

대구제과제빵기술학원은 실력과 장인정신을 갖춘 '강직한 제과인 육성'을 목표로 하고 있다. 이를 위해 8:2 비율로 실기에 중점을 둔 교육을 실시하고 있으며, 지역 기술발전을 위해 최신 제품의 전파와 제품 문의를 누구나 할 수 있도록 수시로 학원을 개방해 놓고 있다.

# 강직한 제과인을 육성한다

## 대구제과제빵기술학원



백익수 원장

새로운 기술 인력의 산실인 제과 학원에서 도 해마다 많은 인력이 배출되고 있지만 노동 시간, 작업 여건 등 열악한 환경으로 상당수의 기술인이 정착하지 못함으로써 인력 수급 불균형 현상은 개선되지 않고 있다.

그러나 근무 여건이 단시일 내에 개선될 수 없는 현실을 감안하면 처음 발을 내딛는 기술인이 이를 극복하지 못하는 직업의식 결여가 인력난의 한 요인으로 작용하고 있어 이들을 교육육성하는 제과학원의 책임이 그 어느 때보다 강조되고 있다.

그런 면에서 볼 때 대구제과제빵기술학원은 실력있는 기술인, 장인정신을 갖춘 기술인 양성을 위해 힘쓰는 교육 기관 중의 하나라 할 수 있다.

### 제 몫 다하는 기술인 육성을 위해 실기 위주교육 실시

대구제과제빵기술학원(원장 백익수)이 처음 문을 연 것은 지난해 3월 대구 내당동

60평 규모의 학원을 설립하면서부터였다. 시기별로는 학원 개원이 잇따른 지난해 탄생해 1주년을 맞는 신생 학원에 불과하지만 개원과 동시 실시한 제품 실연 세미나는 학원 설립 취지와 앞으로의 운영 방향을 읽을 수 있다는 점에서 주목을 끌기에 충분하다.

26년간 제과업에 종사하면서 체계적인 교육을 통한 기술인 양성과 지역 기술 발전에 이바지하겠다는 백익수 원장의 신념이 집약된 세미나였기 때문이다.

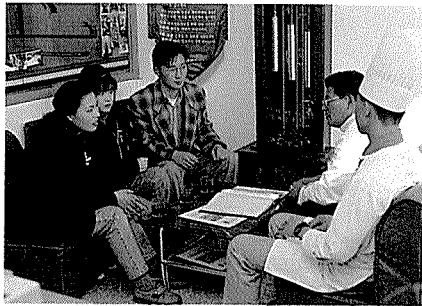
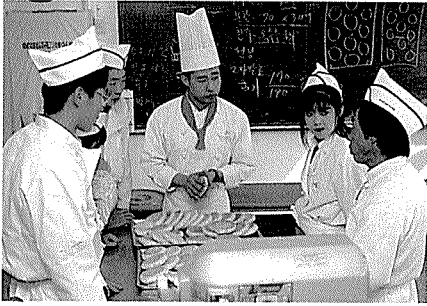
현재 설립 1주년을 맞는 대구제과제빵기술학원은 총 60평 규모에 강의실과 2개의 실습실, 각종 제과 실습 시설을 갖추고 원장 포함 3명의 강사가 정규반, 기초반, 취미반의 50여 학생을 지도하고 있다.

이중 대구제과제빵기술학원이 가장 중시하는 교육의 목표는 실력과 장인 정신을 갖춘 기술인 육성. 원훈이라 할 수 있는 '강직한 제과인 육성'이 내포하고 있는 함축적 의미처럼 어디를 가나 제 몫을 다하는 제과인 육성을 위해선 우선 실력이 있어야 하고 이에 못지 않게 어떤 환경도 극복할 수 있는 정신력과 투철한 직업 의식이 필요하다는 인식과 일맥상통한다.

이를 위해 대구제과제빵기술학원이 실시하는 교육은 조금은 특이하다. 우선 실기 교육의 경우 타 학원에 비해 실기와 이론의 비율이 8:2로 월등히 높다는 것이다.

이처럼 실기에 중점을 두는 것은 이론의 경우 어느 정도 빠대만 세워주면 학생 스스로 공부할 수 있지만 실기는 제품 제조에 필요한 세부적인 기술적 사항까지도 충실히 알아야 현장에 나갔을 때도 제 몫을 다하는 기술인을 육성하기 위해 실기 교육을 강조하고 있다.





1

2

3

이와 함께 색다른 것은 기본적인 제품과 함께 향후 2~3년 후 대구지역에 유행할 제품을 교육 프로그램에 설정해 교육시킨다는 점이다.

