

부산제과기술학원



“약간 반죽이 된 것 같은데” 조별로 제품평가를 하는 시간은 역시 긴장이 된다.

인내할줄 아는 사람을 키우는 곳

가난이 싫어서 택했지만
후회한 적은 한번도 없어

“이번에 늘린 강의실 좀 구경해 보세요.”
용원장의 첫마디다. 그속에는 자랑스러움이
섞여 있었다. 거만이 아닌 마냥 뿌듯해 하
는 그 모습이 어련애 같다면 지나친 표현일
까.

과거 우리 업계 기술인들의 처음 시작이
그랬듯 부산제과기술학원 용성복원장도 처
음에는 가난이 싫어서, 배고픔을 잊기 위해
서 기술을 배우기 시작했다.

그러나 그는 한번도 자신의 선택에 후회
해 본 일이 없다고 자신하는 사람이다. 그
정도의 신념을 갖고 있다면 그는 인생에서
충분히 성공한 사람이라고 할 수 있으리.

학원벽에 걸려있는 ‘최선을 다하고 때를
기다리라’ 라는 원훈은 그의 인생살이가 모
두 녹아있는 느낌이다.

“자신의 일에 최선을 다한 사람만이 결과
를 기다릴 자격이 있고 그런 이에게만 기회
가 온다는 것을 배웠습니다.

이 교훈을 한발 먼저 배운 선배로서 학생
들에게 이 말의 진정한 의미를 알려주고 싶
었습니다.” 넉넉한 웃음이 좋은 용성복 원
장의 설명이다.

그의 학원에 대한
자랑은 대단하다.

그러나 그 자랑은 결코
시설이 훌륭해서 만든 아니다.
조금씩이지만 끊임없는 변화가
애정의 깊이를
채우고 있기 때문이다.



“일반인들의 빵에 대한 관심이 높아지는
것이 우리 업계의 가장 밝은 전망이다”는
용원장.

지역 세미나 개최 위해
규모 늘리고 새롭게 정비

용원장이 처음 학원을 개원한 것은 '88년
도의 일이다. 최민경씨라는 분이 이곳에서
요리학원을 경영했는데 '85년도에 제과제빵
과정의 인가를 받고 요리와 함께 교육을 했
다고 한다. 오래전부터 교육에 대한 열망을
가지고 있던 그가 3년뒤에 인수를 해서 전
문적인 학원 과정을 신설한 것이 이 학원의
역사라고 한다.

처음에는 어려움도 컸다. 의욕적인 출발
에 비해 학생수는 제자리 걸음을 했기 때문
이다. 그러나 꾸준한 2년간의 노력 끝에 어
느정도 제자리를 찾기 시작하고 지금의 위
치에 올라서게 됐다. 이제는 부산 제과업계
의 기술인 양성을 책임진다고 말해도 과언
이 아닐 정도로 이곳을 통해서 배출된 인원
이 업계를 이끌어 가고 있다고 한다.

수업과정을 보면 6개월 정규과정과 3개월
속성과정이 있고 실업계 고등학생들의 위탁
교육과 주부들을 위한 취미반이 운영되고
있다. 특히 그가 실업계 고등학생 위탁교육
에 거는 기대는 남다르다.

“실업계 학생중 제과 기술을 배우고 싶은
학생을 올해부터 모집했습니다. 일주일에 3

일씩 월, 수, 금요일에 수업을 진행하고 있습니다. 재료비 정도만 받고 교육시키고 있는데 학생들의 관심이나 열정이 남다른데. 가뜰이나 인력난으로 시달리는 부산지역의 특성을 생각할 때 배우고자 하는 학생들을 흡수하는 것은 바람직하다고 생각합니다.”

그리고 올해는 양질의 교육을 위해 학원의 규모도 늘렸다. 65명 규모의 5층만 사용하던 것을 4층으로 확대했다. 120명 정도가 늘어난 것인데 이곳에는 강의실 겸 실습실 2개를 갖추고 최신 영상 시스템을 설치해 제품공정을 통해 자세하게 배울 수 있도록



이번에 새롭게 단장한 강의실. 최신 영상 비디오 시스템을 비롯해 믹서기, 오븐기 등을 보강하고 쾌적한 수업공간을 만들었다.

했다. 믹서기 18대, 오븐기 20대 등 어느 학원과 비교해 뒤떨어지지 않는 규모를 갖추게 된 것이다. 또 3명 선생님인 양평치, 성원선, 서정현 등이 최선을 다하고 있다는 것이 무엇보다도 큰 자랑이다.

