

대한제과기술학원은
우리 업계의 기술인들이
후배를 양성하기 위해
설립한 학원이다.
그가 진정한 기술인이려면
단 한사람이라도 만족할 수 있는
도도함과 고집이 있는 곳이다.



호흡을 가다듬고 데커레이션 하는 학생들. 긴장 때문인지 고요한 정적감이 흐른다.

대한제과기술학원

업주들이 모여 후배양성 사업을 시작한 것이 시초

대한학원의 과정은 크게 1년 정규반과 6개월 고등반으로 나뉘어져 있다. 가끔 지역이나 단체의 요청이 있을 때 특별반이 개설되는 것을 제외하고는 오직 업계에서 필요로 하는 기술자 양성을 위해 매진하는 것이다.

또 수업내용도 철저하게 빵반과 과자반으로 나누고 있다.

“저희 학원에 내분의 선생님이 계시는데 두분은 빵에 관해서 가르치시고 또 두분은 과자분야를 가르치십니다. 물론 현장 경험이 있으신 분들이기 때문에 두가지 모두에 능숙하시죠. 그래도 굳이 나누는 이유는 교육내용을 한차원 높게 끌어 올리기 위해서입니다. 한가지에만 집중하다보면 그만큼 연구시간이 많아지는 것 아닙니까.” 이학원의 문병수 선생님의 설명이다.

따라서 수업진행도 일주일엔 빵수업이 또 한주일엔 과자수업이 진행된다. 그래서 6개월 과정의 경우 3개월은 기능사 자격증 취득을 위한 이론과 실기수업으로 진행되고 나머지 3개월은 세계적으로 유명한 제품, 최근 유행하는 빵과 과자를 배우는 시간을 갖는다. 이 수업은 1년 정규반일 경우 더 철저하게 이뤄진다. 추가가 되는 부분이 바로 공예과자와 빵이기 때문이다. 따라서 이 반을 수료하는 학생들은 현장 기술자들과 나란히 어깨를 겨루

“제과점을 경영하는 사람들이 업계에 다소나마 도움을 주기 위해 학원을 개원한 것이 대한제과기술학원의 첫 출발이지요”

이 학원의 상근 부원장인 이홍렬씨의 설명이다.

1984년 30명의 제과업주들이 모여 자신들이 벌어들인 이익을 사회에 환원하겠다는 취지로 만들어진 과우장학회는 그후 2년뒤 본격적인 장학사업을 시작했다. 바로 학원설립이 그것이다.

창의력과 봉사정신을 고취시키고 그것을 실천하지는 목표로 원훈을 창의, 봉사, 실천으로 정하고 박병주씨가 초대원장을 맡았다. 그후 한종환씨, 김상엽씨 등이 학원을 이끌어 나가면서 학원은 서서히 본궤도에 올라서기 시작했다고 한다.

그래서인지 대한제과기술학원은 타 학원의 교육과 차별을 두기 위해 노력을 하고 있다. 진정한 기술자로서 그가 고집을 갖고 열의를 갖은 장인으로 성장하기를 바라는 마음에서이다.



김중철 원장. 그는 과우장학회장으로서 학원장으로서 업계의 기술자를 키운다는 신념으로 일하고 있다고 한다.



'극복'의 과정에 대해서 얘기를 나누는 선생님과 학생. 현실적으로 어려운 현장상황이지만 솔직한 대화를 통해 방안을 모색해 본다.

면서 경쟁할 수 있게 되는 것이다. 학생들의 교육을 담당하고 있는 선생님의 실력 또한 만만치 않다. 문병수 선생님을 비롯해 오병호, 유명현, 박은주 등 내분은 모두 공장장 정도의 실력을 갖춘 선생님들이라는 것이 학원측의 자랑이다. 선생님을 결정하는데 있어서 무엇보다 중요하게 생각하는 것이 '현장경험'이다. 아무리 많은 공부를 한 사람이라도 경험이 없을 경우에는 자격미달이라고 한다.

한편 이런 철저한 수업외에도 학생들의 호기심을 끄는 것이 장학금이다. 각 분기마다 지급되는 이 장학금은 철저한 평가과정을 거쳐 지급된다. 진행된 수업내용의 이해 정도를 따지는 필기와 실력을 가늠하는 실기시험을 치루고 1, 2, 3등에게는 각각 30, 20, 10만원의 장학금이 전달된다. 그리고 아깝게 등위에서 밀려난 4~7등의 학생에게는 '프랑스 빵·과자 대전' 등 관련 서적을 상으로 전달하고 있다.

"현재의 장학금을 늘릴 생각입니다. 과우 장학회에서 운영하는 학원답게 더 많은 학생에게 혜택을 주고 싶은 욕심 때문입니다. 1년 과정의 경우 장학금을 받는 학생 숫자를 늘리고 6개월 고등반 학생들에게도 장학금 혜택을 줄 계획입니다." 이홍렬 부원장의 설명이다.

