



주부들 가르치는 재미에 푹 빠진
장군

“처음 제의를 받았을 때는 많이 망설였습니다. 무엇보다도 개인적인 시간을 할애해야 한다는 점이 제일 큰 어려움이었죠.”

상도종합사회복지관에서 지역 주민들을 대상으로 제과제빵 과정을 가르치고 있는 프리앙드 과자점 장군씨의 설명이다.

2년 전부터 이곳에서 강습을 맡았던 우주인터내셔널 김상우씨의 뒤를 이은 것이 작년 5월이다.

그래도 처음 시작은 어려웠지만 벌써 100여명을 수료시켰고, 그를 만난 10월 20일은 좀 특별한 날이기도 했다. 상도동 지역 할머니, 할아버지들의 점심 무료급식 비용 마련을 위한 바자회에 제과제빵도 당당히 참여할 수 있었기 때문이다.

그는 이곳에서 수업을 가르치기 위해 일주일에 3일은 다른 날보다 부지런을 떨어야 한다. 평소에는

6~7시 경에 일어나 제품을 만드는데 수업이 있는 날은 5시에 일어나서 가게에 나간다.

“개인시간을 빼앗기기는 하지만 제 자신에게도 많은 도움을 줬습니다. 특히 모자란 부분을 공부할 수 있는 기회도 가졌고요.”

그는 얼마전에 있었던 기능장 시험에 응시, 세번만에 합격할 수 있었던 이유도 주부들과 함께 한 이론 공부의 도움이 컸다고 한다.

“주부들의 관심이 높습니다. 안양이나 산본 등에서도 배우겠다고 찾아오는 주부들이 많습니다. 빵 만들다가 잘 안될 때 가게로 전화하는 수료생들을 보면 기분이 좋습니다.”

그는 이곳의 수업이 교통비 정도만 받는 ‘봉사’지만 기분이 좋다고 한다. 그래서 가능하다면 계속하고 싶은 욕심이라는 그의 모습에서 생활의 즐거움을 엿볼 수 있었다.

제과 교육기관이 전무했던 수원지역에도 전문기술인 양성을 위한 학원이 개원했다. 주인공은 수원대성제과기술학원.

“제과재료를 취급하다 보니 업계 인력난이 듣던 것보다 심각한 문제임을 절감할 수 있었습니다. 마침 수원지역에 마땅한 학원도 없고, 지역분들의 도움을 받아 시작하게 됐습니다.”이 학원원장 이천식씨의 설명이다.

수원역과 화서역 사이에 있는 대성학원은 60평 규모로 한꺼번에 90명 정도를 가르칠 수 있는 시설을 갖추고 있다.

현재 이 원장은 인력확보를 위해 수원 지역 농업고등학교를 중심으로 제과제빵에 대한 홍보를 강화하고 유대관계를 맺기 위해 노력하고 있다고 밝혔다.

또한 학원생들에게는 현장과의 거리감을 줄이기 위해 최대한 실무위주의 교육을 시킨다는 방침이다. 그러기 위해서 그는 커리큘럼도 실무에 주안점을 두어 편성토록 했다.

특히 “재료상을 경영하고 있다는 장점을 충분히 살릴 계획입니다. 재료 생산업체의 도움을 받아 즉시 상품화가 가능한 품목 위주의 세미나를 자주 가질 생각입니다. 물론 일선에 계신 기술자들을 위한 세미나도 준비 중입니다.”이 원장의 자랑이다.

그래서 11월 경에는 첫 포문을 여는 행사를 준비 중이다. 화과자와 공예 세미나가 그것.

그의 가장 큰 욕심은 수원지역 기술발전을 위해 대성학원이 한몫할 수 있는 위치로 성장하는 것이다.



수원에 처음으로 제과학원 낸

이천식



NASDA / FMI SHOW 홍보차 한국 방문한

브루스 앤드류스

50여개의 심도깊은 집중 세미나가 특징인 1995미국 수출식품 전시회와 국제 식품 유통 산업 박람회 (NASDA/FMI SHOW)를 홍보하기 위해 미국 주 정부 농무성 연합회 (NASDA)신임회장 브루스 앤드류스씨가 한국을 방문했다.

