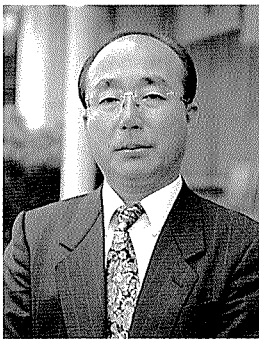


몇달윤재선 원장은 지역 제과제빵 업계를 선도할 전문 기술인을 양성한다는 목표를 광주제과기술학원 당시 밝힌 바 있다. 그동안 낙후됐던 호남지역 기술을 호남인이 책임을 진다는 의미다. 지난해 개원해 올해 처음으로 정규반 학생을 모집하는 등 바쁜 일정을 보내고 있는 광주학원을 방문했다.

전문인 양성을 위해 초보기술자와 실무자 분리한 교육이 목표



윤재선 원장

광주제과기술학원

광주제과기술학원을 찾은 날은 간만에 전국적으로 비가 온 직후였다. 몇달째 계속된 가뭄으로 사람들의 마음까지 근심스러웠던 일이 어제였는가 싶게 시원스럽게 비가 왔다.

그런데 학원 문을 열고 들어서니 방금 내린 시원한 '비'가 연상된다. 깨끗하게 꾸며진 시설, 학생들의 밝은 웃음, 선생님들의 열정이 어우러진 것이 꼭 그렇다.

광주제과기술학원이 문을 연 것은 지난해 8월 15일. 궁전제과 대표인 윤재선씨가 '호남지역의 제과제빵 업계를 선도할 전문 기술인을 양성한다'는 취지로 두암점 2층

에 자리를 마련하고 학원을 개원한 것이다.

"20여년 동안 광주에서 제과점을 운영하면서 호남지역 제과업계의 고질적인 인력난과 낮은 기능인력 수준 등으로 우리지역의 기술수준이 타지역에 비해 너무 낙후돼 있다는 것을 절감했습니다. 그래서 효율적인 기술전문 교육기관이 필요하다는 생각으로 학원을 개원했습니다. 윤 원장의 설명이다.

한편 식문화가 다양화되고 있는 현실에서 주부들에게 빵과 과자를 가르치는 것이 업계 발전을 위해 꼭 필요하다는 생각도 그의 결심을 앞당기는 계기가 됐다.

광주지역 제과 전문인 양성을 위해 지난해 개원

"작년 여름에 개원했기 때문에 올해 처음으로 1년 과정의 정규반 학생을 모집하고 있습니다. 아직까지는 초보단계죠." 문병수 선생님의 설명이다.

그러나 광주학원을 이끌고 있는 문선생을 비롯해 정동식, 이영환 선생 등의 경력이 화려해 역사가 짧은 것이 그리 큰 문제가 안된다.

한국제과기술학교를 졸업하고 오랫동안 제과학원에서 학생들을 가르쳤던 문병수 선생을 비롯해 전남대학교 농학과를 졸업하고 한국제분 기술연구소 기술과장으로

"적당한 크기로 분할해서 손으로 동그랗게 굴리면서... 아무래도 소질이 다분한 것같은. 제과 기술을 배우기 시작한 것은 탁월한 선택이었다.



광주제과학원 전경. 궁전제과 두암점 1. 2층에 자리를 마련하고 오픈한 것이 지난해 8월 15일.

“이게말이죠...” 2. 그동안 먹어보지만 했던 빵을 직접 만들려니 힘들다.

오늘 만들 제품에 대해서 잠시 기초적인 이론을 배운다 3. 학생들의 자세가 진지하다.



1

2

있었던 정동식 선생, 제과점에서 오랫동안 현장경험을 쌓았던 이열환 선생 등이 서로 조화를 이루고 있다.

이를 반영하듯 지난해 모집했던 6개월 과정의 고등반 학생들이 기술을 좀더 배우고 싶다고 요청해 부득이 이들의 수업과정을 6개월 더 연장하기도 했다.

광주학원의 교육적 특징은 학생들이 가르쳐 준 것만 해보는 타율적인 자세에서 벗어나 적극적으로 도전하는 실험정신을 배우도록 한다는데 있다. 제품을 만들어 볼때도 우선은 ‘왜 그런가’를 의심해 보고 ‘다른 방법은 없을까’를 고민하도록 가르친다.

“이런 의식은 선생님들에게도 강조합니다. 단순히 자기가 알고 있는 것을 가르치는 것은 학생들에게 도움이 되지 않습니다. 그래서 세미나도 다니고 사람들도 많이 만나는 편입니다. 그래야만 자기 나름대로 노하우도 가질 수 있겠죠.” 또한 항상 연구하는 교사의 자세가 중요하다고 생각해 일주일에 한번씩 새로운 제품을 만들어 보는 날로 정할 계획이다.

한편 기술을 배우는 학생들이 제과에 대한 자부심을 갖을 수 있는 수업을 강조한다.

“단순히 먹을 것을 만든다는 생각보다는 하루에 한가지씩 새로운 것을 창조한다는 생각으로 수업에 임하도록 가르치고 있습니다. 제과도

자신의 느낌과 생각이 들어간 예술이기 때문이죠. 단순한 기능인 양성을 지양한다는 입장입니다. 그러나 기초를 가르치지 않는다는 의미도 아닙니다. 오히려 기본을 철저히 지도합니다. 단지 우리가 강조하는 것은 응용할 수 있는 제과인을 육성하는 것입니다.” 문선생의 주장이다.

초보 기술인 양성외에도 실무자 대상으로 재교육 계획

또한 학생들이 ‘제과현장’을 체험할 수 있도록 하기 위해 궁전제과 공장장인 양정열, 채석선씨를 비롯해 코르베르그 대표인 서정웅씨, 일본제과동경학교 졸업생인 신용씨 등을 외부강사로 초청해 한달에 한바씩 특강을 실시하고 있다. 또 궁전제과에서 운영한다는 장점을 살려 정규반 학생들의 경우 일정기간 그곳에서 실습을 시킬 계획이다.

한편 광주학원은 올해부터 현장에서 근

무하는 기술인을 대상으로 ‘재교육’을 실시한다는 방침이다. 학원 개원 목적이 지역 기술수준을 한 차원 높인다는 입장이었기 때문에 기술인 재교육은 무엇보다도 중요하다.

“처음부터 강의실 한곳은 세미나를 할 수 있도록 설계했습니다. 작년에도 두번의 초청 세미나가 있었죠. 항상 서울에서 열리던 세미나가 이곳에서도 열리니 반응이 좋았습니다.”

그러나 광주학원의 목표는 일회성에 그치는 세미나외에도 기술, 판매, 경영이 어우러진 정규프로그램을 만드는 것이다.

“목표는 있는데 아직은 몇가지 문제가 있습니다. 우선은 제과점 경영에 대해서 강의할 만한 전문인력이 없다는 것입니다. 대부분이 경영에 대한 일반론을 말하기 때문에 우리와 동떨어진다는 느낌을 받습니다. 또 강의실이 현재는 여유가 없다는 것도 걸림돌이죠. 한편으로는 강의를 받아야

3 할 기술인들이 ‘내가 왜 누구한테 배워야 하나’란 생각을 갖는 것도 문제입니다.” 현실적으로 부딪히는 어려운 점이다.

그러나 이것저것 궁리하고 고민하기 때문에 힘든 일도 생기는 법. 이제 체계를 잡아가기 시작한 광주제과기술학원이 어느정도 자리를 잡기 시작할때쯤이면 이 지역 제과기술도 한차원 발전할 것이다.

(글 김주희) [출처]

