

빵굽는 호랑이 선생님

대한제과기술학원 오병호 과장

대한제과학원 오병호 과장은 학생들 사이에서 독특한 스파르타식 교육으로 정평이 나왔다. 그럼에도 누구하나 그에게 이의를 제기하지 않는 것은 '저격중은 부수입'이라는 말이 나올 만큼 호을 높은 특유의 강의 스타일 때문이다. 그가 지향하는 학원 교육의 목적은 실력있는 직업인을 양성하는 것. 에이즈라는 별명이 붙기까지, 호랑이 선생님 오병호 씨의 감춰진 고민을 들여다 본다.

AIDS를 만나러 간다?

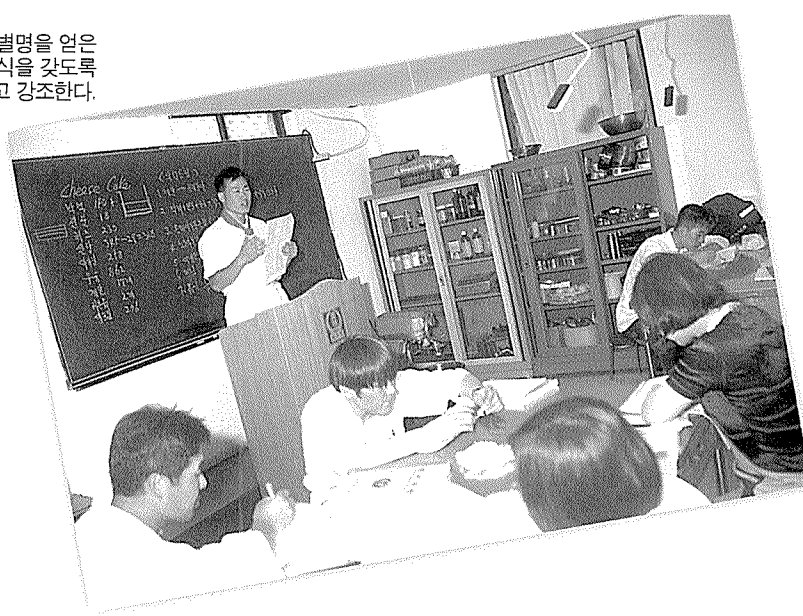
비오는 수요일 오후, 대한제과기술학원 강의실에서 만난 '에이즈' 오병호(34) 과장은 자신의 그 섬뜩한 별명 이야기가 나오자 대뜸 웃음을 터뜨린다.

"AIDS(후천성 면역 결핍증)가 그렇잖아요. 걸리면 죽는다! 학생들 입장에서 보면 제 교육방식이 좀 극성스런 편이라 그런 별명이 붙었나봐요. 뭐든 대충대충 지나치질 못하는 성격 때문이겠죠. 하지만 어엿한 한 사람의 직업인을 양성하는 곳에서 편하길 기대한다면 그게 오히려 무리한 요구 아닙니까?"

하긴 이목구비가 또렷한 준수한 외모하며, 7년 경력의 중견

강사임을 짐작할 수 있는 기분좋은 달변까지, 그에게서 에이즈와 연관되는 어떤 '증상'을 발견한다는 건 불가능한 일이다. 그럼에도 그는 분명 학생들 사이에선 혹독한 스파르타식 교육으로 정평이 나왔다. 일부러 가냘픈 여학생들을 지목해 무거운 밀가루 포대를 나르게 하고, 강의 시간에 현눈을 파는 학생들 에겐 가차없이 '얼차려' 지시가 떨어진다. 적어도 오병호씨가 수업을 진행하고 있는 동안에는 나이와 성별을 떠나 학생들 모두가 줍처럼 긴장을 풀지 못한다. 만일 수업 시간 틈틈이 터져나오는 즐거운 웃음소리만 아니라면 오병호씨를 그저 무섭고 어려운 선생님으로만 보아넘기기 십상인 것이다.

⇒ 엄격한 스파르타식 교육으로 '에이즈'란 별명을 얻은 오병호 과장은 학생들이 확고한 직업의식을 갖도록 하는 것이 학원 교육의 목적이라고 강조한다.



직업에 대한 사명감이 기술인의 첫째 조건

“여자라고 해서 힘든 일을 시키지 않을 거라는 생각은 큰 오산이죠. 또 밀가루 한 포대쯤 나르지 못하는 체력이라면 제과 기술인으로서도 중대한 결격 사유구요. 저는 오히려 여자들에게 힘든 일을 시키지 않아야 한다는 편견들이 여성의 역할을 폄하하게 만드는 이유라고 생각해요.”

학원을 수료한 뒤 기술인으로 취업한 여학생들이 하소연하는 문제는 대개 이처럼 사소한 부분들이다. 평소 여성이라는 이유로 양해되었던 문제들이 직업인이라는 입장으로 맞닥뜨리게 될 때는 견디기 힘든 중압감으로 다가오는 것이다.