규모가 확대된 이곳 강의실에는 앞으로 외국인 초청 세미나를 집중적으로 실시할 방침이라고 한다.

“부산은 서울 다음으로 큰 도시임에도 외국자를 초빙해 기술을 배우는 기회가 적은 편입니다. 그래서 이곳 기술자들은 대부분의 세미나가 있는 서울 등지에 가서 배우고 와야 합니다. 시간적, 경제적 낭비죠.” 규모를 확대하게 된 배경은 지역을 위한 세미나 개최 장소마련이었다는 그의 설명이다.

앞으로는 분기별 계획을 세우고 적어도 1개월에 한번씩 세미나를 개최하고 싶은 것이 그의 욕심이라고 한다.

한편 일반 가정에서 사용하는 오븐도 구입했다. 주부들을 위한 특강을 생각하고 있기 때문이다. 식생활이 바뀌면서 간편한 식

사대용으로 빵이 각광을 받고 만드는 방법이 관심의 초점이기 때문이다.

그래서 가정에서 손쉽게 만들 수 있는 빵 교육을 위해 오븐을 이용한 만드는 법을 강의하는 것이다. 학원에서 가르치는 전문적인 빵기술은 가정에서 쉽게 만들 수 있는 것과는 어느 정도 차이가 있기 때문이다.

“생활이 안정돼 있는 주부들이 가족들의 간식으로 집에서 빵만들기를 원하고 있습니다. 이왕이면 손수 만든 것을 아이들이나 남편에게 먹이고 싶어 하는 것은 당연한 욕심이었지요.”

육에 심혈을 기울인다.

“학생들에게 기초를 철저히 가르치는 것은 제가 가르친 학생들이 학원 나와 기초도 모른다는 소리를 듣는 것이 싫다는 자존심 문제도 있지만 극기를 알려주고 싶기 때문입니다. 누구나 쉽다고 생각하고 어느정도 익숙해지면 대만해지기 쉬운 시작에 정성을 들이므로써 참고, 인내하는 방법을 학생들이 깨우쳤으면 합니다.”

그래서 그는 학생들과 대화 시간을 많이 갖기 위해 노력하고 있다. 원장실 문이 열려있는 것은 물론이고 수업시간 틈틈히 남



최선을 다하고 때를 기다립니다. 그들의 모습에는 원훈처럼 현재 최선을 다한다면 노력의 결실을 맺을 수 있다는 신념을 읽을 수 있다.



용원장의 집무실은 항상 열려있다. 학생들과 대화를 나누는 때가 그가 가장 즐기는 시간이다.

변화하고 앞서가는 식생활을 제과업체가 먼저 선도해야 한다는 그의 생각과 주부반의 신설은 관계가 깊다. 친근해진 아침식사용 빵이 시간이 흐르면서 익숙한 생활 패턴으로 바뀔 수가 있기 때문이다.

그가 학생들에게 가장 강조하는 것은 튼튼한 기초를 바탕으로 하는 기술이다. ‘공든답은 절대 무너지지 않는다’는 것이 그의 신념에 대한 가르침이기도 하다. 재료를 개량하는 방법, 반죽을 하는 방법, 거품을 내는 방법 등 누구나 쉽다고 생각하는 기초교

는 시간을 이용해 강의실을 찾아가 얘기 나누는 시간을 갖는다.

그는 우리 업계의 전망을 누구보다도 밝게 보는 사람들 중의 하나이다. 고도의 산업 사회가 될수록 기술을 경시하는 풍조가 아니라 오히려 전문적인 기술을 우대하는 사회가 된다는 믿음 때문이다. 그러나 무엇보다도 그의 마음을 밝게 하는 것은 일반인들의 관심이다.

단지 그의 바람이 있다면 기술인에 대한 업계의 복지 정책이 좀더 나아졌으면 하는 욕심이다.

힘들고, 어렵고, 더럽기 때문에 피하는 업종이 아니라 사람들에게 맛있는 것을 만들어 준다는 즐거운 마음을 배울 수 있는 직종이 되는 것은 기술인들이 제자리를 찾아가는 것부터가 시작이기 때문이다.

학생들에게 원장님보다는 선배, 빵아저씨로 불리기를 원하는 그의 가장 큰 바람이 조만간 이뤄지리라는 희망을 가져본다. <글 김주희>