

정규반, 6개월반, 케이크 테크레이션반, MPB(프랑스 빵과 과자연구회)반 등으로 나뉘어 진행되는 수업은 항상 열기가 넘친다.

만들기에서 포장까지 특이한 교육방법 택한

‘차량할 것도 없고 아직은 역사도 짧은데’ 라는 김상엽 원장의 말처럼 쌍문동에 자리잡은 김상엽제과기술학원은 아직 걸음마 단계다.

그러나 원장인 그의 이름이 이미 제과업 역사의 한부분을 의미하는 만큼 이곳을 바라보는 타인의 눈은 무엇인가를 기대하고 있고 믿고 있다해도 과언은 아닐 것이다.

작년 10월 문을 열고 올해 처음 일년과정의 정규반 학생을 받아들인 이곳은 이외에도 6개월반, 케이크 테크레이션반, MPB(프랑스 빵과 과자 연구회)반 등으로 구성돼 빠르게 움직이고 있다.

역사는 짧지만 원장의 연륜이 일반인들의 기대 불러 일으켜

김원장이 처음 학원을 개원하기로 마음 먹은 것은 88년의 일이라고 한다. 80년도 마흔들의 나이에 롯데호텔로 자리를 옮기게 된 그는 그곳에서 자신이 그동안 배웠던 제과기술인생을 정리해야겠다는 결심을 하게됐다.

그런데 책을 쓰는 중에 그는 86아시아게임 제과관련 무료봉사단 교육을 맡게됐다.

‘한번도 누구를 가르쳐 본적이 없는 저에게 국가 행사를 진행하는 사람들의 교육을 맡긴

학원 탐방

김상엽제과기술학원

김상엽 원장이

우리업계에서 차지하는 위치만큼

이 학원을 바라보는

일반인의 시선이 남다른 것도 사실이다.

선생님과 학생이 한 가족같이

자연스럽게 어울리는 곳

그속에서 대화가 오가는 곳이 바로 여기다.

것입니다. 두달동안 교수들에게 시선처리법, 강의진행법 등 교수기법을 배우게 됐습니다. 일하고 책쓰고 정신이 없었을 때 강의까지 맡게 된 것이지요 하루에 4~5시간을 자면 많이 자는 편이었습니다.”

그러나 이 기회가 자신의 운명을 바꿔놓았고 그는 서슴없이 말한다. 한번도 누구를 가르쳐 보겠다는 생각을 해본적이 없는 그에게 오산전문학교 조리학과 강의를 맡을 수 있는 기회를 가져다 주었으니 말이다.

그는 6년의 노력끝에 현재는 제과업계 바이블로 통하는 ‘양과자·빵’을 출간했다. 당시 너무 비싼 가격과 시장성 때문에 아무도 승낙하지 않던 책을 자신이 손수 자비를 들여 출간한 것이다. 그후 반응이 좋아 여기저기에서 내용에 관한 문의가 들어오는데도 그는 시원스런 답변을 해줄 수 있는 환경을 갖지 못했다.

“하루에 6~7통씩 전화 문의가 오는데 저는 직장을 다니고 있어 제 마음대로 전화통을 붙잡고 대답을 해줄 수 있는 위치가 아니었습니다. 그래서 처음에는 조그만 사무실을 얻을까도 생각했습니다. 차츰 학원을 해야겠다는 생각이 들더군요. 그러면 제품에 대해서 궁금해하는 사람들도 편히 만날 수 있고 제가 책에서

하고 싶었던 말을 생생하게 전달할 수도 있으니 말입니다.”

그러나 그리 넉넉한 편이 못되던 그는 학원 설립을 미룰 수 밖에 없었고 바로 그때 대한제과기술학원으로부터 제의를 받게됐고 운영을 책임지게 됐다. 그리고 작년에 비로소 자신의 꿈을 심을 수 있는 학원을 개원했다.

자유스럽게 어울리는 가운데 인간적인 정 나누

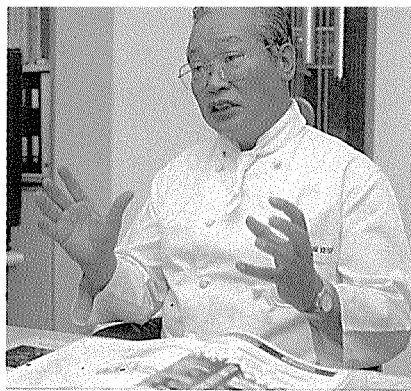
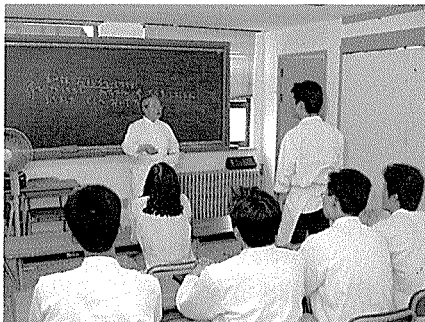
현재 이곳은 김영일, 송기석, 김현석, 박경제 네분의 선생님이 학생들을 지도하고 있다. 네분의 선생님들이 모두 젊어서인지 학생들과의 대화나 어울림이 아주 자연스럽다.

