

이젠 1급 시험에 도전해야죠

“어렵다는 시험에 합격하고 보니 무척 기쁩니다. 시험에 응시한 이유는 제 기술을 시험을 통해 객관적으로 평가받고 싶어서였습니다. 일차적인 목표는 달성한 셈이니까, 이젠 1급 시험에 도전해야죠.”

지난 3월 30일 일본 화과자 기능 2급 시험에 최종 합격한 이용숙씨는 당선 소감을 이렇게 밝혔다. 첫 관문을 통과하자마자 곧 1급 시험에 응시하겠다는 그녀의 말은 사뭇 도전적이기까지 하다. 그러나 그녀의 이력을 보노라면 누구나 고개를 끄덕이게 된다. 그녀가 얼마나 자신이 종사하고 있는 일에 애착을 갖고 있으며 기술 향상에 많은 욕심을 갖고 있는 기술인임을 알게 되기 때문이다.

현재 고려당 연구 개발실에 근무하는 이용숙씨는 88년 일본 동경제과학교에서 양과자를 전공하고 일본 유수의 회사 양과자 제조부에서 근무했다. 그러나 그녀는 이왕 시작한 공부인 만큼 화과자기술을 배우기 위해 91년 동경제과학교에서 또다시 화과자를 전공했다.

이용숙씨가 이번에 응시한 화과자 기능 시험은 크게 3가지로 2급과, 1급, 특급으로 구분된다. 그녀가 취득한 2급 자격은 첫 관문인 셈이지만 일본의 화과자 기능시험 자체가 실기와 이론면에서 전문적인 지식과 기술을 필요로 하는 시험이어서 자격 취득자가 많지 않다.

실기를 먼저 치르고 합격자에 한해 이론 시험을 실시하는 화과자 기능 시험은 관련 학교를 졸업하고 업계에서 2년 이상 근무한 자에게만 응시 자격이 주어질 정도로 까다롭다. 시험 과목도 실기의 경우 숙련된 고난도의 기술을 요구한다.

“‘찜만주’의 경우 반죽 5g에 앙금 40g을 균일하게 포양할 수 있어야 합니다. 또 「도라야끼」 경우 물 흐르듯 하는 반죽을 국자로 떠서 균일한 두께, 8cm 크기로 동그랗게 철판에 구울 수 있어야 하죠.”


이때 샘플 한개만 저울로 계측할 수 있고 그 이후에는 저울 사용이 금지되기 때문에 오랜 숙련을 통해 터득한 응시자의 감으로만 작품을 제작해야 할 정도로 어렵다고 이용숙씨는 말한다.

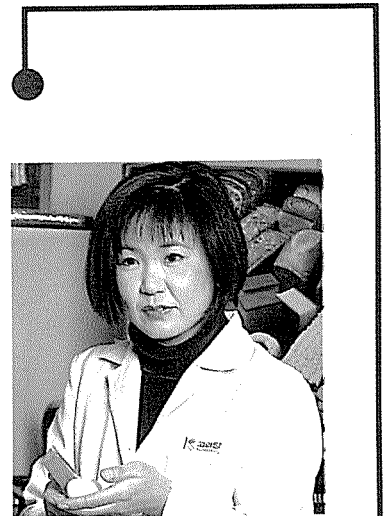
또 이론 시험 역시 식품 영양이나 위생 화과자 관련 법규를 포함해 화과자 제조 공정에 대한 완벽한 이해를 필요로 한다.

세부 항목마다 배점된 점수중 취득한 점수를 합산해 합격 여부를 결정하는 실기와 이론 모두 어느 과목도 크게 낮지 않고 균일한 점수를 얻어야 함은 물론이다.

이용숙씨는 시험 과목중 고도의 기술을 요구하는 「도라야끼」가 가장 힘들었으며, 한국에 있는 관계로 꼭 필요한 도구가 없어 시험준비에 어려움을 겪었다고 토로했다. 합격 비결을 묻는 질문에 점심 때 재료를 준비해 두었다가 일과 후 1시간 반 정도 꾸준히 연습한 결과라고 대답했다.

일본 화과자 기능 1급 자격 시험은 2급 취득 3년이 경과한 후부터 응시자격이 주어진다. 현재 1급 자격 취득자는 일본 내 6백명 정도로 여성은 2명밖에 없을 정도로 어려운 관문이다.

그러나 이용숙씨는 꼭 1급 시험에 도전하겠다고 밝혔다. 모든 자격증을 다 취득해 보겠다고 밝히는 이용숙씨. 그녀의 말에서 우리는 자신의 기술향상을 위해 끝없이 노력하는 기술인의 집념을 보게 된다. 



이용숙
(고려당 연구 개발부)