 파티시에 되기 위해 노력해야
- ▶ 트렌드에 맞는 새로운 레시피, 자신만의 독특한 레시피 개발하는 창의력 중요!

빵 소비량이 증가하고, 사람들 사이에서 디저트 문화가 발달하면서 디저트 시장은 날이 성장하고 있는 추세입니다. 이에 따라 전문적으로 디저트를 연구하고 만드는 파티시에의 수요도 증가해 직업적 전망은 밝다고 볼 수 있습니다.

하지만 파티시에의 수요가 증가한 만큼 파티시에 수도 늘어나면서, 경쟁력을 갖추기 위해 엄청난 노력을 쏟아야 합니다. 특히 다양한 소비자의 입맛과 취향에 맞춰 새로운 제품을 계속 만들어 내놓는 것이 중요하지요. 따라서 파티시에에게 새로운 제품을 개발할 수 있는 창의력은 필수입니다.

이은정 파티시에는 “단순히 빵과 과자를 굽는 사람이라는 인식에서 벗어나, 트렌드에 집중하여 새로운 레시피를 개발하는 적극적인 자세를 가져야한다”고 조언합니다. 많은 사람들이 최근에 선호하는 음식은 무엇인지, ‘웰빙’을 중시하는 사회 분위기를 고려하여 건강한 식재료를 어떻게 디저트에 접목시킬 수 있는지 등을 늘 고민해야하는 것이죠.

또한 최근에는 빵, 과자, 케이크 등을 함께 파는 기존의 제과점에서 탈피해 케이크전문점, 초콜릿전문점, 도넛전문점, 식빵전문점처럼 특화된 전문업체가 늘고 있는 상황입니다. 따라서 깊이 있는 음식 연구를 통해 자신만의 개성 있는 레시피를 개발하는 것도 중요합니다.

맛과 멋을 연구하여 사람들에게 디저트라는 맛있는 행복을 선물하는 파티시에. 파티시에를 꿈꾸는 학생은 사회의 유행을 읽는 밝은 눈을 가지고, 사람들에게 늘 새로운 맛을 선물할 수 있는 창의력을 키워나가길 바랍니다.