이는 서울에 비해 신제품이나 수준 높은 제품의 전파가 조금은 떨어지는 대구지역을 위해 최근 세미나에서 선보인 제품을 학생에게 가르치므로써 몇년 후 이들을 통해 지역 기술발전을 꾀한다는 의미에서이다.

이외에 다년간의 학원 강사 경력을 갖춘 성백갑, 최병윤 2명의 선생을 통해 중간에 들어오는 학생에게는 단계별 프로그램에 의해 개인지도도 하고 있으며, 전문성을 추구하려는 사람을 위해 데블스 푸드 케이크, 엘로우 케이크 등 판매가 많지 않은 제품까지도 교육하는 세심한 배려를 하고 있다.

### 올해 포장·우수 기술인 초청 세미나 계획

또한 대구제과제빵기술학원의 남다른 특징으로 꼽을 수 있는 것이

수시로 학원을 개방해 놓고 있으며, 수료자를 대상으로 운영하고 있는 '영구 회원' 제도이다.

먼저 학원개방의 경우 대구제과제빵기술학원은 수시로 개방해 학생은 물론 지역 제과인 누구라도 제품에 대한 문의나 신제품 정보를 물어 오면 자세하게 알려주고 있다. 이는 원래 학원 설립 취지인 지역 기술발전에 일조하겠다는 것과도 일치한다.

또 6개월 과정을 마치면 정식 회원이 되는 '영구 회원' 제도를 통해 제품 문의는 물론 끈끈한 유대감의 고리가 되고 있으며, 회원이 개업에 필요한 기계, 인테리어, 경영 전반 등에 거쳐 문의해 오면 개업 상담을 해주는 등 사후에도 각별한 정성을 쏟고 있다.

대구제과제빵기술학원은 신생 학원이다. 그러나 앞으로의 운영 방안과 계획은 알차고 야심차다.

우선 지역 기술발전에 이바지하기 위해 올해 포장 전문인을 초청, 포

장 세미나를 개최할 예정이다. 또 우수 기술인 초청 세미나 역시 4차례 정도 실시할 계획이다. 학원자체가 인력양성에 그치는 것이 아니라 이곳을 토대로 지역발전에 조금이나마 이바지 할 수 있는 창구 역할을 담당할 수 있도록 한다는 계획을 실행하기 위해서다.

지역 제과업계를 위한 이런 계획이 외에도 본연의 임무인 실력양성에 주력할 것임은 물론이다.

'강직한 제과인 육성'을 목표로 하고 있는 대구제과제빵기술학원은 활기가 넘쳐난다. 짧은 기간의 역사를 가졌음에도 기술인 양성을 위한 의욕이 넘쳐나고 지역발전을 위한 계획도 성실히 수행해 나가고 있다.

우리가 대구제과제빵기술학원에 신선한 기대를 거는 것도 이런 노력들이 바탕이 돼 먼 훗날 이곳에서 배출된 인원들이 업계발전에 큰 역할을 하리라는 희망의 싹이 지금 힘차게 자라나고 있기 때문이다.

〈글 박종선〉

1.제품 다하는 제과인 육성을 위해 8:2 비율로 실기에 중점을 두고 있다.

2. '강직한 제과인 육성'이 교육목표인 만큼 강한 정신력과 직업의식을 늘 강조한다.

3. 업계 우수 인력 양성의 새싹이 자라는 곳.

## 인터뷰

### 실기 위주 교육과 '회원제도' 운영



성백갑 선생

"저희 학원은 실기와 이론의 비중이 8:2로 실기에 중점을 두고 있습니다.

제품 제조 시 세부적인 기술적 사항까지 자세하게 습득해야 현장에서 어느 정도 제 몫을 할 수 있 있기 때문입니다." 다년간의 학원 강사 경력을 가지고 있으며 지난해 3월 개원과 함께 학생 교육을 담당하고 있는 성백갑 선생의 설명이다.

성선생이 말하는 대구제과제빵기술학원의 또다른 특징은 기존 제품과 함께 앞으로 2~3년 후 대구지역의 유행할 제품을 교육 프로그램에 포함시켜 교육시킨다는 점.

서울에 비해 신제품과 수준 높은 제품 전파가 늦은 지역 특성을 고려해 각종 세미나에 참석해 특이한 제품을 교육과정에 접목시키고 있다고 밝혔다.

또한 애초 학원설립 취지 중의 하나였던 지역 기술 발전에 일조하기 위해 수시로 학원을 개방해 기술인들이 제품 문의나 신제품에 대해 설명해 주고 있으며, 6개월 과정 수료생의 경우 자연적으로 정식 회원이 되는 '영구 회원제도' 운영으로 회원이 개업시 기계, 인테리어, 경영 전반 등에 대해 자문 역할을 하는 것도 특징이라고.