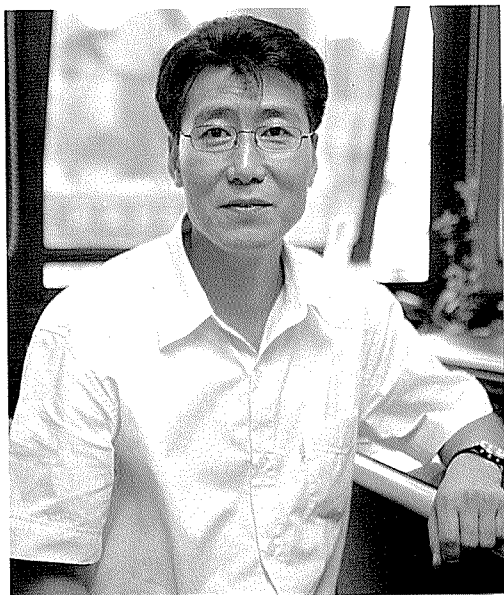


## 500명의 제자를 거느린 '부자'

광주제과기술학원 교육과장 이영환



안경 너머로 자리잡은 눈매가 서글서글해 보인다. 차분한 목소리는 낮게 깔린다.

광주제과기술학원 이영환(40)과장은 첫인상처럼 조용한 성격의 소유자다. 그렇지만 학생을 가르치는 열정은 매우 강렬해 보인다.

'가르치는 일'을 업(業)으로 삼은 지 5년. 되돌아본 지난 날이 뿌듯하기만 하다. 벌써 500여명이 그의 가르침을 받고 광주는 물론 인근 호남지역, 서울 등에서 현장을 누비고 있다. 가끔씩 걸려오는 제자들의 안부전화는 자신의 '후회없는 선택'을 확연케 한다.

"간혹 제자들이 학원으로 찾아오기도 합니다. 제자들은 현장에서 부딪치며 느꼈던 문제들을 한 보따리씩 풀어놓습니다. 이상과 현실의 차이를 확인한 것이겠죠. 그들의 말에 일일이 동감을 표하면서도 평생 직업으로서 제과업의 매력을 강조하곤 합니다."

광주제과기술학원 개원 멤버인 이 과장은 제과기술인 출신이다. 목포가 고향인 그는 82년 23세의 나이로 그 지역 대표 업소인 코롬방제과에 들어가 제과제빵 기술을 배우기 시작했다. 그러던 중 86년경 대한제과협회에서 발간한 제과제빵기능사 검정시험 문제집의 지역 배포 책임을 맡았다. 이 일이 계기가 되어 그때 그도 검정시험에 응시, 자격증을 취득했다. 이후 그는 88년부터 3년 동안 목포에 있는 한국제분연구소에서 근무하며 실력을 쌓았고 이는 훗날 제과제빵 교육자의 길로 나서게 한 기반이 되었다. 92년부터 약 1년 동안 목포 코롬방 생산 책임자로 근무한 그는 93년 광주 YWCA에서 제과제빵 강사를 맡으면서 제과제빵 교육기관과 첫인연을 맺었다. 이후 94년 8월 광주제과기술학원이 개원하면서 이곳으로 옮겨 오늘에 이르고 있다.

이 과장은 단지 '기술 전수자'의 위치에 만족해 하지 않는다. 자신이 그랬듯 제과업을 평생 직업으로 삼게 하기 위해서는 무엇보다 이 업종에 대한 매력을 느끼게 하는 것이 중요하다고 보기 때문이다. 이에 따라 그는 학생들과의 대화시간을 자주 갖는다.

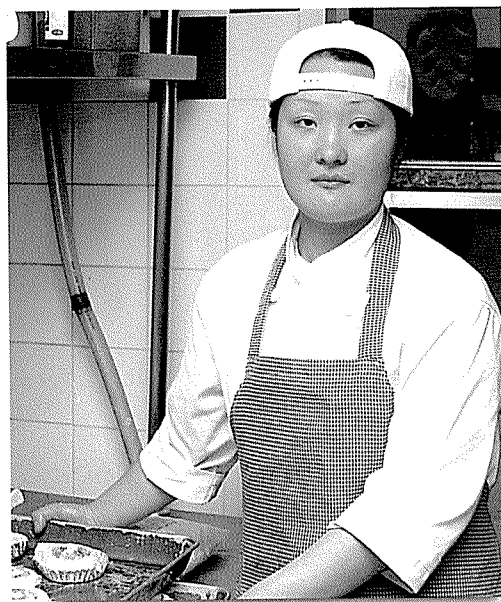
"학생들은 처음에 이 일에 대한 기대와 꿈에 부풀어 기술을 익힙니다. 그러나 학원을 수료하고 현장에 진출하자마자 너무도 다른 현실을 접하고 크게 실망하는 경우가 많아요. 상당수가 이때 진로를 바꾸곤 하죠. 안타까운 일입니다."

