

꿈을 요리하는 영세프 꿈의학교 소개

꿈을 요리하는 영세프 꿈의학교는 학생이 만들어가는 꿈의학교로 요리에 관심이 많은 학생들이 요리와 관련된 체험 및 요리의 기초를 배우 관련 진로를 탐색하고자 하는데 그 목적을 두고 있다. 2017년 처음으로 포천고등학교 학생들의 중심으로 구성되어 현재 4년째 운영되고 있다. 학생이 원하는 꿈의학교를 직접 경영해 봄으로써 경영의 어려움도 알게 되었으며, 무엇보다도 텃밭을 재배함으로써 농부의 어려움, 요리사라는 직업을 막연하게 생각했던 학생들이 대중매체에서 보여지는 것보다 어려운 직업이라는 느껴 진로를 재변경하고자 하는 학생도 있었다. 이와 같은 경험으로 사회에서 중요하지 않은 일은 없고, 쉬운 일은 없다는 것을 알게 되었으며, 시장에서 물건 구입 및 요리와 관련된 다양한 사람을 접하면서 작은 사회를 배우게 되는 기회가 되었다.

2017년

농부의 마음을 이해하고 유기농으로 직접 채소로 길러 이용하고자, 심고 싶은 작물을 조사하여 주1회 1번 이상 물주기, 잡초 제거, 벌레 잡기 등을 계획을 세워 재배하였다. 가을철 김장을 위해 직접 심은 배추로 독거노인 및 다문화 가정에 제공하고자 하였으나, 배추의 물관리가 적절하지 못해 수확물이 좋지 않아 일부는 절임배추를 구입하여 사용하였다.

주요활동으로는 떡박물관 탐방 및 만들기 체험, 한식, 서양식, 중식, 제과제빵 등 요리의 기초에 해당되는 다양한 체험을 하였으며, 실제 조리사 자격증에 도전하기 위해 문제집을 사서 공부하기도 하였다. 사용했던 레시피를 잘 보관하여 언제나 활용할 수 있는 자료를 만들었다.

2018년

2017년에 텃밭운영에 있어 가장 힘들었던 것이 잡초제거였는데, 이를 해결하기 위해 땅위에 멀칭을 해서 잡초제거의 어려움을 해소하여 지난해에 비해 성공적으로 운영되었다.

학생들이 텃밭관리를 위해 시간 및 일관리에 대해 스스로 계획을 세워 진행하였으며, 2018년에는 2017년에 없던 바리스타체험을 추가하고, 치즈 만들기 체험 진행하였다. 주요활동으로는 텃밭운영, 바리스타 체험, 제과제빵 체험, 한식 및 양식, 중식의 기초 실습, 떡 박물관과 치즈 마을에 가서 시설 및 체험을 하였으며, 전문가와의 만남으로 직간접적으로 진로체험을 하였다.

2019년

올해는 창업과 관련하여 탐색하기 위해 전에 해왔던 요리 실습도 하였지만, 마을공동체에 운영하는 연꽃마을에 직접 찾아가서 어떤 활동들을 하는지를 확인하고, 운영하는 프로그램 중 떡 및 케이크 만들기 체험도 하면서 마을 주민들이 마을을 살리기 위

해 공동체를 구성하고 함께 운영하는 것을 보았다. 또한 초콜릿 박물관에서는 관람 및 초콜릿 만들기 체험도 하였지만 쇼콜라티에라는 직업과 창업 관련하여 어려움 점에 대해 전문가와 직접 이야기를 나누는 시간을 갖기도 하였다.

인근 지역 사과 농장에 가서는 사과농장에서 사과판매 외 사과 따기, 사과잼, 사과 피클, 사과 와플 등을 만들기 체험 및 온라인으로 가공식품 및 사과를 판매하고, 브랜드화시켜 외국으로 수출하는 방법, 지자체 및 소상공인에서 투자를 어떻게 받아 실질적으로 창업하는 방법 등을 구체적으로 알려주어 요리사 외에도 식품과 관련하여 다양한 창업을 할 수 있음을 알게 되었다.

그동안 꿈을 요리하는 영세프 꿈의학교를 운영하면서 이와 관련된 한국관광대 호텔조리과, 충북대 식품영양학과, 차의과학대학교 식품생명공학과 등에 진학하여 관련 공부를 더 하고자 하는 학생도 있으며, 현재 요리와 관련된 위탁학교에 가서 공부하는 학생들도 있다.

			
치즈 만들기 체험	사과가공체험	초콜릿만들기체험	케이크 만들기 체험

-> 모집 : 포천관내 고등학생

-> 꿈의학교 운영: 목요일 5시 20분부터~, 혹은 방학 중