

학생들의 꾸밈없는 웃음이
선생님들의 가장 큰 기쁨이다.
현장에서도 학원에서 배웠던 것을
잊지 않는다면 아마도 힘이 나겠지.

광주지역 베이커리 발전 위해 노력

무등제과제빵기술학원

무등학원은 밝다.

입구를 들어서서 순간 학생들의 밝은 웃음

과 선생님들의 정성이 묻어 나온다.

이제 막 한살이 되는 무등학원, 광주지역

첫 제과교육 기관이라는

사명감을 안고 오늘도 땀다.

다사다난 했던 제과업계의 '94년을 대표하는 사건의 하나로 꼽히는 '전국 제과학원 속속 개원'은 광주 지역도 예외가 아니었다.

특히 타지역에 비해 변변한 교육시설을 갖추고 있지 못했던 광주지역의 학원 개원 소식은 이 지역 제과인들 뿐만 아니라 전국의 모든 과업인을 기쁘게 하는 '사건'이었다. 그리고 그만큼의 기대를 안고 무등제과제빵 기술학원은 탄생했다.

무등제과 풍향점 3층에 자리한 무등학원이 개원을 한 것은 꼭 열달 전인 3월15일. 한돌도 채 지나지 않은 갓난아기다. 그래서 무등학원은 간신히 주변 사람, 물건에 의지해 한발짝 한발짝 발걸음을 떼어 놓은 아이와 비슷한 상황이다.

지난해 3월 광주지역 첫 제과교육 기관으로 탄생

학원 개원 당시 한희수 원장은 "처음 제과점을 시작했을 때 기술자를 구하지 못해 가게문을 열지 못한 적도 있고 아예 문을 닫을 뻔한 적도 있었습니다. 그 이후 기술인을 체계적으로 양성할 수 있는 교육기관이 꼭 필요하다는 생각을 한시도 잊은 적이 없습니다"라고 밝힌 적이 있었다.

그리고 그녀의 목표로 일년여의 준비기간을 거쳐 학원을 개원하게 됐다. 물론 그녀는 당시의 이같은 생각이 변함 없다고 말한다. 오히려 호기심과 열의를 갖고 덤벼드는 학생들의 순수한 마

음에서 많은 것을 배운다.

한편 한희수 원장 외에도 무등학원을 이끌어 가는 숨은 공로자가 있다. 바로 이재홍, 한용, 강경호 선생님이 그들이다. 특히 이재홍 선생님은 학원개원 준비 때부터 물심양면으로 애쓴 장본인.

"교육의 질을 높이기 위해 선생님 각자가 분야를 나눠서 맡고 있습니다. 제가 제빵부문을 담당하고 있고 한용 선생님께서 제과부문을 맡고 있습니다." 이재홍 선생님의 설명이다.

특별히 제과와 제빵을 나눈 이유는 교육의 질을 높이기 위해서다. 선생님들도 빵과 과자 모두를 가르치기 보다는 한부분을 선택해 지도하는 것이 수업준비를 할 수 있는 시간적 여유를 가질 수 있기 때문이다. 따라서 더욱 자세하게 준비를 할 수 있는 장점도 있다.

한편 야간반을 담당하고 있는 강경호 선생님은 현재 광주에서 셋별제과점을 운영하고 있는 경영인. 특별한 경우다.

"학원을 수료하고 막상 학생들이 일선에 나서면 당황을 하게 됩니다. 학원과는 또 다른 현장 분위기 때문이겠죠. 그래서 제과점을 경영하고 있는 강경호 선생님을 모셔왔습니다. 현장에서 벌어지는 살아있는 정보를 학생들에게 제공하기 위해서죠."

학생들의 반응은 물론 환영이다. 학원 수료후



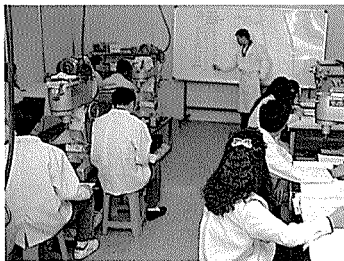
한희수 원장

막연하게만 느껴졌던 생활에 대해 선생님께 자문을 구할 수 있기 때문이다. 이런 점은 다른 선생님들도 많은 도움을 받을 수 있는 부분이다. 요즘 유행하는 제품 경향부터 시작해 제과점을 운영하면서 부딪히는 갖가지 어려움까지 강 선생님은 친절한 상담자가 돼 주기 때문이다.