의외로 이런 문제들은 남녀를 불문하고 초보 기술인들이 겪는 통과의례 같은 딜레마였다. 대견할 정도로 열의를 보였던 학생들이 막상 취업에 나선 뒤 몇 달 지나지 않아 흐지부지 다른 일을 찾아 떠나는 모습을 지켜보면서 그렇게 일방적 지식만을 전달했던 자신의 교육방식에 회의를 느끼게 되는 것은 당연한 수순. 이런 악순환을 지켜보면서 그가 내린 결론은 단기간에 쉽게 개선되지 않는 열악한 환경이 현실이라면, 예비 기술인들에게도 어느 정도 ‘적응 훈련’이 필요하지 않겠느냐는 생각이었다.

현장에 내보낸 졸업생들이 “선생님 덕분에 직장생활에 잘 적응하고 있다”며 고마움을 전할 때면 애써 악역을 자처한 보람도 느끼지만, 수업시간 내내 근엄한 표정으로 곁은 일을 강요해야 하는 그의 마음도 마냥 편한 것은 아니다. 1달 동안 결석이나 지각이 없어야 한다는 단서가 붙긴 하지만, 가끔 주머니를 털어 학생들에게 짜장면 파티를 열어 주는 것도 그런 미안함을 표시하는 한가지 방법이다. 수업이 끝난 뒤면 흥허물 없이 학생들과 어울리는 만형 같은 그에게 에이즈란 별명이 붙게 된 내력엔 이렇듯 깊은 고민의 흔적이 숨어 있다.

에이즈에 걸리면 자격증은 부수입

호랑이 선생님 오병호 씨가 학원계에서 단연 주목을 받는 이유는 사실 효율 높은 강의 스타일 때문이다.

3년여 현장경험을 쌓은 후 동경제과학교 연수를 거쳐 일본 제과전문학교와 방송통신대 행정학과를 졸업한 그는 제과업계에선 베스트셀러로 통하는 ‘제과제빵 기능사 시험 문제지’의 저자이기도 하다. 이렇듯 수업 준비에 쏟는 열의가 남다르다 보니 학생들 사이에선 ‘기능사 자격증은 부수입’이란 말이 나올 정도로 명성이 자자하다. 최근에는 학원 강의와 지난 4년 전부터 시작된 경민대학 출강으로 바쁜 와중에도 개편판을 출간하기 위해 준비하고 있다고 귀뜸한다. 머지않아 이번 기수(基數)의 취업이 시작될 무렵이라 요즘엔 학생들과의 진로 상담에도 많은 시간을 할애하고 있다.

“학생들에게 직업에 대한 사명감을 길러주는 일이 제일 중

요하다고 생각해요. 제과


업의 발전을 저해하는 기술인들의 잦은 이직도 업계 현실에 대한 이해가 부족하기 때문이라고 볼 수 있죠. 그래서 저는 가급적 현장 여건을 자세히 설명해 주고, 이런 어려움을 극복해낼 자신감이 있는 사람만 제과 기술에 승부를 걸어 보라고 권유합니다.”

학원 강단에 서기 전, 3년여 동안 자영제과점에서 근무했던 자신의 경험을 돌이켜볼 때 초보 기술인들에게 한 번쯤 갈등의 시간이 오리라는 것을 그는 누구보다 잘 알고 있다. TV한 번, 신문 한 장 마음 편히 볼수 없는 팍 짜여진 생활에 부대끼다 보면 당연히 직업에 대해 회의가 생기기 마련이다. 그 역시 어느 순간 ‘빵과의 의사소통’이 가능하다는 자각이 들기 전까지는 기술인으로써의 보람을 알지 못했다. 같은 재료라도 만드는 이의 정성에 따라 맛의 깊이가 달라진다는 평범한 진리, 이것이 오병호씨가 그토록 직업에 대한 소명의식을 강조하는 진짜 이유는 아닐까.

빵과의 대화, 기술인으로써의 보람

그의 유일한 꿈은 언젠가 일본의 교육시설을 견학하며 느꼈던 부러움을 이곳 대한제과학원에 재현하는 것이다. 좋은 시설을 활용해 장차 제과업계의 든든한 기둥이 될 기술인들을 배출할 수 있으면 좋겠다는 소박한 바람 속에서도 평생 강단을 지키겠다는 열정의 깊이를 짐작할 수 있다.

“학원을 수료한 뒤에도 새로운 기술을 배우기 위해 찾아오는 학생들이 많아요. 그럴 때면 ‘내가 가르친 것이 단순히 빵만드는 기능만은 아니었구나’ 하는 보람을 느낍니다. 직업에 대한 자부심을 갖지 못했다면 생업에 부족함이 없는 그들이 굳이 자기개발의 필요성을 느끼지도 않았을 테니까요.”

‘이렇게 의미 있는 에이즈라면 모든 사람에게 전염시켜도 좋지 않을까’ 하는 생각이 드는 것은 단지 어설픈 감상이었을까. 작별인사를 나누고 돌아서는 그의 뒷모습이 더없이 든든하게 느껴지는 마음까지도? 

<글/이종원>