

경주지역 특급호텔에 종사하는 조리사들의 직무에  
대한 실태와 의식조사연구(I)  
- 조리사들의 근무현황, 자격증, 근무처에 대한 불만, 해외연수 경험에 관한 분석 -

신애숙 · 고기철\*

양산전문대학 전통조리과, \*경주 힐튼호텔

A Study on the Job Attitude of Cook at Delux Hotel in Kyongju (I)  
- An Analysis on the General Characteristics about Job of the Cook -

Ae Sook Shin and Ki Chul Ko

Department of Traditional Food Preparation, Yangsan Junior College

\*Executive Chef, The Hilton Hotel, Kyongju

Abstract

This study was carried out to get an information on hotel Cook. We need to have a data, information and knowledge on Cook to improve a culinary art training program and working environment. This study was surveyed by 203 Cook to work for deluxe hotels at Bomun, Kyongju. The results were summarized as follows.

1. The great part (81.8%) of the Cook were a male, a half (53.2%) of the Cook were in their twenties or thirties. In academic background, 56.7% of the Cook graduated from senior high school and in career background, 44.4% of the Cook had under 5 years at food enterprise.

2. The almost of the Cook (83.3%) worked with restaurant for 8~9 hours/day and 66.3% of the Cook earned a million won in a month. The higher grade Cook worked longer hours and earned more money than a lower grade one.

3. The most popular workplace of the male Cook were Western style restaurant, but one of the female Cook were a Korean style restaurant.

4. The Cook have 0.9 unit Cook qualification per one person and the most popular Cook qualification were a Western style culinary art.

5. A half of the Cook asserted their expert skill in Western style Cook, and a third Cook asserted their expert skill in Korean style Cook.

6. A great part of the Cook was unsatisfied with pay (49.2%), work envriment (16.6%), human relation (10.4%), and if they have a chance of workplace transfer, 38.8% of the Cook wished to manage their one restaurant.

7. 66.5% of the Cook had a workplace trasfer more than a time. The higher grade Cook had more chance to change workplace. Almost of the Cook had no chance to study a culinary art at overseas.

Key words: Cook of deluxe hotel, salery, workplace, qualification, expert skill

I. 서 론

음식을 맛있게 만드는 일을 조리라 하고, 조리를 전문적으로 하는 사람을 조리사라고 부르기 시작한 것은 최근의 일이다. 조선시대 조리서 「임원십육지(林園十六志)」에서는 조리를 정조(鼎俎) 또는 할랭(割烹)으로 표시하고 있다. 술을 사용하여 삶고, 도마를 이용하여 썰는 일을 조리로 표현한 것이다. 그리고 「산림경제(山林經濟)」에서는 치선(治膳) 즉 '음식 다스리는

일'을 조리로 표현하였고, 「음식디미방」에서는 규곤(闔閤) 즉 '여자가 거처하는 곳'으로 조리를 표현하였다. 개화기 이후 일본의 영향을 받아 음식을 맛있게 만드는 일을 요리(料理)라고 표현하다가 일본이 요리라는 명칭을 조리(調理)라고 바꾸면서 우리나라에서도 조리(調理)라는 표현으로 바뀌어지게 되었다<sup>1)</sup>.

유학에서는 먹는 일이란 의(義)가 아닌 이(利)를 따르는 것이므로 음식을 가지고 말하는 것을 천한 일로 여기었다<sup>2)</sup>. 따라서 유학을 국교화한 조선시대에 있어

서 조리술은 크게 발달하지 못하였으며 조리사의 발간도 활발하지 못하여 전문적인 요리사는 1500년대에 이르기까지 단 한권도 볼 수 없고 몇 권의 중국 요리서만이 유전되고 있었다<sup>3)</sup>.

조선시대 조리술의 발달은 궁중에 의하여 주도되었다. 각 고을에서 들어오는 우수한 진상품을 가지고 궁중의 전속 조리사들의 뛰어난 솜씨에 의하여 최고로 발달되고 다듬어진 다음 사대부집으로 전해지고, 다시 평민에게 전하여졌던 것이다<sup>4)</sup>. 조선시대 궁중의 여성조리사를 주방상궁이라 하였다. 주방상궁이 되기 위해서는 13세에 입궁한 아가나인(항아님)이 10년간 수련하여 도청(都廳)나인이 되고 소주방(燒廚房) 나인이나 생과방(生果房) 나인으로 배속받아 음식을 담당하였다. 내소주방에서는 조석수라를 담당하고 외소주방에서는 고사(告祀), 왕자의 백일, 생일음식 등 왕가 안에서의 소규모 잔치음식을 마련하였다. 그리고 생과방에서는 소주방과 같은 역할에 다과(茶菓)와 전다(煎茶)를 올리며 갖가지 떡도 만드는 일을 하였다. 13세에 입궁하여 소주방 혹은 생과방으로 배속된 나인은 주방상궁을 스승으로 정하여 20년간 전수를 받아 33세가 되면 주방상궁 첩지를 받아 전문 조리인으로서의 자격을 인정받았다<sup>5)</sup>. 궁중에는 주방상궁외에 대령숙수(待令熟手)라는 최고의 솜씨를 가진 전문 남자조리사가 있었다. 대령숙수는 궁중의 각종 잔치음식을 맡아서 하였으며, 세습에 의해서 그 기술을 전수받았다<sup>6)</sup>.

현재 우리나라에서 조리기능을 공인받는 방법은 노동부 산하 한국 산업인력 관리공단에서 시행하는 조리기능사 필기시험과 실기시험에 통과하여 조리기능사 자격증을 취득하고 있다. 조리기능사 시험 종류는 한식, 양식, 일식, 중식, 북어(특수요리) 조리기능사 시험의 5개 종목이 있으며 1차 이론시험은 5개 종목에 있어 공통으로 시행되며 2차 실기시험은 각 종목별로 실시된다. 그러나 조리기능사 자격증 취득이 곧 각 종목별 전문 조리기능을 취득하였음을 의미하지는 않는다. 오히려 조리기능사 자격취득은 조리에 대하여 관심을 가지어 초급기능을 습득하였음을 의미하고 있는 것이 현 실정이다. 따라서 실제적으로 발전된 조리기능의 습득은 전문조리업소에서 주방장이나 조리장의 지시 감독하에 조리보조 내지 조리사로서 근무하여 이루어진다고 볼 수 있다. 따라서 조선시대 조리기술의 발달이 궁중에서 이루어졌듯이 현재 한국사회에서 조리기술의 발달은 특급호텔 조리부에서 이루어진다고 볼 수 있는 것이다. 특급호텔에는 우수한 음식재료와 뛰어난 전문조리사들이 많이 모여 있으며 또한 그

것을 즐기려는 소비자가 모여들 수 있는 곳에서 조리기술의 발달이 가능하다고 본다. 그러나 1994년 이후 급식 및 조리종사원의 직무에 관한 연구<sup>7-9)</sup>가 몇 종류 연구되어 있을 뿐 특급호텔의 조리종사원에 관한 연구는 부족하였다.