그렇지만 그가 바라보는 베이커리 업계의 앞날은 긍정적이다. 아직 만족할 만한 수준은 아니지만 근무여건도 차츰 개선되고 있고 기술을 배우려는 새로운 인력이 계속 늘어나고 있기 때문이다. 그리고 그는 새로운 학생을 가르칠수록 더욱 힘난다. 그만큼 제자가 늘어나가 마음을 더욱 살찌울테니 말이다. 그는 '사람 부자'인 셈이다.

<글/ 손인수>

## 경력 2년 공장장이 꿈꾸는 세상

라미듀방 현대점 박희경



라미듀방 현대점은 작업 공간이 같은 규모의 제과점보다 작다. 짝찬 제조 시설 때문에 사람 하나 정도가 통행할 공간 안을 들여다 보면 색다른 점을 발견하게 된다. 생산 인원이 모두 여자인 것이다. 20대 초반의 그들은 빵을 발효실에서 꺼내 오븐에 굽는 등 바쁘게 움직인다. 그속에서 머리끈을 동여맨 듯 작업모를 거꾸로 눌러쓴 당찬 모습의 박희경(25)씨를 찾을 수 있다.

라미듀방 현대점의 최고참 기술인인 그녀는 원래 한식 조리사였다.

자격증을 취득하고 대한항공의 캐터링 사업부에서 근무하던 중 조리빵을 접하게 된 그녀는 빵에 관심을 갖게 됐다. 기술을 배우기 위해 한국제과고등기술학교 1년 정규반 과정을 수강하던 그녀는 학기말에 실시하는 현장 실습을 계기로 라미듀빵에 입사하게 됐다.

박희경씨는 입사 2년차 기술인에 불과하지만 라미듀빵 현대점에서 맡고 있는 직책은 생산 팀장이다. 경력으로 치면 오븐 담당을 마치고 이제 반죽을 치는 단계일 테지만 그녀가 이런 직책을 맡을 수 있었던 것은 라미듀빵의 인력 운용 방식 때문이다. 라미듀빵은 초보 기술인이 처음에는 샌드위치, 케이크 제조 업무를 맡지만 금세 빵 제조에 투입된다.

또 한달 단위로 파트를 바꿔 일하고 대치동 본사 공장에서 로테이션으로 빵 제조도 경험할 기회도 있어 경력에 비해 많은 제품을 접할 수 있다. 라미듀빵 현대점의 경우 페이스트리류가 많아 초보 기술인도 충분히 제조할 수 있는 것도 이런 인력 운영 방식을 가능케 한 요인이다. 따라서 그녀는 숙련도에서는 뒤지지만 단기간 내에 생산을 책임질 위치가 될 수 있었다.

그녀는 제조뿐 아니라 직원의 근무 스케줄은 물론 생산량 조절 등의 업무도 수행한다. 비가 오면 빵의 판매가 많기 때문에 전날 기상예보를 참고해 생산 수량을 늘리는 것이 한 예이다. 경력 2년에 불과한 그녀에게 이런 권한이 주어진 것은 '내가 지금 제과점을 운영하고 있다'란 가정 하에 모든 면에서 책임감을 갖고 임한 결과다.

그녀는 내년에 일본의 라미듀빵 본사로 연수를 떠날 예정이다. 2년 정도 근무하면 중간 관리자 양성을 목적으로 이런 혜택을 주어지지만 그녀가 그동안 회사에 쌓은 신뢰와도 무관치 않다. 현재 그녀는 기술 면에서 아직 부족한 점이 많지만 일본 기술 연수의 기회가 주어지고 라미듀빵이 앞으로 양과자 부문을 강화할 예정인 만큼 새로운 기술을 익힐 수 있어 기대가 크다.

