

예비 기술인 '취업 및 근무 조건 의식 조사'

구직자 10명 중 7명 '취업 조건'에 불만족

〈조사 및 취재·김미선 / 사진·박경배〉

설문 조사 개요

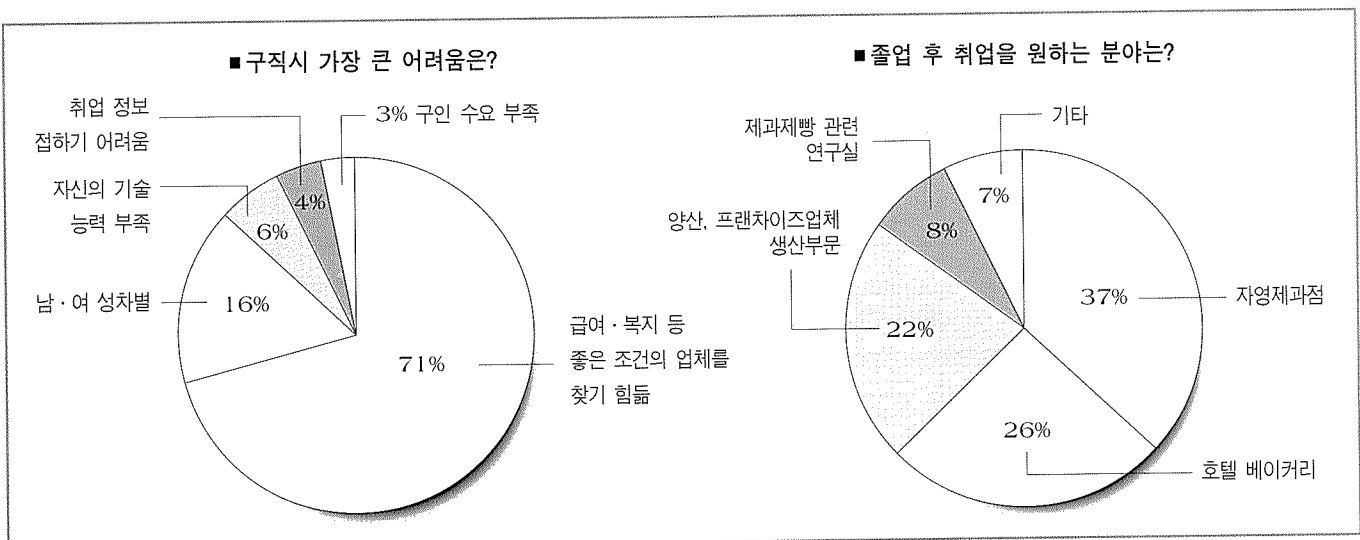
〈월간 베이커리〉는 제과제빵 업계 예비 기술인들의 '취업 및 근무 조건에 대한 의식'을 파악하기 위해 이번 조사를 실시했다. 조사는 10월 1일부터 10일까지 방문 설문 형식으로 진행됐다. 수원여대 제과제빵과 재학생 80명과 대한제과기술학원 수강생 82명 등 총 162명을 표본으로 추출했으며, 문항에 따라 복수 응답을 허용했다

학교·학원에서 제과제빵 기술을 연마하고 있는 예비 기술인 대부분이 앞으로 자신들이 종사하게 될 업계의 취업 조건에 대해 부정적 이미지를 갖고 있는 것으로 나타났다. 이와 같은 결과는 젊은 기술인들의 조기 업계 이탈로 이어질 가능성이 커, 자영 제과점의 인력 수급 문제가 점점 더 심각해지고 있는 현재, 우려할 만한 상황으로 분석된다. 이는 본지가 지난 10월 1일부터 10일까지 수원여대 제과제빵과 재학생 80명과 대한제과기술학원 수강생 82명 등 총 162명을 대상으로 실시한 '예비 기술인 취업 및 근무 조건에 대한 의식 조사'에서 드러났다.