이에 본 연구자는 조리기술의 과학적이고 체계적인 발전정책의 수립을 위해서는 한국 조리기술 발달의 핵심역할을 하고 있는 특급호텔 조리사들의 직무에 대한 의식과 실태조사가 필요하다는 판단아래 부산지역 특급호텔 조리사들을 대상으로 의식과 실태조사를 실시하여 보고한 바 있다. 본 연구는 부산지역 특급호텔 조리사에 대한 조사연구에 이어 경주지역 특급호텔 조리사들의 실태 및 의식을 조사 연구하고자 한다. 경주지역은 인구 40만의 대도시이며 신라시대의 유적지로 한국의 대표적인 관광 소도시이다. 그리고 경주는 정부가 관광진흥법 제 23조 2항에 의거 해당지역 관광산업의 중점적 지원 육성을 위하여 설정한 관광특구지역<sup>10)</sup>이고, 특히 경주지역의 특급호텔은 보문단지라는 특수지역에 집중되어 있어 순수한 관광객을 대상으로 하는 지역이다. 그리하여 경주지역 특급호텔 조리부는 관광객을 고객으로 하는 외식산업계의 특성을 나타낼 것이며 경주지역 특급호텔 조리부에 근무하는 조리사들의 실태와 의식구조는 관광객을 고객으로 하는 특수관광지역 조리사들의 특성을 보일 것으로 판단된다. 그러므로 경주지역 특급호텔 조리사에 대한 조사결과는 관광특구지역 외식산업 정책 수립 및 조리사 훈련 프로그램 설정에 좋은 자료가 될 것이며 아울러 한국 조리업계의 발전과 조리기술 발전에 도움을 줄 것이다.

## II. 조사내용 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

경주 관광특구지역(보문 단지)에 위치하고 있는 5개 특급호텔에 종사하고 있는 조리사들을 대상으로 근무 실태와 조리부서 및 자격증, 불만요소 등을 조사하였다. 조사기간은 1996년 1월 21일부터 1월 29일까지 직접 방문하여 250부의 설문지를 배부한 후 220부가 회수, 88%의 회수율을 보였다.

### 2. 예비조사 및 조사내용

1996년 1월 10일부터 1월 15일까지 특급호텔에 종사하는 조리사 25명을 대상으로 예비조사를 실시하여 설문지를 수정 보완하여 재작성 하였다. 조사내용은 조사대상자의 성별, 연령, 교육정도, 직급, 조리사 총

경력, 현 호텔 근무년수 등의 일반적 사항과 조리사들의 평균 근무시간, 월 보수 수준, 현 근무부서, 자격증 유무, 근무처 이동현황, 해외연수 등의 전반적인 문제를 설문지법으로 조사하였다.

**3. 자료분석**

회수된 220부 중에서 부실기재된 설문지를 제외한 203부를 spss/pc\* program<sup>11)</sup>을 이용하여 빈도와 백분율을 제시하였으며 성별, 연령별, 교육정도별, 직급별, 현 호텔 근무년수별, 조리사 총경력별 유의성은  $\chi^2$ -test로 분석하였다.

**III. 결과 및 고찰**

**1. 조사대상자의 일반적 특성**

경주지역 특급호텔에 종사하는 조리사들의 일반적 특성은 표 1과 같다. 조사 대상자 203명 중 남자 81.8%, 여자 18.2%로 남자 조리사들이 월등히 많았으며, 또

만 21~30세가 53.2%, 만 31~40세가 32%를 차지하고 만 41세 이상은 14.8%에 불과하였다. 교육정도는 고졸이 56.7%로 가장 많았으며 전문대졸이 28.1%, 중졸 10.3%, 대졸이상은 4.9%로 나타났다. 현 호텔 근무년수는 1~3년 미만이 40.9%로 가장 많았고 3~5년 미만이 23.2%, 10년 이상이 16.3%, 5~9년 미만이 9.8%를 나타내었고, 1년 미만은 9.9%였다. 조리사의 총경력은 2~5년이 33.5%, 10~15년이 27.6%, 6~9년이 20.6%, 1년 이하가 10.9%, 16년 이상이 7.4%를 차지하였다. 경주지역 특급호텔 조리사들의 일반적 특성은 진<sup>12)</sup>의 서울지역 특급호텔 조리사들의 연구결과와 신<sup>13)</sup>의 부산지역 특급호텔 조리사들에 대한 연구결과와 전반적으로 일치하는 분포를 보였다.

**2. 1일 평균 근무시간 및 월 보수 수준**

조리사들의 1일 평균 근무시간 및 월 보수수준은 표 2와 같다.

표 2에서 보는 바와 같이 경주지역 조리사들의 83.3%가 1일 8~9시간 근무하였으며 14.8%는 10시간 이상 근무하였다. 이 결과를 10시간 이상 근무자 비율 12.0%로 나타난 부산지역의 연구결과와 비교할 때, 경주지역 조리사들의 근로시간이 부산지역 조리사들의 근로시간보다 다소 긴 것으로 나타났다.

1일 평균 근무시간이 연령에 따라 유의한 차이를 보이지 않으나 10시간 이상 근무자가 31~40세 23%, 41~50세가 18.5%인데 비하여 21~30세는 8.3%에 불과하였다. 31~40세의 근로시간이 21~30세보다 길다는 것은 부산지역 조사결과와 일치하나 부산지역은 10시간 이상 근무하는 조리사들의 비율이 41~50세가 22.7%로 가장 많았던 것에 비하여 경주지역이 31~40세가 23%로 가장 많은 특색을 보였다. 교육정도에 따른 근무시간을 살펴보면 10시간 이상 근무자들의 비율은 대졸이상이 30%로 가장 높았으며, 이어서 전문대졸 17.6%, 고졸 13.9%, 중졸 4.8% 순서로 나타나 학력이 높을수록 근로시간이 다소 길어지는 것으로 나타났다. 1일 평균 근로시간은 직급에 따라 유의한 차이를 보였다. 10시간 이상 근무자들의 비율이 주방장 75%, 조리장 36%, 부조리장 22.2%, 조리사 9.1%, 조리보조 8.3%로 나타나 직급이 높을수록 근무시간이 긴 것으로 나타났다. 이는 역시 직급이 높을수록 책임성이 많아 1일 평균 8시간 근무보다 상대적으로 많은 시간을 근무하는 것으로 생각된다.

경주지역 특급호텔 조리사들의 월 보수수준은 100만원 미만을 받는 조리사의 비율이 66.3%로 가장 많이 차지하였고, 100~150만원을 받는 비율은 26.2%,

**표 1. 조사 대상자의 일반적 특성**

변 인	구 분	빈 도	백분율(%)
성 별	남	166	81.8
	여	37	18.2
연 령	만 21세~30세	108	53.2
	만 31세~30세	65	32.1
	만 41세~40세	27	13.3
	만 51세~50세	2	1.0
	만 61세 이상	1	0.5
교 육 정 도	중졸	21	10.3
	고졸	115	56.7
	전문대졸	57	28.1
	대졸이상	10	4.9
직 급	조리보조	36	17.7
	조리사(1급, 2급)	120	59.1
	부조리장	18	8.9
	조리장	25	12.3
	총주방장	4	2.0
현 호텔 근무년수	1년 미만	29	9.9
	1~3년 미만	83	40.9
	3~5년 미만	47	23.2
	5~9년 미만	20	9.8
	그 이상	33	16.3
조리사 총경력	1년 이하	22	10.9
	2~5년 정도	68	33.5
	6~9년 정도	42	20.6
	10~15정도	56	27.6
	16~20년 정도	5	2.5
	21년 이상	10	4.9
계		203	100

표 2. 경주지역 특급호텔 조리사들의 1일 평균근무시간 및 월 보수수준 N(%)

