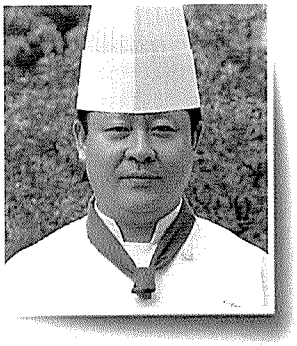
제과기능장 합격자 인터뷰

7명의 빵박사 '제과 기능장' 탄생

예년보다 2차시험 어렵고, 최대 응시율 기록

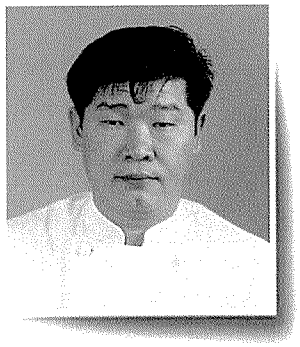
2000년 제과기능장 2차 시험에서 모두 79명 응시생 중 7명이 최종 합격의 영예를 차지해 92년 이후 제과기능장이 43명으로 늘어났다. 한국산업인력공단은 지난 10월 16일 김영광(호텔캐피탈), 이준열(매리어트호텔), 문병수(삐에르과자점), 조성재(고려당), 최원도(코른베르그과자점), 김지원(마망루씨에), 최동만(하얀풍차제과점) 등 7명의 제과기능장 합격자를 발표했다.
이번 제과기능장 실기시험은 빵부문에서 모카빵이, 과자부문에서는 5가지 마지팬 공예제품을 장식해 올린 초컬릿 케이크가 출제되었으며 필기시험은 이와 관련된 재료나 제조이론에 관한 문제가 출제되었는데 예년보다 다소 어려웠다는 평가다.
한편 수험자가 준비할 지참 목록에 마지팬 관련 도구가 없었는데도 실기시험 문제로 마지팬 공예가 출제돼 관련 도구를 준비하지 못한 수험자들이 발생, 시험 진행의 차질을 빚는 등 앞으로 개선이 필요한 것으로 지적됐다. <강인옥 /inok@mbakery.co.kr>



김 영 광

조선호텔 근무
한국관광호텔제과사협의회 회장 역임
세종대 조리교육원 출강
신흥대학 출강
현 호텔캐피탈 제과과장

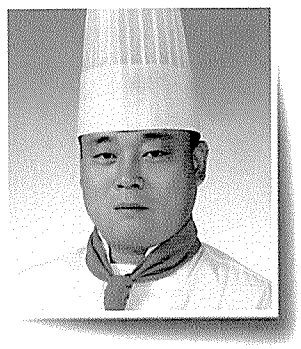
"작년에 고배를 마신 경험이 있어 올해는 더욱 철저히 준비하고 시간나는 틈틈히 연습을 반복했다. 결과가 좋아 기쁘기도 했지만 시험을 준비하는 동안 현재의 나를 되돌아보고 더 발전시킬 수 있는 계기를 마련한 것 같아 보람있었다. 앞으로 회사일에 더욱 전념하며 후배들에게 기술 전수하는데 힘쓰고 싶다. 끝으로 업계 선후배들에게 감사드리며 현재에 안주하지 않고 부단한 노력으로 발전하는 제과인이 되도록 노력하겠다."



김 지 원

김충복과자점 근무
대전 성심당(생산과장) 근무
익산 풍년제과(생산과장) 근무
구미1대학 강사
현 대구 마망루씨에 대표

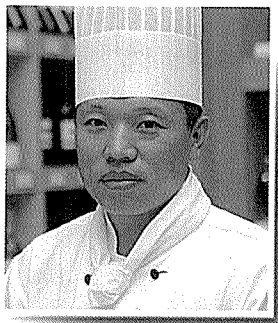
"주위 분들의 격려와 작년의 시험을 경험 삼아 최선을 다한 것이 합격의 기쁨을 가져다 준 것 같다. 그동안 기능장 세미나를 비롯해 여러 기술세미나에 참가했던 것이 많은 보탬이 되었다고 생각한다. 대구에 터전을 잡을 수 있도록 도와주신 대구지역 선배, 동료, 후배 여러분께 합격의 영광을 돌리고 싶다. 자만하지 않고 늘 최선을 다하는 자세로 다방면의 능력을 갖춘 준비된 제과인으로 남을 수 있도록 힘쓰겠다."



