

강물처럼 흐르는 기술 노하우

M.P.B(프랑스 빵과자연구회)

지난해 10월 15일 오후, 서울 강북 김상엽제과기술학원에서는 뜨거운 열기를 뽐으며 기술 세미나가 한창 진행되고 있었다. 이날 세미나는 M.P.B(프랑스 빵과자연구회: 회장 지상범)가 학원생들을 위해 마련한 행사였다.

“기술은 한 곳에 고여 있으면 발전을 기대할 수 없습니다. 이같은 행사는 기술 노하우를 후배들에게 알려줌으로써 업계의 기술 발전을 도모함은 물론, 회원들에게 신선한 자극을 주고자 기획된 것입니다.”

세미나 취지에 대한 지상범 회장(응프라우과자점 대표)의 설명이다.

이날 세미나에서는 M.P.B 회원으로서 지난 '99 호두제품 경연대회에서 최우수상을 수상한 모병열씨가 강사로 나와 수상작품인 호두 페이스트리를 비롯한 8가지의 제품을 선보였다. 이 모임의 총무이기도 한 모병열(모병열베이커리 대표)씨는 4시간이 넘도록 흐트러짐 없이 박진감 있게 세미나를 진행했다.

“점주라고는 하지만 생산에 참여하고 있는 처지여서 사실 시간을 내기가 수월치 않습니다. 그러나 부족하지만 제가 알고 있는 지식을 후배들에게 알려줄 수 있다는 사실이 즐겁기만 합니다.”

91년 결성, 올해로 8년째

M.P.B는 91년 11월에 결성돼 올해로 만 9년째를 맞는다. 모임이 만들어진 것은 91년 대한제과기술학원에서 개





지상범 회장(웅프라우 과자점 대표)

설한 특별연구반이 계기가 됐다.

특별연구반은 단기과정으로 당시 이 학원의 원장이었던 김상엽(현 김상엽제과기술학원 원장)씨가 초컬릿, 설탕공예, 운빼이, 컴페이스트 등을 직접 강의해 화제를 모으기도 했다. 이 과정은 현업에 종사하고 있는 기술인들을 대상으로 실시됐는데 과정을 수료한 학생들은 자연스럽게 모임을 만들자는 뜻을 모으고 M.P.B를 결성했다.

“김 원장님의 강의는 저희들에게 큰 영향을 끼쳤습니다. 제과제빵 기술인에 대한 자부심을 느끼게 됐죠. 원장님께서도 이 모임의 탄생은 물론, 오늘까지 성장하는

데 지원을 아끼지 않았습니다.”

모임 초기 60명까지 달했던 회원수는 현재 17명으로 줄었지만 회원간의 결속력과 왕성한 활동력은 남다르다는 평가를 받고 있다. M.P.B는 연 2회 김상엽제과기술학원에서 회원 및 학원생을 대상으로 기술 세미나를 개최하고 있으며 월 1회 모임을 갖고 있다. 월례 모임은 회원 업소를 순회 방문하는 형태로 이루어지고 있는데 이 때 해당 회원업소는 자기 점포의 인기제품, 지역 시장 상황 등을 설명한다.

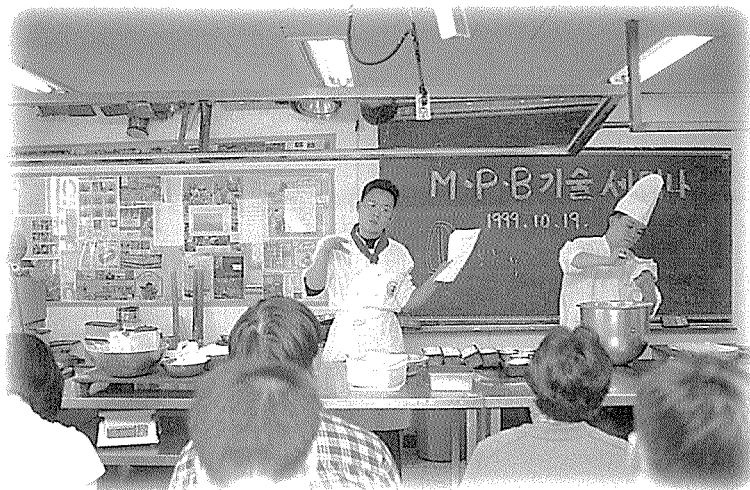
M.P.B 회원들의 면면을 살펴보면 초기와 달리 지금은 대부분 업주로 변신한 상태다. 그러나 대부분은 현장을 지키고 있어 각종 경연대회에서 두각을 나타내기도 했다. 정판수(뉴실크로드 제과 대표)씨가 지난 95년 서울국제빵과자전에서 최우수상을 수상한 것을 비롯, 송성근(제일제당 푸레쥬르)씨가 94년 하이박 경연대회에서 금상을, 모병열씨가 올해 호두제품경연대회에서 최우수상을 수상한 바 있다.

현장 감각을 살리기 위한 노력

이처럼 각종 경연대회 수상 실적에서 보듯 M.P.B 회원들은 기술에 대한 남다른 자부심을 갖고 있다. 그럼에도 불구하고 M.P.B가 가장 우려하는 것은 모임의 연륜이 쌓여감에 따라 회원들이 차츰 현장에서 멀어지지는 않을까 하는 점이다. 이에 따라 M.P.B는 향후 김상엽제과기술학원 출신 후배들과의 연합 모임을 계획하고 있다.

그동안 학원생들을 위한 세미나를 지속적으로 개최했기 때문에 이를 위한 분위기가 어느 정도 조성됐다는 판단도 한몫했지만, 무엇보다도 이를 통해 회원들이 현장 감각을 유지하고 후배들에게 그동안 쌓아온 기술 노하우를 전수해 줄 수 있다는 생각 때문이다. ‘흐르는 물은 썩지 않는다’는 말처럼 M.P.B 회원들의 기술 노하우가 후배들과 맺은 끈을 타고 아래로 아래로 계속 이어지길 기대해 본다. **101**

〈글 / 손인수〉



▲ 지난해 10월 19일 김상엽제과학원(강북)에서 개최된 M.P.B 기술 세미나.