항 목	구 분	1일 평균 근무시간(시간)				월 보수 수준(만원)				계
		7 이하	8~9	10~11	12~13	100 미만	~150	~200	~250	
연 령 (세)	만 21~30	1(0.9)	98(90.7)	8(7.4)	1(0.9)	88(81.5)	18(16.7)	2(1.9)	0	108(100)
	만 31~40	3(4.6)	47(72.3)	14(21.5)	1(1.5)	26(40.6)	28(43.8)	6(9.4)	4(6.3)	64(100)
	만 41~50	0	22(81.5)	5(18.5)	0	18(66.7)	7(25.9)	1(3.7)	1(3.7)	27(100)
	만 51~60	0	2(100.0)	0	0	2(100)	0	0	0	2(100)
	만 61 이상	0	0	1(100.0)	0	0	0	1(100)	0	1(100)
비 고		$\chi^2=18.6918$		N.S		$\chi^2=52.8123$		p < 0.001		
교 육 정 도	중 졸	0	20(95.2)	1(4.8)	0	18(85.7)	3(14.3)	0	0	21(100)
	고 졸	3(2.6)	96(83.5)	15(13.0)	1(0.9)	73(64.0)	3.5(30.7)	5(4.4)	1(0.9)	114(100)
	전문대 졸	1(1.8)	46(80.7)	9(15.8)	1(1.8)	37(64.9)	14(24.6)	3(5.3)	3(5.3)	57(100)
	대졸이상	0	7(70.0)	3(30.0)	0	6(60.0)	1(10.0)	2(20.0)	1(10.0)	10(100)
비 고		$\chi^2=5.5016$		N.S		$\chi^2=15.9055$		N.S.		
직 급	조리보조	1(2.8)	32(88.9)	3(8.3)	0	35(97.2)	1(2.8)	0	0	36(100)
	조리사(1급,2급)	1(0.8)	108(90.0)	10(8.3)	1(0.8)	89(74.8)	28(23.5)	2(1.7)	0	120(100)
	부조리장	1(5.6)	13(72.2)	4(22.2)	0	7(38.9)	9(56.0)	6(24.0)	2(8.0)	18(100)
	조리장	1(4.0)	15(60.0)	8(32.0)	1(4.0)	3(12.0)	14(56.0)	6(24.0)	2(8.0)	25(100)
	총 주방장	0	1(25.0)	3(75.0)	0	0	1(25.0)	1(25.0)	2(50.0)	4(100)
비 고		$\chi^2=31.0698$		P < 0.01		$\chi^2=112.5312$		p < 0.001		
총 응답자		4(2.0)	169(83.3)	28(13.8)	2(1.0)	134(66.3)	53(26.2)	10(5.0)	5(2.5)	203(100)

N.S.: Not Significant.

그 이상을 받는 비율은 7.5%로 나타났다. 이 결과를 월 100만원 미만이 56.0%, 100~150만원 40.3%로 나타났던 부산지역의 연구결과와 비교하여 볼 때 경주지역 특급호텔 조리사들은 부산지역보다 근무시간은 상대적으로 많은데 비하여 보수는 상대적으로 더욱 적은 것으로 나타났다.

보수수준을 변인별로 살펴보면, 연령별 보수수준은 유의한 차이(p < 0.001)를 보여 월 100만원 이상의 보수를 받는자의 비율이 31~40세가 59.4%로 가장 많았고, 그 다음으로 41~50세 33.3%, 21~30세는 18.5%이었다. 교육정도별 보수수준은 유의한 차이가 없으나 월 150만원 이상 받는 비율이 대졸이상 30%, 전문대졸 10.6%로 나타나 0%의 중졸이나 5.3%의 고졸보다 상대적으로 그 비율이 높았다. 직급별 보수수준은 유의한 차이(p < 0.001)를 보였다. 조리보조의 97.2%가 100만원 이하의 보수를 받는데 비하여 부조리장, 조리장의 경우 100만원 미만을 받는 비율이 각각 38.9%, 12.0%로 나타나, 직급이 높아질수록 월 보수수준이 높았다.

### 3. 조리사들의 현 근무 부서

경주지역 특급호텔 조리사들의 현 근무부서의 결과는 표 3이다.

표 3에 의하면 조리사들의 38.6%가 양식당에 근무하였고 27.2%가 한식당, 9.4%가 일식당, 5.4%가 중식당에 근무하는 것으로, 경주지역 특급호텔의 조리부는 양식당과 한식당을 중심으로 운영되는 것으로 나타났다. 이 조사결과를 양식당 41.2%, 한식당 15.3%, 일식당 13.0%, 베이커리 8.8%로 나타났던 부산지역 특급호텔과 비교할 때 경주와 부산의 특급호텔 조리부의 경우 모두 양식당과 한식당을 중심으로 운영되는 점에서는 같으나 경주지역의 경우 한식당에 근무하는 조리사들의 비율이 더욱 높다는 차이점을 보였다. 이것은 경주가 유네스코 지정 인류 문화유산에 간직하고 있는 한국의 대표적인 역사 유적 관광지이기 때문에 한식당의 규모가 상대적으로 더욱 큰데 기인한 것으로 판단된다.

조리사 근무부서의 변인별 유의성을 살펴보면 근무부서는 성별간에 유의한 차이(p < 0.001)가 있었다. 경주지역 특급호텔 남자 조리사가 가장 많이 근무하는 부서는 양식당(43%)이고, 그 다음에 한식당(20%), 일식당(10.3%)인데 비하여 여자조리사가 가장 많이 근무하는 곳은 한식당(59.5%)이고, 그 다음 양식당(18.9%), 일식당(5.4%)의 순서이었다. 근무부서는 연령별로도 유의한 차이(p < 0.01)가 있었다. 41~50세 조리사의 53.3%가 한식당에 근무하는 반면, 31~40세 조리사

표 3. 경주지역 특급호텔 조리사의 현 근무부서

항목	구분	한식당	양식당	일식당	중식당	뷔페식당	베이커리	식음료부	기타	계	비고
성별	남	33(20.0)	71(43.0)	17(10.3)	10(6.1)	7(4.2)	6(3.6)	8(4.8)	13(7.9)	165(100)	$\chi^2$ =25.1901 p<0.001
	여	22(59.5)	7(18.9)	2(5.4)	1(2.7)	0	1(2.7)	1(2.7)	3(8.1)	37(100)	
연령 (세)	만21~30	25(23.1)	45(41.7)	12(11.1)	8(7.4)	2(1.9)	4(3.7)	5(4.6)	7(6.5)	108(100)	$\chi^2$ =53.3642 p<0.01
	만31~40	14(21.5)	29(44.6)	4(6.2)	3(4.6)	4(6.2)	2(3.1)	3(4.6)	6(9.2)	65(100)	
	만41~50	14(53.8)	4(15.4)	3(11.5)	0	0	1(3.8)	1(3.8)	3(11.5)	26(100)	
	만51~60	2(100)	0	0	0	0	0	0	0	2(100)	
	만61 이상	0	0	0	0	1(100)	0	0	0	1(100)	
직급	조리보조	18(50.0)	5(13.9)	6(16.7)	2(5.6)	0	0	1(2.8)	4(11.1)	36(100)	$\chi^2$ =51.6227 p<0.01
	조리사	31(25.8)	52(43.3)	9(7.5)	7(5.8)	3(2.5)	6(5.0)	5(4.2)	7(5.8)	120(100)	
	부조리장	1(5.6)	11(61.1)	2(11.1)	1(5.6)	1(5.6)	0	2(11.1)	0	18(100)	
	조리장	5(20.0)	9(36.0)	2(8.0)	1(4.0)	3(12.0)	1(4.0)	1(4.0)	3(12.0)	25(100)	
	총 주방장	0	1(33.3)	0	0	0	0	0	2(66.7)	3(100)	
경력 총 년수	1년 이하	7(35.0)	5(25.0)	3(15.0)	1(5.0)	0	0	1(5.0)	3(15.0)	20(100)	$\chi^2$ =28.9156 N.S.
	2~5년	17(25.0)	31(45.6)	7(10.3)	6(8.8)	1(1.5)	1(1.5)	3(4.4)	2(2.9)	68(100)	
	6~9년	10(23.8)	16(38.1)	3(7.1)	2(4.8)	1(2.4)	2(4.8)	4(9.5)	4(9.5)	42(100)	
	10~15년	15(26.8)	21(37.5)	5(8.9)	2(3.6)	4(7.1)	3(5.4)	1(1.8)	5(8.9)	56(100)	
	16~19년	2(40.0)	3(60.0)	0	0	0	0	0	0	5(100)	
	20년 이상	3(33.3)	1(11.1)	1(11.1)	0	1(11.1)	1(11.1)	0	2(22.2)	9(100)	
총 응답자	55(27.2)	78(38.6)	19(9.4)	11(5.4)	7(3.5)	7(3.5)	9(4.5)	16(7.9)	202(100)		

N.S.: Not Significant.