문 병 수

한국제과고등기술학교 졸업(4회)
제5회 Siba 은상 수상
제1회 하이박대회 동상 수상
현 시흥 삐에르과자점 대표

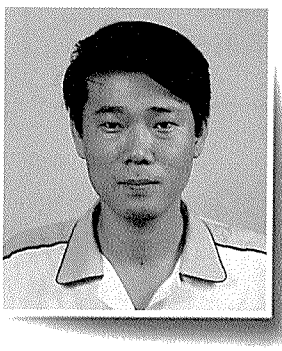
"두 번째 도전으로 기능장에 합격해 기쁘다. 특별하게 준비한 것은 없었고 늘 현장에서 제품을 만들며 익혔던 실력과 경험을 바탕으로 시험에 임했다. 작년에 응시한 경험이 있어 좀 수월하게 시험을 치를 수 있었고, 학원 강사를 하면서 여러 종류의 제품을 접할 수 있었던 것이 큰 도움이 되었다고 생각한다. 한국제과고등기술학교 홍행홍 교장선생님과 김상엽 원장님께 감사드리며 앞으로 현재의 위치에서 최선의 노력을 다하겠다."



이준열

프라자호텔(계장) 근무
스위스그랜드호텔(제과과장) 근무
노보텔 앰버서더 강남(제과장) 근무
리츠칼튼(제과장) 근무
서일 전문대 강사
현 JW 매리어트호텔 제과장

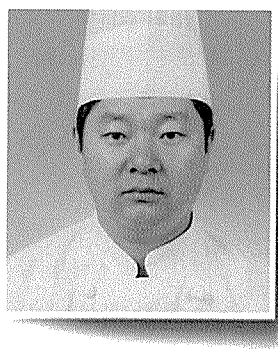
"업계 선후배, 동료 외국인 기술자에게 이 영광을 돌린다. 베이커리 오픈, 학교 공부, 대학 출강에 기능장 시험까지 준비하느라 무척 힘들었는데 이렇게 합격하고 보니 기쁘기가 그지없다. 지난 시험의 실패를 밑거름 삼아 여러 참고서와 인터넷을 통해 기출문제에 대비하고 매일 조금씩 연습하면서 실기 시험을 준비했다. 업계 입문한지 25년 되었지만 아직도 부족한 게 많다. 기술 향상에 최선을 다하는 제과인이 되겠다."



조성재

일본과자전문학교 졸업
중국 북경 고려당 기술부장
제3회 Siba 케익부문 장려상 수상
현 (주)고려당 생산부 차장

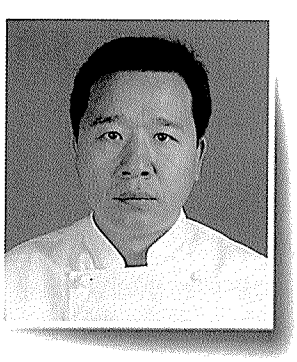
"세 번째 도전해 합격의 영광을 안아 무척 기쁘다. 한달 정도 준비를 했는데 특히 케이크 디자인 연습에 주력했던 것이 많은 도움이 되었다. 프랜차이즈업체에 근무하다보니 마지팬 공에 연습할 기회가 많지 않아 이번 시험에서도 이 부분이 가장 어려웠던 것 같다. 물심양면으로 격려해 주신 김지정 사장님, 상사, 동료들께 감사드리며, 가족과도 기쁨을 함께 나누고 싶다. 새롭게 다시 시작하는 마음으로 정진하겠다."



최동만

마산 펭귄제과 근무
제9회 Siba 특수빵부문 금상 수상
창원전문대 재학중
현 창원 하얀풍차제과점 대표

"77년 제과업계 입문한 후 20년이 지나서야 교육의 필요성을 절감했다. 늦게나마 학업에 대한 열정을 살려 대학도 가고, 기능장 시험까지 준비하게 됐다. 꼭 합격해야겠다는 생각보다 이 기회를 통해 실력을 검증 받고 다른 분들의 기술을 배우겠다는 자세로 임했다. 창원전문대 교수님들의 지도와 배려에 감사드리며 곁에서 많은 도움을 준 친구 김성식에게 고마움을 전한다. 항상 배움의 자세를 갖추고 후진양성에도 힘쓰겠다."



최원도

청자당 근무
풍년제과 근무
(주) 기린 밀탑사업부 근무
현 대구 코른베르그과자점 대표

"26년간 제과업에 종사한 보람을 느낀다. 작년 기능장 시험에서 불합격의 고배를 마셨기 때문에 올해에는 준비기간을 늘려 나름대로 열심히 대비했다. 그러나 막상 시험에 응해보니 아직도 기술이 많이 부족함을 느꼈고, 이번 기능장 시험을 계기로 공부의 필요성을 절감하게 됐다. 여러모로 도움을 준 분들께 감사드리며 더욱 정진하여 공부하는 기술인이 될 수 있도록 노력하겠다."