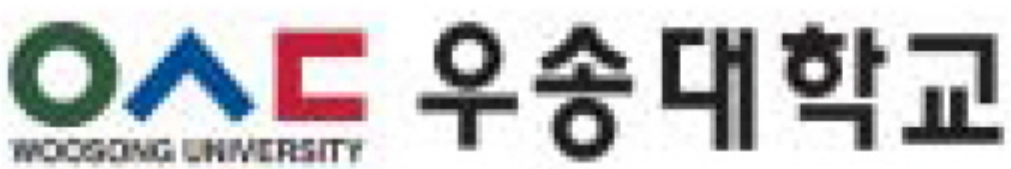




신현종 기자

세계 최정상급 조리학교인 프랑스 폴 보퀴즈의 필립 바크망 교수가 지난 16일 대전 우송대에서 외식조리분야 재학생들에게 프랑сы리 조리법을 소개하고 있다.

프랑스 대표 조리학교 ‘폴 보퀴즈대’와 공동학위과정



“3일 동안 만난 우송대 학생들의 살아 있는 눈빛과 열정에 큰 감동을 받았어요.”

세계적인 유명 셰프이자 프랑스 폴 보퀴즈대(Institut Paul Bocuse) 교수인 필립 바크망이 지난 16일부터 3일간 우송대에서 프랑스 요리특강을 가진 뒤 남긴 말이다. 프랑스와 미국의 유명 호텔 레스토랑 총주방장을 지낸 그가 우송대에서 특강을 한 것은 오는 9월 우송대와 폴 보퀴즈대가 공동학위과정 개설을 앞두고 긴밀하게 교류하기 위해서다.

◇조리 명문 佛 폴 보퀴즈대와 공동학위과정 개설

폴 보퀴즈는 프랑스 3대 셰프로 꼽히는 폴 보퀴즈(Paul Bocuse)와 프랑스 호텔 그룹 Accor Hotel의 창립자 제랄드 펠리슨 회장이 1990년 설립한 프랑스의 대표적인 외식조리·호텔경영대학이다. 폴 보퀴즈와 공동학위과정을 개설하는 국내 대학은 우송대가 유일하다. 우송대는 이를 위해 호텔외식조리대학, 솔 인터내셔널 스쿨(Sol International School)의 조리 관련 전공 2학년 가운데 50명을 선발키로 했다. 선발된 학생들이 3년간 프랑스 현지와 동일한 교육과정을 이수하면 양 대학 학위를 동시에 받을 수 있다. 프랑스 유학

을 가지 않고도 최고 수준의 요리 실력을 쌓게 된다. 2015년 우송대는 프랑스 폴 보퀴즈가 주관하는 글로벌 외식조리대학 협의회인 ‘폴 보퀴즈 월드와이드 얼라이언스’의 15번째 멤버가 됐다. 각국을 대표하는 최고의 외식조리대학들로 구성된 이 협의회에 한국에선 우송대가 처음 가입했다. 우송대는 지난해 6월 폴 보퀴즈와 학술교류 협약을 맺고 활발하게 교류해왔다. 이번 학기에 4명의 폴보퀴즈 학생이 우송대에서 연수를 받는 등 협력을 강화하고 있다.

◇엔디컷국제대학 개원… 글로벌 인재 양성 박차

우송대가 글로벌 인재를 집중 양성하기 시작한 것은 2007년 존 엔디컷 총장을 초빙하면서부터다. 2007년 설립된 ‘솔브릿지국제경영대학’에는 40여 개국 출신 외국 유학생들이 영어강의와 체계적인 선진 커리큘럼 등 우수한 여건 아래 공부하고 있다. 그 결과 2014년 세계 상위 5% 우수대학만이 보유한 국제경영대학발전협의회(AACSB) 인증을 받았다. 2016년 AACSB로부터 ‘올해의 혁신프로그램상’을 받아 아시아 수준급 국제경영대학 반열에 올랐다. 우송대는 조리, 호텔, 철도,

의료서비스경영, 글로벌외식창업 분야도 집중 육성하고 있다. 해외취업이 가능한 인재를 기르려 100% 영어로 강의하는 ‘솔 인터내셔널 스쿨’도 신설했다. 이제 우송대는 해외 40여개국의 유학생 1500여명이 다니는 글로벌캠퍼스가 됐다. 우송대는 지난 4월 교육부의 대학자율역량 강화지원사업(ACE+) 대상으로 선정돼 4년간 56억 원을 지원받는다.

4차 산업혁명 시대를 이끌 글로벌 인재 양성을 목표로 하는 ‘엔디컷국제대학’도 지난 3월 개원했다. 개원식에는 마이크로소프트, 소니 등 세계 우수 기업 자문위원을 거친 태국 출라롱콘대 싸신경영대학원장 디팍 제인 박사(Dr. Dipak C. Jain)를 비롯, 7개국 11명의 해외 석학이 참석했다. 우송대는 이들을 해외자문위원으로 위촉했다. 엔디컷국제대학의 교수진 절반은 외국인으로 꾸려지며, 매니지먼트, 글로벌비즈니스, 기술과학, 국제, 엔디컷자유전공 등 총 5개 학부(과)로 운영된다.

김흥기 엔디컷국제대학장은 “혁신적·창의적 마인드로 4차 산업혁명 시대를 주도할 능력을 갖춘 글로벌 인재를 집중 양성하겠다”고 말했다. 우정식 기자