44.6%, 21~30세 조리사 41.7%는 양식당에 근무하였다. 경주지역의 연령이 높은 조리사들은 한식당에 근무하는 비율이 높은 반면 연령이 낮은 조리사들은 양식당에 근무하는 비율이 높은 것은 부산지역 특급호텔 조리사들과 일치하였다. 한식당에 연령이 높은 조리사가 배정된 것은 오랜 경험에서 오는 손맛이 한식의 질을 결정하는 중요한 역할을 하는 것에 비롯된다고 판단된다. 근무부서는 직급별로도 유의한 차이(p<0.01)가 있었다. 직급이 낮은 조리보조의 50%가 한식당에 근무하는 반면 부조리장의 61.1%, 조리사의 43.3%, 조리장의 36%가 양식당에 근무하는 것으로 나타났다. 경주지역 특급호텔 조리사들 중 한식당에 근무하는 조리사의 수가 가장 많은데도 불구하고 직급이 높은 조리사들의 다수가 양식당에 근무한다는 것은 호텔 조리부 운영에 있어서 적절하지 못하다고 판단된다. 경력 총년수에 따른 근무부서의 유의한 차이는 없으나 양식당은 경력년수의 분포가 고르는데 비하여 한식당의 경우, 1년 이하의 경력이 매우 낮은 조리사(35%)나 16년 이상의 경력이 높은 조리사의 비율이 상대적으로 높았다.

4. 조리사 자격증 및 자격증과 근무부서와의 일치성

경주지역 특급호텔 조리사들이 소지하고 있는 자격증의 종류에 관한 조사결과인 표 4에 의하면 경주지역

표 4. 경주 지역 특급호텔 조리사들이 소지하고 있는 자격증

자격증 종류	빈도*	백분율(%)**	비율***
양식	106	57.3	0.52
한식	59	31.9	0.29
일식	10	5.4	0.05
중식	6	3.2	0.03
복어요리	2	1.1	0.01
제과, 제빵	2	1.1	0.01
조리 기능장	0	0	0
총 계	185	100	1

\*중복소지자에 의한 결과임.

\*\*전체 자격증 185개에 대한 백분율.

\*\*\*총응답자 203명에 대한 비율.

조리사들이 가진 총 자격증의 수는 185개로서 조리사 1인당 0.9개였다. 이것은 부산지역 조리사의 1.1개에 비해 그 비율이 낮았다. 경주지역 조리사들이 소지한 자격증 종류를 살펴보면 전체 조리사 자격증 중 57.3%가 양식 조리기능사 자격증이었으며 그 다음은 한식 조리기능사 자격증이 31.9%, 일식 조리기능사 자격증이 5.4%이었다. 경주지역 조리사들이 소지한 자격증의 수가 양식, 한식, 일식의 순서인 점은 부산지역과 동일하였지만 경주지역은 부산지역에 비해 일식 조리기능사 자격증 소지의 수치가 상대적으로 적었다. 한편 경

표 5. 자신이 소지하고 있는 자격증과 현재의 근무부서와의 일치성 N(%)

항 목	구 분	자격증이 없다	일치한다	일치하지 않는다	계	비 고
성 별	남	22(13.3)	115(69.3)	29(17.5)	166(100)	$\chi^2$ =15.5764
	여	15(40.5)	19(51.4)	3(8.1)	37(100)	
교육정도	중 졸	11(52.4)	10(47.6)	0	21(100)	$\chi^2$ =26.3837 p < 0.01
	고 졸	20(17.4)	79(68.7)	16(13.9)	115(100)	
	전문대졸	6(10.5)	37(64.9)	14(24.6)	57(100)	
	대졸이상	0	8(80.0)	2(20.0)	10(100)	
직 급	조리보조	23(63.9)	7(19.4)	6(16.7)	36(100)	$\chi^2$ =71.5099 p < 0.001
	조리사(1급,2급)	13(10.8)	85(70.8)	22(18.3)	120(100)	
	부조리장	0	16(88.9)	2(11.1)	18(100)	
	조리장	1(4.0)	23(92.0)	1(4.0)	25(100)	
	총 주방장	0	3(75.0)	1(25.0)	4(100)	
총 응답자	37(18.2)	134(66.0)	32(15.9)	203(100)		

주지역 조리사들 중 복어, 제과제빵, 조리기능장 자격증 소지자가 매우 적었다. 경주지역 특급호텔 조리업계의 발전을 위해서는 이러한 분야의 자격증 소지자의 비율이 높아져야 할 것으로 판단된다.

경주지역 조리사들이 소지한 자격증과 근무부서와의 일치성을 살펴본 표 5에 의하면 경주지역 조리사들 중 66%가 자신이 소지한 자격증과 일치하는 부서에서 근무하는 반면, 15.9%는 일치하지 않는 부서에서 근무하고, 18.2%는 자격증이 없는 것으로 나타났다. 이것을 자격증과 근무부서와의 일치 77.8%, 자격증 미소지 8.3%로 나타난 부산지역과 비교하여 볼 때 경주지역 조리사들의 경우 자격증 미소지자의 비율이 상대적으로 높고, 자격증과 근무부서와의 일치 비율이 상대적으로 낮았다.

소지자격증과 근무부서와의 일치성은 성별(p < 0.01), 교육정도별(p < 0.01), 직급별(p < 0.001)로 유의한 차이를 보였다. 성별로 보면 여자 조리사들의 자격증 미소지 비율(40.5%)이 남자 조리사들의 비율(13.3%)보다 훨씬 높았다. 이와반면 남자조리사의 경우 여자 조리사에 비해 자격증과 근무부서가 일치하지 않는 비율이 상대적으로 높았다. 교육정도별로 살펴보면, 중졸(52.4%), 고졸(17.4%) 등 학력이 낮을수록 자격증 미소지자의 비율이 높았으며, 소지 자격증과 근무부서와의 불일치 비율은 학력이 높을수록 높게 나타났다. 직급별로 살펴보면 직급이 높아질수록 소지 자격증과 근무부서와의 일치 비율이 높게 나타난 반면 조리보조의 경우 63.9%가 자격증을 소지하지 않고 있는 등 직급이 낮아질수록 자격증 소지비율이 낮게 나타났다.