그녀는 개업이 꿈이다. 물론 꿈을 실현하고 성공을 거두기 위해서는 많은 것을 필요로 한다. 뛰어난 기술 및 판매 노하우 습득 등 과정을 하나하나 제대로 밟아 나가야만 한다. 그런 면에서 한발 앞서 생각하고 모든 일에 책임감을 다하는 그녀는 아직 많지 않은 나이에 경력도 짧지만 이미 성공을 위해 무엇을 해야 할지 알고 있는 것일까? 오늘도 그녀는 빵을 굽고 있다.

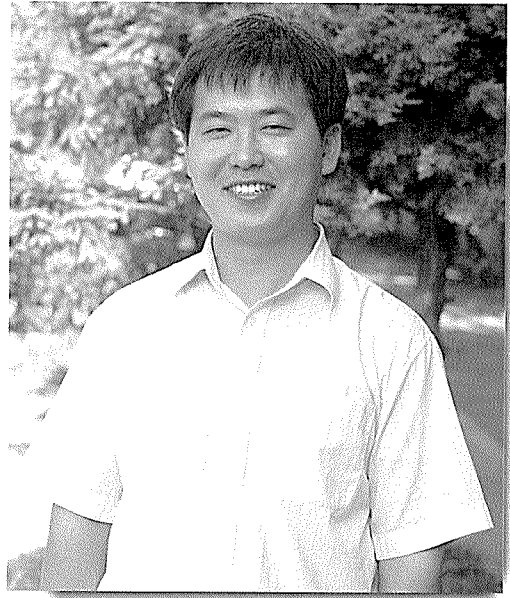
<글 / 박종선>

## 빵이 좋아 빵과 함께 살아갑니다

### 부천시 후렌치명과 대표 김삼주

부천시에서 후렌치명과를 경영하고 있는 김삼주(35)씨는 빵이 좋아 제과인이 되었을 정도로 빵에 대한 관심과 애정이 대단한 사람이다.

그는 동국대학교 식품공학과를 졸업한 뒤 동경제과학교로 유학을 다녀온 특이한 경력의 소유자이다. 김삼주씨는 대학교 3학년인 90년



'제우회'라는 빵 관련 씨름을 만들어 활동하면서 제과관련 회사에서 활동하고 있는 선배들을 초빙하여 강습을 받았다.

김삼주씨는 미국 소맥협회 한국지부 기술상담역(현 지부장)으로 있던 고원방씨를 찾아가 조언을 구하던 중에 동경제과학교 관련 기사를 보게 된다. 그는 빵에 관심이 있다면 동경제과학교 양과자반에서 공부를 해보라는 고원방 지부장의 충고를 계기로 제과인으로 삶을 살아가게 된다.

전남 남원이 고향인 그는 중학교 때 가족들이 서울로 이사를 오게 되면서 서울에서 생활하게 됐다. 대학에 진학하게 될 때 특별한 이유가 있어서 식품쪽의 전공을 선택한 것은 아니었다. 단지 자신의 적성과 안맞는 기계, 전자, 건설 등의 딱딱한 분야가 싫어서 식품공학과로 전공을 선택했다.

김삼주씨는 군대를 갔다온 89년 학교에 복학하여 전과 달리 전공에 흥미를 느끼며 열심히 공부하게 된다. 과에서도 수석을 차지할 정도로 학업에 전념했던 그는 친구와 이야기 하던 중 학교 실습실에 방치되어 있던 제과관련 장비인 오븐, 믹서, 발효기 등을 어떻게 하면 효율적으로 이용할 것인가 골똘히 생각해 보았다. 마침내 '제우회'를 창설하게 되면서 식품공학과 내에서 제과에 대한 인식을 높여 나갔다.

대학 졸업 후 김삼주씨는 동경제과학교를 다니며 기존 아르바이트 이외에 일본 베에스 몽태의 견습생으로 있으면서 빵을 공예품 수준으로 만드는 것에 많은 감명을 받았다.

"한입에 들어가면 끝인데 이렇게까지 정성스럽게 만들 필요가 있을 까하는 생각도 들었지만 세심한 그들의 자세에 놀랐습니다."

그는 오늘보다는 내일을 위해 노력하고 싶다는 자신이 여태까지 배우고 익힌 것을 제과인들에게 전하고 싶다고 했다. 더운 날씨에도 연구하면서 일신우일신하는 그의 모습이 참 보기 좋았다.

<글 / 정현상>