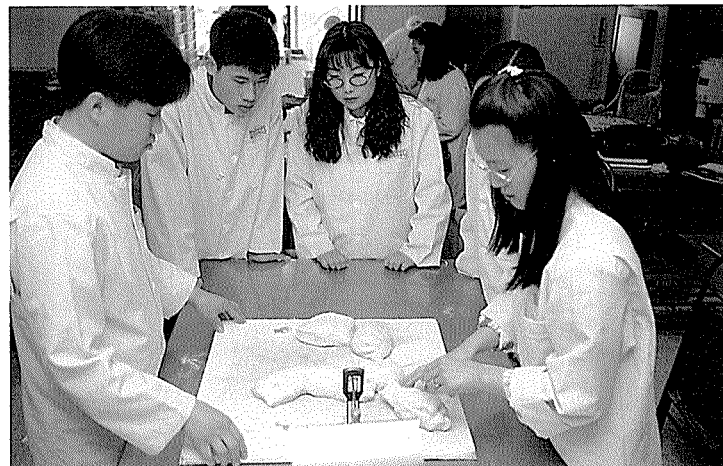
또한 매달 두번씩 특강을 하고 있다. 무등제과 기술상무인 박명희씨를 초대해 기술세미나를 실시하고 있는 것과 동경제과학교 졸업생인 신순례씨가 학술세미나를 하고 있는 것이 그것.

그러나 현장감 있는 교육을 강조한다고는 하지만 여전히 학원과 제과점의 근본적 차이를 무시할 수는 없는 법. “노력을 한다는 것과 해결했다는 것은 차이가 있다고 봅니다. 그래서 우선은 이론에 신경을 쓰는 편입니다. 기초가 튼튼하면 모든 응용도 가능하니까요. 학생들에게 기술인이 될 수 있는 밑바탕을 제공하는 거죠.”

그러나 무등학원도 고민이 없는 것은



아니다. 지난 9월에 학생 10명이 처음 수료를 했는데 막상 갈 만한 곳이 없었던 것.



“솔직히 광주지역에는 학생들이 학원에서 배웠던 것을 응용할 수 있는 규모의 제과점이 부족합니다. 그러니 학생들은 당연히 서울로 취업을 하는 경우가 많습니다. 서울에서 배워 광주로 내려온다는 얘기는 하지만... 사실 쉬운 문제가 아니죠. 한번 정착한 서울을 버리고 다시 광주로 내려온다는 것도 어렵고, 급여 차이도 나고.” 선생님의 안타까운 심정이다.

그래서 학원 개원 1주년이 되는 올해부터는 광주지역 경영인들의 모임을 주최할 계획이다. 업주들과 학원이 한마음으로 움직일 때만 문제를 해결할 수 있기 때문이다. 또한 기술인을 위해 경영이나 기술세미나도 준비할 생각이다.

제과점 경영인을 모셔오는 등 현장감 익히는데 노력

또한 현재 학원이 위치한 곳의 장소도 해결해야할 문제다. 강의실점 실습실 2개, 휴게실, 사무실 등이 60여명 규모에 마련돼 있기는 하지만 충분한 실습을 하기에는 부족하다는 생각 때문이다. 학생들이 마음 놓고 편리한 공간에서 배울 수 있도록 하는 것이 한 원장의 가장 큰 목표다.

그러나 무엇보다 어려운 점은 광주에 급속하게 불기 시작한 '학원개원' 바람이다. 교육 환경이 열악했던 광주지역에서 보자면 많은 수의 학원개원이 바람직한 현상이긴 하지만 서로가 올바른 경쟁관계를 유지하지 못하는 경우도 있기 때문이다. 갑작스럽게 동시에 학원이 생기



1. 좋은 제품을 만들기 위해서는 이론도 중요하다. 오늘 만들어볼 제품에 대해서 우선 공부할 한다.

2. '반죽은 알맞게 됐나?' 신경이 손끝으로 집중되는 순간이다.

3. 무등학원은 무등제과풍향동점 3층에 위치해 있다. 광주지역 첫번째 제과교육 기관이라는 책임감이 무겁다.

다 보니 누구도 아직 권위를 인정 받지 못하고 있고 여기에서 파생되는 불협화음이 안타까운 상황을 가끔 발생시킨다.

무등학원은 문제가 발생하는 것을 방지하기 위해서는 협회 차원에서 신경을 써야한다고 강조한다. 그리고 무등학원 역시 될 수 있으면 모든 문제를 협회와 의논하기 위해 노력중이다. 예를 들면 12월에 정규반 학생들이 실습을 나갔는데 이때 학생들에게 지급되는 실습비를 협회와 의논해서 학생들이 동일급여를 받을 수 있도록 했다. “어디는 많이 주고 어디는 적게 주고 그러면 학생들은 당연히 돈이 많은쪽을 원합니다. 그것을 방지하기 위해서 일률적으로 급여를 통일 했습니다. 또 제과점이 가장 바쁜 12월달을 실습하는 달로 정해 조금이나마 도움이 되도록 했습니다. 물론 학생들에게도 도움이 되죠. 바쁠때 일해봐야 현실을 더 정확하게 알 수 있으니까요.”

한희수 원장은 처음 생각했던 것보다 학원 개원 이후 현실적인 어려움이 많다고 솔직히 토로했다. 그러나 믿고 따라주는 학생들과 선생님들이 있기에 어려움을 극복할 수 있다는 의지를 보였다. 그래서인지 이제 막 한들의 문턱을 넘어서고 있는 무등학원은 학생들의 건강한 웃음과 선생님들의 정성이 뭉쳐져 오늘도 빛나고 있다. <글 김주희>