##### 5. 조리사들의 자신있는 조리분야

경주지역 5개 특급호텔 조리사들이 스스로 자신있다고 보는 조리분야에 대한 결과(표 6)에 의하면 경주지역 조리사들의 44.3%가 양식부문의 조리에 가장 자신있다고 하였고 한식부문에 33%, 일식부문에 8.9%, 중식부문에 5.4%로 자신감을 나타내었다. 이 결과를 양식에 자신있다 52.6%, 한식에 자신있다 20%로 응답한 부산지역 조리사들과 비교할 때 경주지역 조리사들은 부산지역에 비해 양식이 자신있다고 응답한 비율은 낮은 반면 한식에 자신있다고 응답한 비율은 상대적으로 높았다. 경주지역 조리사들이 한식에 자신감을 보이는 것은 표 3에서 한식당에 근무하는 조리사들의 비율이 높은 것과 그 맥락을 같이 하고 있다.

변인별로 살펴보면 성별(p < 0.01), 연령별(p < 0.01), 교육정도별(p < 0.01), 현 호텔 근무년수별(p < 0.01)로 유의한 차이를 보였다. 성별로는 양식부문에 자신있다고 한 비율이 남자조리사들(51.8%)이 여자조리사들(10.8%)보다 훨씬 높은 반면 한식부문에 자신있다고 한 비율은 여자조리사들(75.7%)이 남자조리사들(23.5%)보다 훨씬 높았다. 모두 자신있다는 비율이 남자만 2.4%에 불과하여 모든 조리분야를 잘 하기는 매우 힘든 것으로 나타났다. 연령별로는 양식부문에 자신있다는 비율이 만 31~40세가 55.4%로 가장 비율이 높았고 만 21~30세가 43.5%, 만 41~50세 25.9%로 나타나 대체로 젊은 층이 양식에 자신감을 보였고 한식부문에 자신있다는 비율이 만 51~60세가 100%, 41~50세가 59.3%, 만 21~30세 30.6%, 31~40세 24.6%로 연령이 높을수록 한식에 자신감을 보였다. 또한 일식, 중식, 제과제빵 분야의 자신감도 연령이 낮은 층에서 더 높은 비율로 분포되어 한식을 제외한 다른 조리부문은 아직도 많은 연마와 연구가 필요할 것으로 사료된다. 교육정도별로 보면, 고졸이상의 학력자가 양식

표 6. 경주지역 특급호텔 조리사의 자신있는 조리분야

항목	구분	양식	한식	일식	중식	제과 제빵	복어 요리	모두 자신있다	모두 자신없다	계	비고
성별	남	86(51.8)	39(23.5)	17(10.2)	10(6.0)	6(3.6)	1(0.6)	4(2.4)	3(1.8)	166(100)	$\chi^2$ =41.7642 p < 0.001
	여	4(10.8)	28(75.7)	1(2.7)	1(2.7)	1(2.7)	0	0	2(5.4)	37(100)	
연령 (세)	만21~30	47(43.5)	33(30.6)	12(11.1)	8(7.4)	4(3.7)	0	0	4(3.7)	108(100)	$\chi^2$ =232.6123 p < 0.001
	만31~40	36(55.4)	16(24.6)	4(6.2)	3(4.6)	2(3.1)	0	4(6.2)	0	65(100)	
	만41~50	7(25.9)	16(59.3)	2(7.4)	0	1(3.7)	0	0	1(3.7)	27(100)	
	만51~60	0	5(100)	0	0	0	0	0	0	2(100)	
	만61 이상	0	0	0	0	0	1(100)	0	0	1(100)	
교육 정도	중졸	3(14.3)	14(66.7)	2(9.5)	0	1(4.8)	0	0	1(4.8)	21(100)	$\chi^2$ =46.7059 p < 0.01
	고졸	56(48.7)	35(30.4)	9(7.8)	6(5.2)	5(4.3)	0	1(0.9)	3(2.6)	115(100)	
	전문대졸	29(50.9)	15(26.3)	6(10.5)	3(5.3)	1(1.8)	0	2(3.5)	1(1.8)	57(100)	
	대졸이상	2(20.0)	3(30.0)	1(10.0)	2(20.0)	0	1(10.0)	1(10.0)	0	10(100)	
현 호텔 근무 년수	1년 미만	8(47.1)	9(52.9)	0	0	0	0	0	0	17(100)	$\chi^2$ =58.2037 p < 0.001
	1~3년	29(34.9)	33(39.8)	15(18.1)	3(3.6)	2(2.4)	0	0	1(1.2)	83(100)	
	3~5년	27(57.4)	8(17.0)	2(4.3)	7(14.9)	1(2.1)	0	0	2(4.3)	47(100)	
	5~9년	9(45.0)	6(30.0)	0	1(5.0)	2(10.0)	0	2(10.0)	0	20(100)	
	10년 이상	15(45.5)	11(33.3)	1(3.0)	0	2(6.1)	1(3.0)	2(6.1)	1(3.0)	33(100)	
총 응답자		90(44.3)	67(33.0)	18(8.9)	11(5.4)	7(3.4)	1(0.5)	4(2.0)	5(2.5)	203(100)	

부문에 자신감이 있었고, 한식부문 자신감이 높은 비율은 중졸(66.6%)이 가장 높았고 고졸이상은 비슷한 비율로 높았으며 일식부문, 중식부문, 모두 자신있다는 비율은 학력에 무관하게 골고루 분포되어 있었다. 또한 현 호텔 근무년수에 따른 자신있는 조리부문을 살펴보면 양식부문에 자신감을 보이고 있는 조리사는 3~5년 경력이 57.4%로 가장 높았고, 1~3년 경력이 34.9%로 가장 낮았지만 전반적으로 근무년수에 관계 없이 고른 자신감을 보인 반면, 한식부문에 자신감을 보인 조리사는 근무년수 1년미만이 52.9%로 나타났고, 근무년수 1~3년인 조리사가 39.8%인 반면 3~5년 경력자는 17%만이 자신감을 보였다. 이와함께 1~3년의 18.1%가 일식에 자신감을 보인 반면, 근무년수 3~5년이 14.9%로 중식에 자신감을 보였다.

6. 현 근무처에 대한 불만요소

경주지역 특급호텔 조리사들의 근무처에 대한 불만요소를 조사한 결과 표 7과 같다.

표 7에 의하면 경주지역 특급호텔 조리사들은 90.7%가 현 근무처에 불만이 있다고 응답하여 부산지역 조리사들의 83%보다 불만있다고 응답한 비율이 약간 높게 나타났다. 불만요소로는 임금문제가 49.2%로 가장 높아 41.5%인 진<sup>12)</sup>의 연구결과와 신<sup>13)</sup>의 연구결과보다도 높게 나타나 서울, 부산지역에 비해 경주지역의 임금수준이 낮은 것으로 판단된다. 그 다음으로 작업환경이 16.6%, 인간관계가 10.4%, 승진문제가 7.8%

등의 순으로 나타났고 불만이 없다가 9.3%, 모두 불만이다가 1.6%였다. 이는 성별(p < 0.05), 교육정도별(p < 0.01), 현 호텔 근무년수별(p < 0.01)로 유의한 차이를 보였다. 성별로 살펴보면, 현 근무처에 대한 불만요소로 임금문제를 응답한 비율은 여자조리사(59.5%)가 남자조리사(46.8%)보다 높았으며, 작업환경을 불만요소로 보는 조리사도 남자(13.5%)보다 여자(29.7%)가 높아 특급호텔의 근무조건이 남자보다 여자에게 열악하다는 것을 짐작할 수 있었다. 이와반면 인간관계, 승진문제에 대한 불만비율은 남자조리사가 높았고 또한 불만없다고 응답한 비율도 11.5%로 남자조리사 뿐이었다. 교육정도별로 보면 학력이 낮을수록 현 근무처에 대한 불만요소로서 임금문제를 꼽는 비율이 높고 학력이 높을수록 작업환경, 인간관계, 승진 등의 순으로 불만요소를 꼽고 있어 표 2에서 학력이 낮을수록 100만원 이하의 보수수준 비율이 높았던 결과와 일치하며, 교육정도에 따라 임금수준의 차이가 있음을 알 수 있었다. 또한 현 근무년수별로는 근무년수가 많을수록 임금문제에 대한 불만비율이 높았고 근무년수가 적을수록 작업환경에 대한 불만비율이 높았다.