빵반과 과자반을 나누는 것, 교육의 질을 높이기 위한 이유

대한학원은 그외에도 학생들이 미래지향적

인 사고를 가질 수 있도록 노력하고 있다. 단지 취업을 위한, 자격증 취득만을 위한 수업은 거부한다는 것이 문병수 선생님의 설명이다.

"현장에서 적응하는 것도 중요하지만 그렇다고 해서 현장에서 하는 것을 그대로 가르치는 것은 죽은 교육입니다. 프랑스의 양과자에 대한 수업을 할 때는 될 수 있으면 원어를 사용해서 수업을 진행하죠. 바로 학생들이 좀더 넓은 세계를 내다볼 수 있게 하기 위해서입니다. 교육은 최고만을 가르쳐야 한다는 것이 저나 학원의 생각입니다."

그래서인지 대한학원은 별도의 학생모집 광고를 내지 않는다고 한다. 1년 정규반을 제외하고는 대부분 졸업생들의 입을 통해서 학생들이 모인다는 것이다.

"자부심을 가집니다. 학생들이 잊지 않고 있다는 의미이기도 하고 교육목표나 내용이 올바르다는 증거겠지요. 또 정규반의 경우 학생들을 모집할때 면접을 봅니다. 24명의 정예반을 만들어서 철저한 교육을 시키고 싶은 욕심때문입니다."

그외에도 수료를 할때는 자신의 작품을 한점씩 출품해 전시회도 개최하고 12월 경에는 한달 과정으로 현장실습 시간도 갖는 등 체계적인 수업이 되도록 노력하고 있다고 한다.

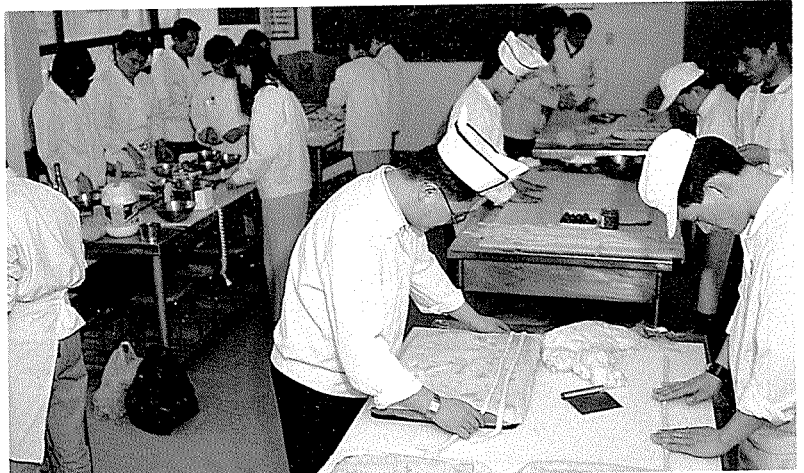
남다른 고집이 있기에 긍지가 있고 역사가 있는 대한학원의 목표는 제과전문학교의 설립이다. 아직은 계획단계지만 그리 멀지만은 않았다는 느낌이다. 이미 이곳에서 전문학교에 버금가는 교육을 시키고 있는 것이 그 이유라면 지나친 과장일까. ☐

(글 김주희)

대한제과기술학원의 네명 선생님들. 좀더 새로운 정보를 가르치기 위해 각각 두명의 선생님이 빵과 과자를 나눠서 맡고 있다.



'교육은 최고만을 가르쳐야 한다' 학생들은 이곳에서 진정한 제과제빵 기술을 터득하면서 장인 정신을 배우게 된다.



인력부



이홍렬 상근 부원장

"집안 단속을 하는 것이 모든 일의 시작이지요"

"학원 건물이 오래되다 보니 낡고 비좁습니다. 학생들이 수강하는데 불편이 없도록 최선의 노력을 하고 있지만 솔직히 만족스럽지 않습니다." 이 부원장의 설명이다.

김종철 원장과 이홍렬 부원장이 정식 취임한 것은 지난 1월 15일이다. 과우장학회 체계를 장학회와 학원으로 일원화한 뒤의 결정이다. 현재는 이 부원장이 학원 상근 부원장을 맡고 있다.

"내년까지는 학원의 내실을 기하는 방향으로 운영을 해 나갈 생각입니다. 내년으로 다가온 기술계학원 개방에 맞서 살아남기 위해서는 학원확장 등의 문제가 가장 절실한 문제지만 집안을 튼튼하게 다스린다면 극복할 수 있는 방법도 보이지 않겠습니까."

이 부원장의 신념에 찬 목소리다.