

해외 유학, 알고 떠나야 성공한다

국내외 현장 경험 동시에 수반돼야

취재 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr

제과제빵을 배우고자 해외 유학을 떠나는 사람들이 늘고 있다. 제과업에 대한 사회적 인식이 높아짐에 따라 제과업계에 관심이 없던 이들도 제과제빵 유학을 '장래성 있는 전문교육'으로 인식하기 시작했다. 더불어 유학과 기술인들의 활발한 활동으로 유학의 꿈을 키우는 사람들이 늘어난 것도 유학 증가를 가져온 요인으로 파악된다.

그러나 이처럼 해외 유학의 물꼬가 트인 지금, 유학을 마치고 국내에 들어온 유학생들간에 명암이 교차하고 있다. 수년간의 유학 생활을 통해 국내에 들어와 실력을 인정받는 기술인이 된 경우가 있는 한편, 스스로 제과인으로서의 길을 포기하고 직업 전환 등을 통해 도태된 경우도 적지 않다.

연평균 배출되는 해외 유학과 제과인은 약 100명 가량으로 파악되지만 실제로 이 가운데 제과업계에 실력있는 기술인으로 인정받는 경우는 소수에 불과하다. 과반수 이상은 국내 제과업계의 대우와 현실에 실망하고 포기하거나, 남게 되더라도 아직까지는 중간 직급 정도 단계에 머무르고 있는 상태이다. 이에 따라 많은 유학과 제과인들은 국내 제과업계에 적응하면서 적지 않은 갈등을 겪게 된다.

무경험자 갈등요인 많아 ... 귀국 후 다수가 포기

학생들의 명암이 엇갈리는 것은 '현장 경험'이라는 요소에 기인한다. 국내에서 5~6년 이상의 현장 경험을 쌓고 유학을 다녀온 기술인들은 현재 대부분이 국내 유명 점포의 생산 책임자 활동을 하고 있다. 이들은 이미 국내 현실을 파악하고 있는 바탕 위에 유학 기간 동안 전문 이론과 현지 제과점에서 다양한 경험을 쌓았기 때문에 기술의 상승 효과가 배가돼 귀국 후 주목받는 기술인으로 각광받고 있다.

유학 후 많은 세미나를 통해 기술 전수에 힘쓰고 있는 한 기술인은 "제품뿐만 아니라 제과제빵 제품을 담는 용기 하나를 보더라도 한국과 비교하게 됐



다"며 "새로운 제품을 배울 때는 한국에 가서 적용시킬 나만의 배합을 따로 또 적었다"고 말했다. 또 국내 기술인 출신의 유학생들은 학습 과정에서 현장과 연결시켜 생각하는 습관을 갖게 돼 기술 발전 속도가 빠르다고 전했다.

이에 비해 현장 경험은 물론 제과제빵에 관한 기초 지식조차 습득하지 않고 떠난 유학생들은 현지 교육시 많은 어려움을 겪고 있는 것으로 전해지고 있다. 부족한 언어로 인한 스트레스와 처음 접하는 제과기술 습득의 이중고(二重苦)를 해결해야 하기 때문이다. 따라서 이들의 경우 수업을 힘겹게 따라갈 뿐 기술을 연마할 기회가 없기 때문에 기술적인 숙련도는 물론, 스피드에 있어서도 국내 현장에서 작업을 통해 기술을 익힌 기술인들보다 뒤질 수밖에 없다.

실제로 일본 동경제과학교의 전익범 교사는 "현재 수업을 받고 있는 75명의 한국 학생 중에 절반 이상이 학업에 적응하지 못하고 힘들어 한다"고 말해 그들의 갈등이 유학초기부터 있다고 밝혔다. 유학생 중 다수가 제과제빵 분야에 대한 확신이 없는 상태에서 유학을 오고 있으며, "졸업 때까지만이라도 버텨보자"는 학생들이 적지 않다는 평가다.