“다음주에 우리반 학생들 낚시갈때 선생님 안 가시면 안가요,” “그날은 우리집 온다더니,” “그건 불시에 쳐들어 가이저 사모님이 당황하시죠, 기대하세요.” 잠시 수업시간에 쉬는 시간을 틈타 휴게실에 앉은 선생과 학생들의 대화다.

“아이들이 기특합니다. 나이가 어린 학생들이 많은데도 수업이 끝나면 절대 집으로 그냥 가는 사람이 없습니다. 주유소나 카페 등에서 아르바이트를 해서 학원비와 용돈을 벌니다.”

가족같은 분위기가 무엇보다도 이 학원의 자랑이라는 김영일 선생은 요즘에는 제과기능사

김원장은 토요일 오전시간에 학생들에게 일본어를 가르치고 있다. 최소한 외국어 하나정도는 해야하지 않겠느냐는게 그의 주장이다.



김상엽 원장은 한번도 자신이 교육자의 자질을 갖추고 있다는 생각을 안했다. 그런데 ‘양과자·빵’을 출간하면서 운영적인 길에 들어섰다.

시험을 봤던 합격생들이 돌아가면서 한턱을 내는 바람에 본의 아니게 학생들과 자주 술자리를 갖는다고 한다. 반 학생들이 모두 함께 우루루 몰려가기 때문이다.

그 자리에서 수업시간에 하지 못했던 또다른 얘기들이 오간다. 학원수료후 그들이 부딪힐 세계에 대해서 한사람의 선배로서 얘기하고 아직은 불투명한 자신들의 미래에 대해서 선생님이 아닌 인생의 선배에게 털어놓고

학생들은 수업이 끝나면 자신들이 만든 제품을 정성스럽게 포장한다. 하루에 한가지씩만 만들어도 완성된 상품을 만든다는 생각때문이다.

“열심히 만들었는데 막상 가지고 갈때는 아무렇게나 비닐봉지에 담아서 갑니다. 자기가 만든 것에 대해서 애착과 가치를 심어주기 위

송기석 선생님과 학생들이 모카빵을 만들고 있다. 학생들은 자신이 만든 제품을 포장까지 함으로써 상품성과 가치를 높인다.



해서 일반 제과점에서 사는 것과 똑같이 포장을 합니다. 만든 것을 주변 사람들에게 선물로 주기도 하고 학생들이 아주 즐거워 합니다.”

김영일 선생은 이외에도 이론과 실기의 균형을 유지하기 위해서 노력한다. 이곳을 수료한 학생들이 현장에서 적용하기 위해서 필요한 것은 실기적인 이론이지 이론을 위한 이론은 아니기 때문이다.

이 학원의 또하나 자랑은 김원장이 대한제과 학원 시절부터 운영해 오고 있는 프랑스 빵과 과자 연구회(MPB)다. 벌써 20기째 학생을 모집하고 있는 이 반은 정통 유럽의 제과기술을 배울 수 있는 소중한 시간이다. 월, 수, 금 주 3일로 운영되는 이 반의 소문은 이미 전국적으로 유명해 지방에서 원정을 오는 기술자의 숫자도 증가추세에 있다. 또한 이 반을 수료한 학생들이 자체적으로 모임을 만들어서 제품에 대한 교류도 갖고 외부강사를 초청해 세미나도 갖는 등 지속적인 모임을 갖고 있어 세인의 부러움을 사기도 한다.

김원장은 인간은 일하는 가운데 행복을 찾아야 한다고 강조한다. 그는 앞으로 꼭 10년 동안 또 다른 인생을 살 계획이다. 바로 이곳을 통해 지금까지 배웠던 것을 전수하는게 그의 10년 계획이다. (글 김주희)

이곳의 가장 큰 특징은 ‘가족같은 분위기’다. 선생님과 학생들이 스스럼없이 어울려 대화의 시간을 자연스럽게 갖는다.



인터뷰



전 종님 <정규반>

이제 다섯살, 일곱살의 아이를 둔 그녀의 하루는 과거와는 또 다른 이유로 기운이 넘친다. 자신이 무엇인가를 배우고 있다는 뿌듯함 때문이다.

“아이들을 키우면서 내자신의 발전은 항상

“취미가 아닌 자아성취를 위해 배웁니다”

제자리 걸음이라는 생각 때문에 답답했습니다. 그래서 나이트 다음에 이용할 수 있는 것을 배워야겠다는 생각에서 학원문을 두드렸습니다.”

그녀는 일이 너무 재미있어서 힘든 줄도

모르겠단다. 아쉬운 것이 있다면 아이들이 너무 어리다는 것.

“일반 제과점에 취직을 하고 싶지만 아침 일찍 출근하고 늦게 퇴근해야 하기 때문에 아이를 키우는 저로써는 힘들죠.”

그녀는 절대 지금 배우는 것이 취미가 아니라고 강조한다. 아직은 서툴지만 언젠가는 숙련된 기술자가 될 수 있고 그 가운데 뭔가를 하고 있는 자신을 발견할 수 있는 기회를 얻을 수 있기 때문이다.