업계 근로 환경 부정적 시각 지배적

졸업 후 관련 업계로의 진출을 계획하고 있는 예비 기술인들(전체 응답자의 83%)이 구직시 가장 어려운 점으로

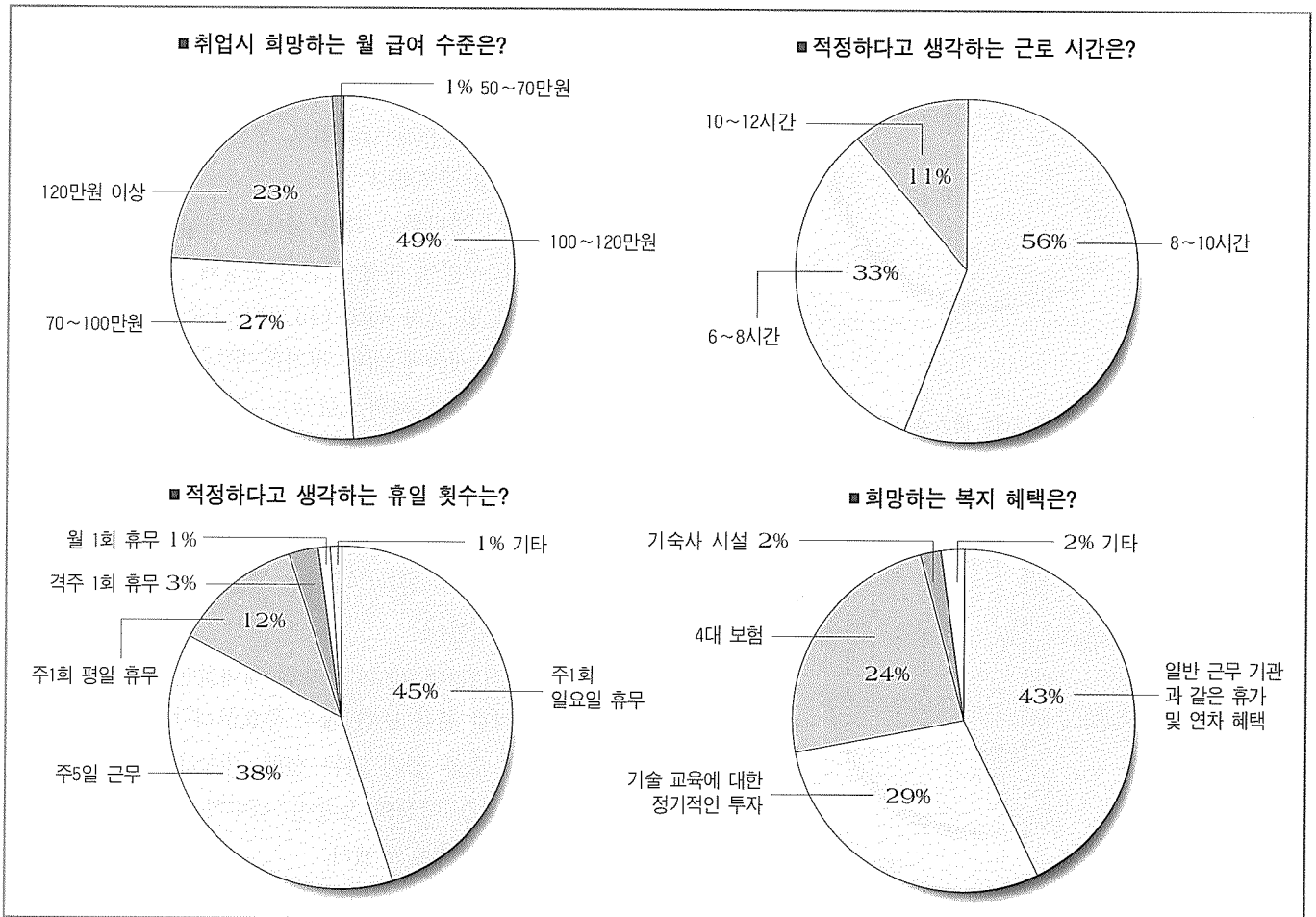




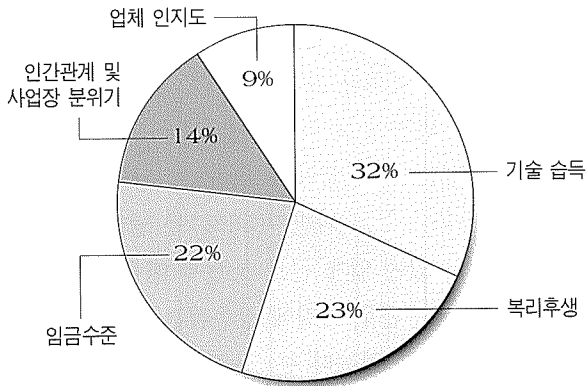
생각하는 것으로 '급여·복지 등 조건이 좋은 업체를 찾기 어려움' (71%)을 꼽아, '남·여 성차별' (16%), '자신의 기술·능력 부족' (6%) 등에 비해 압도적으로 높게 나타났다.