학교 교육만으로는 미흡 ... 실전 통해 응용력 배양해야

유학생들은 일본이나 프랑스의 경우 보통 2년 동안 제과 교육을 받는다. 이들 나라의 교육 프로그램은 국내보다 뛰어나지만 제과제빵 전반에 대해 기본 지식을 습득시키는 과정이다. 유학생이 국내에 돌아와서 당장 응용할 수준 높은 기술을 습득할 수 있는 것은 아니다. 따라서 현장 경험 없이 유학을 떠난 유학생들은 현지 교육에서 어려움을 겪고 귀국 후에도 현장 적응에 애를 먹는다. 기술력이나 숙련도에서 미숙한 상태이기 때문에 우수한 기술인으로 인정받기까지는 일정 기간을 필요로 한다.

그 결과 이들은 점포주에게 인정받기 전까지는 보수, 직급 등에서 원하는 대우를 받지 못한다. 많은 돈을 들여 힘들게 공부한 이들은 이 과정에서 제과업과 자신의 능력에 회의를 느껴 중도 포기하는 경

우가 많다. 제과업에 종사하고 있는 경우에도 유학 후 5~6년 이상 근무하는 예가 적어 대부분은 중간 직급 정도에 머무르고 있는 실정이다.

물론 현장 경험이 없이 유학한 경우라고 해서 성공을 거두지 못하는 것은 아니다. A씨는 국내에서 현장 경험없이 유학을 떠났다. 그러나 일본 유학과 프랑스에서의 충분한 현장 경험을 통해 현재 제과업계의 신진기술인으로 자리잡았다. 하지만 이 경우는 매우 드문 사례로 B씨의 부단한 노력이 일궈낸 결과이다.

그는 “실전 감각을 키우기 위해 휴일이면 하루도 빠지지 않고 제과점에서 일했다”며 “현장 경험을 조금이라도 쌓고 가면 수업과 아르바이트 모두가 수월하다”고 조언했다.

반면 현장 경험이 있는 상태에서 유학을 떠난 이

<표 1> 일본·프랑스 유학 실제 사례

일본 유학 <case 1>	일본 유학 <case 2>	프랑스 유학 <case 1>	프랑스 유학 <case 2>
국내 현장 경험 6년(일본어 1년간 수학)→ 어학연수 1년 6개월→ 동경제과학교 양과자과(2년) 수료→ 일본 빵기술 연구소(JIB) 수료→ 일본 제과점 <릴리엔베르그>에서 1년여간 근무	국내 현장 경험 無(일본어 2년간 수학)→ 어학연수 2년 → 동경제과학교 양과자과, 빵과(3년) 수료→ 일본 빵기술 연구소(JIB) 수료→ 프랑스 제과점에서 2년간 근무	국내 현장 경험 8년 → 어학연수 1년 → 국립제과학교 → 벨루이 제과학교	국내 현장 경험 10년→ 어학연수 / 벨루이, 입생조, 르노뜨로 등의 교육기관에서 전문반 과정 수학 / 제과점 근무 병행.
일본 체류기간 : 5년	일본 체류기간 : 6년 프랑스 체류기간 : 2년	프랑스 체류기간 : 3년	프랑스 체류기간 : 3년

<표 2> 일본·프랑스 유학 소요비용

※자료출처 = 해당학교 및 유학원

내용	국가	일본	프랑스
어학연수		1, 4, 7, 10월 학기 모집 - 최장 2년까지 가능 학비 : 월 40만원부터	수시 모집- 특별한 제한 없음 학비 : 월 30만원부터
	제과제빵전문학교	동경제과학교, 일본과자전문학교 등 대부분 연 1회 입학생 선발 (4월)	국립제과학교- 입학시기 연 2회 꼬르동블루 - 입학시기 연 4회 그 외 - 각 과정별 수시 입학
동경제과학교 - 양과자, 화과자 본과 연간 약 225만엔 빵 본과 연간 약 215만엔 일본과자전문학교 - 제과기술학과 연간 약 155만엔 빵기술학과 연간 약 212만엔		국립제과학교 - 제과 21주 과정 약 4만F 제빵 18주 과정 약 3만1,000F 꼬르동블루 - 9개월 전과정 약 9만F 그 외- 과정별로 다양.	
생활비		월 80만원부터 (동경 기준)	월 80만원부터 (파리 기준) 학생비자로 거주하는 경우 집세의 일부를 정부에서 보조함.