“세계화 추세속에서 실수요자와 공급자 모두는 다양한 정보를 원하고 있습니다. 따라서 양자를 연결시켜주는 NASDA/FMI SHOW는 그 어느 때보다 의미가 크다고 생각합니다.” 앤드류스씨의 설명이다.

내년 5월 7일부터 10일까지 미국 일리노이주 시카고 맥 코믹 플레이스 (McCormick Place)에서 열리는 이 행사는 식품유통업계

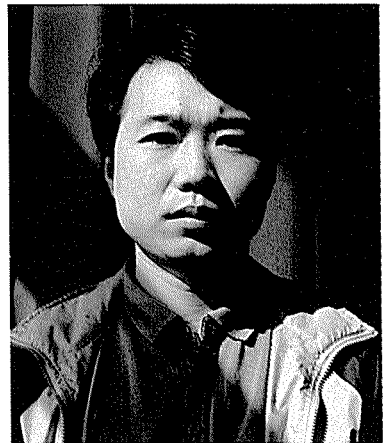
의 신상품, 신기술, 신장비들과 접할 수 있는 기회다. 특히 내년부터는 한국 관람객을 위해 주요 교육 세미나에 한국어를 동시통역하기로 했다. 이는 한국 식품 유통업계의 중요성을 감안한 주최측의 배려다.

“내년 박람회에는 1,200여개 업체들이 참가할 것으로 보입니다. 주요 전시품목은 제과·제빵 제품을 비롯해 음료, 곡류, 스낵식품 등이 될 것으로 보입니다. 수출을 위한 고부가가치 식품을 중심으로 전시되기 때문에 한국 업체에게도 많은 도움이 되리라 봅니다.”

한편 이번 쇼에는 교육용 프로그램 외에도 국제참판단을 위해 수출입 비즈니스 센터, 국제센터, 식품유통전시 안내데스크 등이 마련된다.

한국에 유학온
중국 교포 2세

김영근



지난 10월 22일에 있는 한국 제과고등기술학교의 데커레이션 전문반 수료식. 식장 한편에는 수료생들이 8주간 갈고 닦은 솜씨로 제작한 졸업작품이 진열됐다. 약간의 정교한 솜씨만 가미된다면 어느 실기 경연 대회에 출품해도 손색없을 정도의 제품 가운데에는 결혼하는 신랑 신부라면 누구나 꿈꾸었을 법한 웨딩 케이크와 성(城)이 결합된 과자공예작품이 눈길을 끌었다. 그러나 정작 더 눈길을 끈 것은 이 작품을 제작한 김영근씨. 30세의 중국 교포 2세로 오로지 제과 기술을 배우기 위해 한국에 유학온 그는 이날 그동안의 노력의 결실로 수료생 중 최우수상을 받는 영광을 차지하기도 했다. “한국에 온지 2년반 됐습니다. 처음에 한 제과학원에서 기술을 배우고 프랑세즈과자점에서 근무하다 제과학교 데커레이션 전문반 과정에 입학했습니다.” 자신을 포함해 3명이 공동 제작한 이 작품을 위해 액세

서리와 받침대에 1주일, 조립하는데 3일이 소요됐다는 김영근씨는 특히 지금의 서울국제빵과자전 1회 대회때 과자 공예부문에서 최우수상을 수상한 바 있는 양성규씨의 전문 코치를 받았다고 밝혔다.

현재 중국의 하얼빈시에 가족이 있는 김영근씨가 전하는 중국의 제과 수준은 국내에 비하면 아직 낮지만 중국인들이 밀가루 음식을 즐겨 먹고 거대한 인구를 자랑하기 때문에 시장 전망이 무한하다고 말했다.

“한국의 제과 기술이 중국에 비해 맛과 모양, 빵 만드는 노하우가 앞서 있어 유학을 결심했습니다. 여기서 배운 기술을 토대로 중국에서 제과점을 경영할 계획이며 기술 보급에 앞장설 작정입니다.” 96년 정도에 다시 중국으로 돌아갈 예정이라는 김영근씨는 한국에 있는 동안 더 열심히 노력해 훌륭한 기술을 갖춘 제과인이 되도록 하겠다고 다짐을 밝혔다. [21]