

회원 친목과 기술교류 강화에 힘쓰겠습니다



정희태
(한국관광호텔제과사협의회 회장)

지난 2월 17일 노보텔 엠버서더 서울에서 열린 제 18차 정기 총회에서 한국관광호텔제과사협의회는 퍼시픽호텔 제과장인 정희태씨를 새 회장으로 추대했다.

취임사에서 정회장은 “생각지도 않았는데 회장으로 취임하게 돼 책임이 무겁다”고 밝혔다.

「호텔 제과사협의회」는 호텔 제과부 기술인 모임으로 회원의 친목과 기술 교류, 직업 알선을 해왔다.

“그간 회원들의 근무 여건상 모임 참석이 어려워 조직 활성화에 어려움이 있었습니다. 앞으로 회원간의 친목을 강화하는 한편 기술 교류에 힘쓸 생각입니다.”

이를 위해 정회장은 늦어도 3월초까지는 집행부를 결성하고 친목과 단결을 위한 작업에 들어갈 예정이라고 했다. 각 호텔의 부제과장을 중심으로 대의원을 구성하고 운영위원을 겸임케 함으로써 내실화를 기하고 회원의 적극적인 참여를 유도한다는 방침이 그것이다.

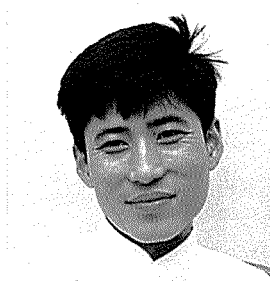
“사실 예전에는 호텔 제과부가 수입 원부재료를 사용해 제품 수준이 높았습니다만 일반 제과점도 좋은 재료를 사용함에 따라 오히려 기술 수준이 떨어지는 감이 있습니다”

기술 향상을 위해 각 호텔마다 돌아가며 제품을 만들고 이 기술을 같이 공유하는 것이 정회장이 구상하는 회원을 위한 기술 교류 방안이다.

'68년에 제과업계에 입문한 정회장은 '76년 「호텔 제과사협의회」가 발족 당시부터 관여해온 창립 멤버로 이번 회장 추대는 회원 통솔을 위해 고문들과 전임 회장의 적극 추대로 이루어졌다는 후문이다.

따라서 앞에서 밝힌 바 있듯이 정회장이 조직의 활성화를 위해 회원 친목과 기술 교류를 적극 추진하고 있는 만큼 「호텔 제과사협의회」의 활발한 움직임이 기대되고 있다.

가르치는 보람에 삼니다



이석원
(신림 부녀교실, 제빵과정 강사)

관악구청이 운영하고 있는 「신림 부녀교실」에 들어서면 12명의 주부들이 열심히 반죽을 밀대로 밀고 있고 서툰 주부들을 향해 싫지 않은 참견을 하는 사 람을 만나게 된다.

2월 14일부터 1주일에 두번 하루 3시간으로 3개월간 진행되는 「제빵과정」 담당 강사 이석원씨가 그

주인공이다.

“주부들의 호응이 높습니다. 여가선용뿐 아니라 부업을 위해 자격증 취득까지 염두에 둔 주부들도 있습니다.”

이를 위해 이석원씨는 식빵, 소보로빵, 단과자빵 등을 가르치는 3개월 제빵과정이 끝나는 대로 「제과과정」을 시작할 계획이며 이론 강의도 병행할 생각이라고 말한다.

현재 부녀 교실의 제빵 설비는 오븐을 비롯해 발효실, 믹서기 4대, 각종 소도구를 갖추고 있어 웬만한 학원 규모, 대영공업사라는 기계 생산 업체에 부녀 교실의 취지를 설명하고 주부들에게 받는 재료비 중 남은 부분을 할부로 갚기로 하고 새로 구입했다고 한다.

강남 팔레스호텔 옆의 「부띠끄르 제과점」을 운영하고 있는 이석원씨는 강사 출신. '91년 10월 교사 면허를 취득하고 서울제과기술학원을 거쳐 건국대 사회교육원에서 강사 생활을 했다.

부녀교실이 운영되는한 계속 주부들을 지도할 계획이라는 이석원씨는 화요일과 목요일 3시간씩을 할애하고 있다. 본인은 자신이 운영하는 제과점에 별 지장이 없다고 하지만 부녀교실을 오가는 시간과 주부 지도 시간을 합하면 만만치 않은 시간이어서 보람과 열의 없이는 아무나 하는 일이 아 닌을 알 수 있다.

이석원씨는 자신이 직접 만든 빵을 맛보며 즐거워 하는 주부들을 볼 때 가장 보람을 느낀다. 지금 하고 있는 일도 그렇고 앞으로도 이 일을 계속하려는 이유도 거기에 있다.