들은 제과 기술에 대해 어느 정도 토대가 있는 상태에서 새로운 것을 배우려는 노력이 더해져 귀국 후 성가를 높이고 있다. 실제로 국내 현장에서 근무하다 일본 유학을 떠났던 B씨는 전문학교 졸업 후 일본에서도 유명한 제과점인 <릴리엔베르그>에서 1년 여간 근무하면서 능력을 인정받았고 국내에 돌아와서도 활발한 활동을 펼치고 있다.

또 프랑스에서 유학한 C씨는 국립제과제빵학교에서 제과 과정을 거치면서 국가자격증을 취득한 후 '스타쥬(보수를 받지 않고 일을 하는 제과점 실습 및 아르바이트)'를 통해 유명 제과점의 제품을 배워가며 실전 감각을 키웠다고 한다. 핵심별 전공을 수업하는 <벨루이>에서 초콜릿 전문 과정을 수료한 그는 현재 국내에서 초콜릿 전문가로 왕성하게 활동하고 있다.

이들은 모두 기본을 충실히 하는 것 외에 배운 기술을 응용하는 노력을 아끼지 않았다는 것이 공통점이다. 학문으로서만 접근한 것이 아니라 제품을 접할 때마다 국내 제과업계에 맞도록 끊임없이 구상하며 응용능력을 키워온 것이 오늘날 그들의 성공의 비결인 것이다.

확실한 목표설정은 기본 ... 전공분야 구축 필요

개인마다 경험과 실력이 틀리고 추구하는 목적이 다르기 때문에 유학을 성공으로 이끄는 방법과 성공을 가능하게 하는 잣대는 달라질 수 있다. 이들이 공통적으로 강조하는 올바른 유학 생활의 열쇠는 다음의 몇 가지로 정리된다.

첫째는 자신감을 위해서라도 어학은 완벽하게 소화해야 한다는 것이다. 프랑스 유학원의 한 담당자는 "기술 습득이 주요 과제라 해도 어학은 기본"이라며 "달같이란 단어를 안다고 해도 삶이란 얘기인지 깨란 얘기인지 모르면 수업시간 내내 실습에 집중되는 것이 아니라 눈치보는데 집중하게 된다"고 어학의 중요성을 강조했다.

둘째는 유학에 들인 노력과 돈에 대한 보상을 먼저 생각하지 말라는 것이다. A씨는 "유학이 지위 상승으로 연결될 것이라는 기대 때문에 국내 적응이 힘든 것"이라며 "국내에 돌아오면 유학 시절과 마찬가지로 적응하기 위한 부단한 노력이 필요하다"고 말했다.

셋째로 경험자들이 가장 강조하는 것이 '뚜렷한 목표의식'이다. 떠나기 전부터 관심 분야를 철저히 파악하고 분석해 귀국할 때 자신 있는 전공분야 한 가지는 가지고 오라는 조언이다.

마지막으로 현명한 유학생활을 하기 위해서는 그 나라에서 누릴 수 있는 모든 혜택을 찾는 일이 중요하다. 각종 대회와 전시회에 가능한 참여하고 그 나라의 문화 유산 경영철학 등을 주의 깊게 살피는 일 또한 수업만큼 중요한 일이다.

일본 현장에서 1년 이상 일을 했던 B씨는 "기술력도 놀라웠지만 인력, 제품, 재료를 관리하는 능력과 점포를 운영하는 경영정신이 더욱 놀라웠다"며 유학생이 배워야 할 점으로 손꼽았다.

이상에서 나타난 바를 종합하면 인정받는 기술인이 되기 위해서는 현장 경험 또는 기본적인 기술을 갖춘 후 유학을 떠난 사람이 그렇지 못한 사람보다 성공 가능성이 높다.

초보자의 경우 불리함을 극복하기 위해서는 유학 시절 동안 학교 교육과 현지 아르바이트로 자신의 능력을 향상시키고 귀국 후에 부단한 노력을 기울여야 성공을 기약할 수 있다.

제과업계에 유학과 제과인들이 늘어나는 시점에서 해외유학 자체가 결코 성공의 보증수표일 수는 없다. 다만 훗날을 기약하는 거름으로 생각해 유학을 결정하고 부단한 노력이 있을 때 인정받는 기술인으로 성공하는 열매를 얻을 수 있다. 그래야만 개인의 성공을 기약할 수 있고 제과업계의 토양도 비옥해질 것이다. [계]