7. 근무지를 옮긴다면 희망하는 근무지

경주지역 특급호텔에 종사하는 조리사들이 근무지를 옮긴다면 희망하는 근무지에 대한 조사결과는 표 8과 같다.

표 8에 의하면 경주지역 조리사들 38.8%는 자영업

표 7. 경주지역 특급호텔 조리사들의 불만요소

N(%)

항목	구분	임금 문제	작업 환경	인간 관계	승진	직무 권한	불만 없다	모두 불만이다	기타	계	비고
성 별	남	73(46.8)	21(13.5)	19(12.2)	14(9.0)	3(1.9)	18(11.5)	2(1.3)	6(3.8)	156(100)	$\chi^2$ =16.0220 p < 0.05
	여	22(59.5)	11(29.7)	1(2.7)	1(2.7)	1(2.7)	0	1(2.7)	0	37(100)	
교 육 정 도	중 졸	14(66.7)	5(23.8)	0	0	0	2(9.5)	0	0	21(100)	$\chi^2$ =40.8213 p < 0.01
	고 졸	61(55.0)	10(9.0)	11(9.9)	7(6.3)	1(0.9)	13(11.7)	2(1.8)	6(5.4)	111(100)	
	전문대졸	17(32.7)	15(28.8)	7(13.5)	7(13.5)	3(5.8)	3(5.8)	0	0	52(100)	
	대졸이상	3(33.3)	2(22.2)	2(22.2)	1(11.1)	0	0	1(11.1)	0	9(100)	
현 호 텔 근 무 년 수	1년 미만	6(37.5)	5(31.3)	0	0	0	3(18.8)	0	2(12.5)	16(100)	$\chi^2$ =48.8018 p < 0.01
	2~3년	44(57.1)	13(16.9)	10(13.0)	3(3.9)	2(2.6)	4(5.2)	1(1.3)	0	77(100)	
	4~5년	15(33.3)	6(13.3)	5(11.1)	11(24.4)	1(2.2)	3(6.7)	2(4.4)	2(4.4)	45(100)	
	6~9년	13(68.4)	1(5.3)	1(5.3)	1(5.3)	0	2(10.5)	0	1(5.3)	19(100)	
	10년 이상	16(48.5)	7(21.2)	4(12.1)	0	1(3.0)	4(12.1)	0	1(3.0)	33(100)	
총 응답자		96(49.2)	32(16.6)	20(10.4)	15(7.8)	4(2.1)	18(9.3)	3(1.6)	6(3.1)	193(100)	

표 8. 경주지역 특급호텔 조리사들의 근무이동 희망지

N(%)

항목	구분	자영업	다른 호텔	웁기고 싫지않다	전문 식당가	뷔페 식당	기타	계	비고
교 육 정 도	중 졸	8(40.0)	2(10.)	6(30.0)	1(5.0)	0	3(15.0)	20(100)	$\chi^2$ =26.4032 p < 0.05
	고 졸	49(42.6)	36(31.3)	13(11.3)	11(9.6)	4(3.5)	2(1.7)	115(100)	
	전문대졸	16(28.6)	22(39.3)	6(10.7)	10(17.9)	0	2(3.6)	56(100)	
	대졸이상	5(50.0)	3(30.0)	1(10.0)	1(10.0)	0	0	10(100)	
직 급	조리보조	4(11.4)	9(25.7)	12(34.3)	9(25.7)	0	1(2.9)	35(100)	$\chi^2$ =54.0307 p < 0.001
	조리사	46(38.7)	46(38.7)	9(7.6)	11(9.2)	3(2.5)	4(3.4)	119(100)	
	부조리장	9(50.0)	3(16.7)	3(16.7)	2(11.1)	0	1(5.6)	18(100)	
	조리장	18(72.0)	4(16.0)	1(4.0)	1(4.0)	1(4.0)	0	25(100)	
	총 주방장	1(25.0)	1(25.0)	1(25.0)	0	0	1(25.0)	4(100)	
현 호 텔 근 무 년 수	1년 미만	2(11.8)	6(35.3)	5(29.4)	2(11.8)	1(5.9)	1(5.9)	17(100)	$\chi^2$ =43.9599 p < 0.01
	1~3년 정도	25(30.9)	37(45.7)	8(9.9)	10(12.3)	1(1.2)	0	81(100)	
	3~5년 정도	24(51.1)	11(23.4)	5(10.6)	5(10.6)	1(2.1)	1(2.1)	47(100)	
	5~9년 정도	6(30.0)	4(20.0)	2(10.0)	5(25.0)	0	3(15.0)	20(100)	
	10년 이상	20(60.6)	5(15.2)	4(12.1)	1(3.0)	1(3.0)	2(6.1)	33(100)	
경 력 총 년 수	1년 이하	3(15.0)	8(40.0)	5(25.0)	4(20.0)	0	0	20(100)	$\chi^2$ =50.4115 p < 0.01
	1~5년	16(24.2)	33(50.0)	8(12.1)	7(10.6)	1(1.5)	1(1.5)	66(100)	
	6~9년	19(45.2)	11(26.2)	3(7.1)	5(11.9)	1(2.4)	3(7.1)	42(100)	
	10~15년	31(55.4)	9(16.1)	7(12.5)	7(12.5)	1(1.8)	1(1.8)	56(100)	
	16~20년	2(40.0)	0	1(20.0)	0	1(20.0)	1(20.0)	5(100)	
	21년 이상	6(60.0)	2(20.0)	1(10.0)	0	0	1(10.0)	10(100)	
총 응답자		78(38.8)	63(31.3)	26(12.9)	23(11.4)	4(2.0)	7(3.5)	201(100)	

을 희망하였으며, 다른호텔로 옮기고 싶어하는 조리사들은 31.3%, 전문식당가로 옮기기를 희망하는 조리사 11.4%로 나타났으며 옮기고 싶지 않다는 12.9%이었다. 이 결과를 부산지역 조리사들과 비교할 때 다른 항목은 비슷한 비율이었으나 다른 호텔로 옮기고 싶다는 비율이 경주지역에 비해 약간 높게 나타났다. 이는 교육정도별(p < 0.05), 직급별(p < 0.001), 현 호텔 근무년수별(p < 0.01), 경력 총년수별(p < 0.01)로 유의한

차이를 보였다. 희망하는 이전 근무지의 교육정도별 차이를 보면 중졸의 경우에는 자영업을 하거나(40%) 옮기지 않겠다(30%)의 비율이 상대적으로 높은 반면 고졸은 자영업 42.6%, 다른호텔로 옮기고 싶다 31.3%의 비율이 상대적으로 높았고, 전문대졸의 경우 타 학력자와는 달리 타호텔로 옮기고 싶다는 비율(39.3%)이 가장 높았고, 자영업 28.6%, 전문식당가로 옮기고 싶다 17.8%로 나타났다. 직급별 차이를 보면 직급이



높아질수록 자영업을 희망하는 비율이 높아졌다. 조리보조는 11.4%, 조리사는 38.7%가 자영업을 희망하는데 비하여 부조리장과 조리장은 각각 50%, 72%가 자영업을 희망하였다. 이와반면 직급이 낮은 조리보조나 조리사는 부조리장이나 조리장에 비하여 다른 호텔로 옮기기를 희망하는 빈도가 상대적으로 높았다. 직급이 높은 조리사가 타업소에 옮겨가기 보다는 자영업을 희망하는 것은 경력이 쌓이고 연령이 어느 정도 되어 조리기능과 영업에 대한 자신감에서 비롯되는 것으로 판단된다. 호텔 근무년수별 이전 희망 근무지를 보면 1년 미만의 근무년수자는 타년수자에 비해 옮기고 싶지 않다는 비율이 상대적으로 높았고, 1~3년 정도 근무년수자는 다른 호텔로, 5~9년 정도의 근무년수자는 전문식당가로 10년 이상 근무년수자는 자영업을 하고 싶다는 비율이 타 근무년수자에 비해 상대적으로 높았다. 경력 총년수별 이전 희망 근무지를 보면 5년 이하의 경력자는 타호텔로 옮기고 싶어하는 비율이 높은 반면 6년 이상의 경력 조리사들은 자영업을 희망하는 비율이 높았다.

**8. 조리사로서 종사한 이래 근무처를 이동한 횟수**

경주지역 특급호텔에 종사하고 있는 조리사들이 조리사로서 종사한 이래 근무처를 이동했던 현황을 나타낸 결과는 표 9이다.

표 9에 의하면 전반적으로 옮긴 적 없다가 33.5%로 가장 비율이 높았고 1~2회 이동하였다가 33%, 3~4회가 21.2%의 순으로 나타났다. 66.2%가 2회 이하만 근무처를 이동하였다는 결과는 부산지역의 조사결과와 거의 동일하였다. 변인별로 살펴보면 근무처 이동횟수는 성별(p < 0.01), 연령별(p < 0.01), 직급별(p < 0.001)로

유의한 차이가 있었다. 성별로는 여자조리사의 62.2%가 근무처를 이동한 적이 없었던 것에 비하여 남자조리사는 62.9%가 근무처를 이동하였다. 남자조리사의 경우 1~2회 이동한 자가 34.3%, 3~4회 이동자가 24.1%이었다. 근무처 이동횟수의 연령별 차이를 살펴보면 대부분의 연령층에서 옮긴 적이 없거나 1회 이하 이동자가 절대 다수를 차지하는데 비하여 31~40세의 30대 조리사의 경우에는 옮긴 적이 없는 조리사가 15.4%에 지나지 않는 대신 3회 이상 이동자가 53.8%나 되었다. 근무처 이동횟수의 직급별 차이를 살펴보면 직급이 높아질수록 이동횟수의 비율이 높아졌다. 부조리장, 조리장, 총주방장의 3회이상 이동비율이 66.7%, 68%, 75%에 이르러 조리보조 8.3%, 조리사의 27.5%와 대조를 보였다. 또한 직급이 높아질수록 근무조건이 좋은 곳으로 옮길 기회가 많은 것으로 분석되는 부산지역과 같은 추세였다.

**9. 해외연수 경험 및 연수 희망지**

경주지역 특급호텔 조리사들의 해외연수 경험 및 연수 희망지에 대한 조사결과는 표 10과 같이 해외연수 경험이 없는 조리사가 87.2%로 나타났으며 이것은 부산지역 조리사의 89%와 거의 동일하였다. 해외연수 경험은 교육정도별(p < 0.05), 직급별(p < 0.001)로 유의한 차이가 있어 교육정도별로 살펴보면 학력이 낮을수록 해외연수 경험이 없다는 비율이 높으며 학력이 높을수록 해외연수 경험의 비율이 높게 나타나 해외연수는 학력이 높은 조리사들에게 기회가 많이 주어질 수 있다는 것을 알 수 있었다. 직급별로는 교육정도와 같은 추세로서 직급이 높아질수록 무경험의 비율이 낮고 1번 이상의 연수 경험이 있는 조리사들의

표 9. 조리사로 종사한 이후 근무처의 이동횟수

									N(%)
항 목	구 분	옮긴적 없다	1~2회	3~4회	5~6회	7~8회	9회이상	계	비고
성 별	남	45(27.1)	57(34.3)	40(24.1)	12(7.2)	8(4.8)	4(2.4)	166(100)	$\chi^2=19.1118$ p < 0.01
	여	23(62.2)	10(27.0)	3(8.1)	0	1(2.7)	0	37(100)	
연 령 (세)	만21~30	46(42.6)	39(36.1)	15(13.9)	3(2.8)	4(3.7)	1(0.9)	108(100)	$\chi^2$ =38.9252 p < 0.01
	만31~40	10(15.4)	20(30.8)	25(38.5)	6(9.2)	3(4.6)	1(1.5)	65(100)	
	만41~50	11(40.7)	7(25.9)	2(7.4)	3(11.1)	2(7.4)	2(7.4)	27(100)	
	만51~60	1(50.0)	1(50.0)	0	0	0	0	2(100)	
	만 61 이상	0	0	1(100.0)	0	0	0	1(100)	
직 급	조리보조	20(55.6)	13(36.1)	3(8.3)	0	0	0	36(100)	$\chi^2$ =62.9535 p < 0.001
	조리사	44(36.7)	43(35.8)	22(18.3)	3(2.5)	6(5.0)	2(1.7)	120(100)	
	부조리장	3(16.7)	3(16.7)	7(38.9)	4(22.2)	1(5.6)	0	18(100)	
	조리장	1(4.0)	7(28.0)	10(40.0)	3(12.0)	2(8.0)	2(8.0)	25(100)	
	총주방장	0	1(25.0)	1(25.0)	2(50.0)	0	0	4(100)	
총 응답자		68(33.5)	67(33.0)	43(21.2)	12(5.9)	9(4.4)	4(2.0)	203(100)	

표 10. 해외연수 경험 및 연수대상 희망지

항 목	구 분	해 외 연 수 경 험				연 수 대 상 회 망 지						계
		없다	1번	2번	5번 이상	유럽	일본	미주지역	동남아	중국	기타	
교 육 정 도	중졸	19(90.5)	1(4.8)	1(4.8)	0	5(23.8)	8(38.1)	1(4.8)	2(9.5)	5(23.8)	0	21(100)
	고졸	104(90.4)	11(9.6)	0	0	56(49.1)	25(21.9)	10(8.8)	7(6.1)	14(12.3)	2(1.8)	115(100)
	전문대졸	46(80.7)	7(12.3)	3(5.3)	1(1.8)	33(57.9)	11(19.3)	5(8.8)	1(1.8)	4(7.0)	3(5.3)	57(100)
	대졸이상	8(80.0)	0	1(10.0)	1(10.0)	2(20.0)	2(20.0)	3(30.0)	0	3(30.0)	0	10(100)
비 고		$\chi^2=19.7690$ p < 0.05				$\chi^2=24.4913$ N.S.						
직 급	조리보조	36(100)	0	0	0	7(19.4)	14(38.9)	3(8.3)	2(5.6)	9(25.0)	1(2.8)	36(100)
	조리사	111(92.5)	8(6.7)	1(0.8)	0	65(54.6)	24(20.2)	7(5.9)	6(5.0)	13(10.9)	4(3.4)	120(100)
	부조리장	16(88.9)	1(5.6)	0	1(5.6)	11(61.1)	3(16.7)	3(16.7)	0	1(5.6)	0	18(100)
	조리장	13(52.0)	9(36.0)	3(12.0)	0	9(36.0)	5(20.0)	6(24.0)	2(8.0)	3(12.0)	0	25(100)
	총 주방장	1(25.0)	1(25.0)	1(25.0)	1(25.0)	4(100)	0	0	0	0	0	4(100)
비 고		$\chi^2=80.0944$ p < 0.001				$\chi^2=34.2455$ p < 0.05						
총 응답자		177(87.2)	19(9.4)	5(2.5)	2(1.0)	46(22.8)	19(9.4)	10(5.0)	26(12.9)	5(2.5)	203(100)	

비율이 높아 직급이 올라갈수록 해외연수의 기회가 많아짐을 짐작할 수 있었다. 연수를 가고 싶은 희망지는 유럽이 47.5%, 일본이 22.8%로 부산의 특급호텔 조리사들과 비슷하였으나 중국으로 연수를 가고 싶은 비율이 12.9%로 부산의 조리사들에 비해 2배로 높게 나타나는 특이한 면을 보였다. 연수 희망지는 교육정도별로는 유의한 차이가 없으나 직급별로는 유의한 차이(p < 0.05)를 보여 직급이 높아질수록 유럽, 미주 지역으로 연수를 가고 싶어하는 조리사가 많았으며 직급이 낮아질수록 일본으로의 해외연수를 희망하는 조리사가 많은 편이었다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 우리나라의 대표적인 관광특구 지역인 경주 보문단지내 특급호텔에 근무하는 조리사들의 실태 및 의식에 관한 조사연구이다. 해당지역 조리사(남자 166명, 여자 37명)를 대상으로 설문지를 통하여 근무처, 근무부서, 자격증 등 직무에 관한 일반적 현황을 조사한 연구결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 경주지역 특급호텔 조리사들의 연령분포는 30세 미만이 53.2%, 40세 미만이 32.1%로 비교적 젊은 편이었다. 학력정도는 고졸이 56.7%로 가장 많았으며 전문대졸 이상의 학력소지자는 33%이었다. 직급분포는 59.1%가 조리사(1급, 2급)이었으며, 17.7%는 조리보조였다. 조리사의 총경력은 10년이상 근무자가 35%인 반면 44.4%가 5년이하로 경력이 높지 아니하였으며 50.8%가 현호텔에 3년 이하 근무한 경력자였다.

2. 조리사들의 1일 근무시간은 8~9시간(83.3%)이

대부분이었으며, 근무시간은 직급이 높아질수록 길었다. 보수수준은 66.3%가 월 100만원 미만이었으며, 31~40세의 조리사들의 보수가 타연령에 비하여 상대적으로 높았다.

3. 조리사들은 양식당에 38.6%, 한식당에 27.2% 근무하였다. 양식당에는 남자조리사, 연령이 낮은 조리사, 직급이 높은 조리사들이 상대적으로 많이 근무하는 반면 한식당에는 여자조리사, 연령이 높은 조리사, 직급이 낮은 조리사들이 상대적으로 많이 근무하였다.

4. 조리사들이 소지하고 있는 자격증은 1인당 0.9개이며 총자격증 중 57.3%가 한식 조리사 자격증이었다. 소지하고 있는 자격증과 근무부서는 66%가 일치하였다. 조리사들이 가장 자신있게 조리할 수 있는 분야는 양식(44.3%)이었으며, 한식은 33%, 일식은 8.9%이었다. 남자조리사, 학력이 높은 조리사, 연령이 낮은 조리사들 중 상대적으로 높은 비율이 양식조리에 자신감을 보인 반면, 여자조리사, 학력이 낮은 조리사, 연령이 높은 조리사들 중 상대적으로 높은 비율이 한식조리에 많은 자신감을 보였다.

5. 조리사들의 49.2%가 임금문제에 가장 많은 불만을 가지고 있었으며, 작업환경에 가장 많은 불만을 가진 조리사는 16.6%, 인간관계 10.4%, 승진문제 7.8% 순이었다. 불만이 없다는 조리사는 9.3%에 불과하였다.

6. 근무지를 옮길 경우 희망근무지는 자영업이 38.8%로 가장 많았으며, 타호텔 희망자는 31.3%이었다. 직급이 높은 6~15년정도의 경력을 가진 조리사들 중 자영업을 희망하는 비율이 상대적으로 높았다.

7. 근무처 이동현황에 있어서는 조리사들 중 33.5%가 근무지를 한번도 옮긴 적이 없으며, 1~2회 이동자는

33%, 3~4회 이동자는 21.2%이었다. 조리사들의 대부분(87.2%)은 해외경험이 없었으며, 연수희망지는 유럽이 47.5%로 가장 높았고 그 다음으로는 일본 22.8%, 중국 12.9%이었다.

8. 경주지역 조리사들의 일반적 특성 및 의식은 부산지역 조리사들의 일반적 특성 및 의식과 비교적 일치하였다. 그러나 경주지역 조리사들은 부산지역 조리사들에 비하여 보수는 상대적으로 낮고, 근무시간은 상대적으로 길었다. 그리고 경주지역 조리사들은 부산지역 조리사들에 비하여 상대적으로 한식조리에 강한 자신감을 보였으며, 호텔내 근무부서에 있어서는 부산지역에 비하여 한식당에 근무하는 조리사의 비율이 상대적으로 높았다. 이것은 경주지역이 한국의 대표적인 역사 유적관광지라는 특성을 반영하고 있는 것으로 판단된다.

경주지역 호텔 조리업계의 이같은 특징은 매우 긍정적인 것으로 인정되나 그럼에도 불구하고 한국의 대표적인 역사 유적관광지인 경주의 호텔 조리업계에서 조차 양식당 근무 조리사의 숫자 및 조리사들의 양식조리 취향성이 한식당 근무 조리사들의 숫자 및 조리사들의 한식 조리사들의 한식 조리 취향성에 비하여 절대적으로 우세하다는 점을 고려할 때 한식부서를 강화하기 위한 인적 물적 투자의 증대가 필요하다고 사료된다.

## 참고문헌

1. 이성우: 조선시대 조리서의 분석적 연구. 한국정신문화연구원 연구논총, 82: 6 (1982).
2. 강인희: 한국 식생활 풍속사. 삼영사, 19 (1993).
3. 이성우: 한국 요리 문화사. 교문사, 19 (1992).
4. 황혜성: 조선왕조 궁중음식. 궁중음식연구원, 10 (1994).
5. 황혜성, 한복려, 한복선: 한국의 전통음식. 교문사, 143 (1990).
6. 염초애, 장명숙, 윤숙자: 한국음식. 효일문화사, 348 (1995).
7. 홍완수: 병원급식 종사원의 직무 만족도에 관한 연구. 한국조리과학회지, 10(3): 296 (1994).
8. 양일선, 이화진, 강혜련, 김성혜, 이보숙: 병원 급식 조리 종사원의 직무특성과 직무만족도 분석. 한국식생활문화학회지, 9(6): 479 (1994).
9. 김미향: 대구지역 관광호텔 조리종사원 실태와 직무만족에 관한 연구. 한국조리과학회지, 12(2): 138 (1996).
10. 오정환 편저: 관광법규. 기문사, 62 (1995).
11. 경북대학교 통계학과 편: spss/pc+사용법. 자유아카데미, 26 (1992).
12. 진양호: 한국 관광호텔 조리사들의 의식과 전망에 관한 연구. 혜전전문대 논문집, 11: 163 (1993).
13. 신애숙, 이진용: 부산지역 특급호텔에 종사하는 조리사들의 직무에 대한 의식과 실태조사 연구(I). 한국식생활문화학회지, 11(2): 169 (1996).

(1997년 4월 12일 접수)