졸업 후 다른 업계로의 진출을 결정한 졸업생들의 이탈 이유 또한 '제과 업계의 보수와 복리 후생이 열악해서' (40%), '미래 비전이 불투명해서' (16%) 등의 부정적 이유가 '하고 싶은 일이 달라서' (20%), '적성에 맞지 않아서' (8%) 등을 누르고 과반수(56%)를 넘었다.

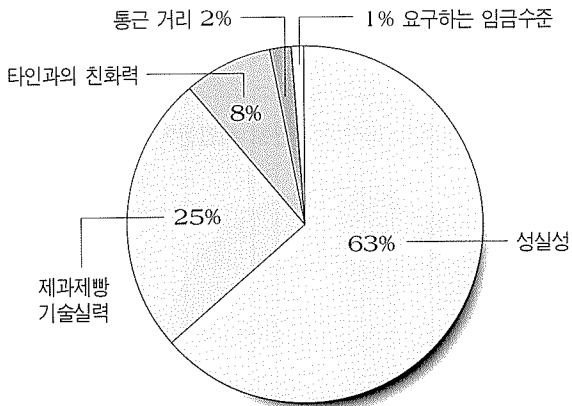
학생들이 갖고 있는 업계 근로 조건에 대한 일관된 의견은 '12시간이 넘는 근무 시간에 상응하는 급여·복지혜택 등의 보상이 따르지 않는다'는 것으로 요약된다. 실제로 "기술 습득의 이점을 포기하더라도 자영 제과점에 비해 휴무 등 복지 혜택이 뛰어난 프랜차이즈 업체에 입사하겠다"고 대답한 학생들도 전체의 22%나 차지해, 젊은 기술인들의 업계 선택 기준이 '기술 습득'에서 '근무 조건' 쪽으로 빠르게 이전되고 있음을 알 수 있다.



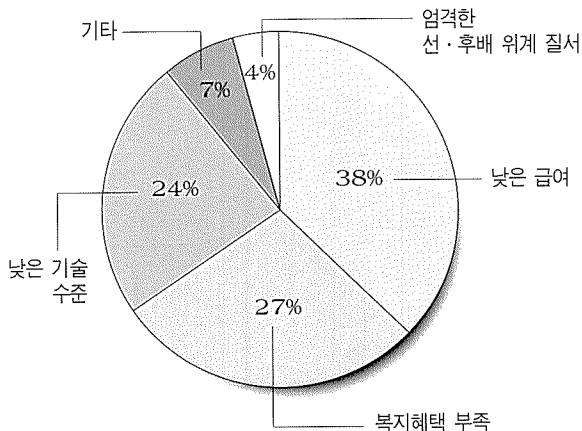
■ 취업 업체 선정시 가장 중요하게 여기는 사항은?



■ 취업의 당락을 좌우하는 구직자 평가요소는?



■ 업계 취업 조건 중 가장 불만족스러운 부분은?



취업체 선정...시간 등 '근로 조건'에 점점 비중

그렇다면 예비 기술인들이 갖고 있는 '취업 눈높이'는 어느 정도일까.

이번 설문 조사 결과, 학생들이 적정하다고 생각하는 근로 시간은 '8~10시간' (56%), 급여는 '100~120만원' (49%), 휴일은 '주1회 일요일 휴무(45%)'였다. 이는 업계 내부의 기존 현실과 크게 차이가 있으며, 그 차이는 특히 급여 면에서 두드러진다.

급여 부문에서 보이는 업계 현실과의 큰 차이는 전체 학생의 63%가 호텔, 프랜차이즈 등 대규모 사업장으로의 진출을 원하는데 따른 결과로 분석된다. 자영 제과점을 선택한 나머지 37%의 학생들은 '70~100만원'이라고 대답한 경우가 주를 이뤘다.

설문에 참가한 학생들은 '급여가 적더라도 적정 근로 시간을 정확하게 지키는 점포'를 일관되게 선호했으나, 선호 여부와 관계없이 "업종 특성상 근로 시간은 감수하더라도 그에 따른 보상은 반드시 지급돼야 한다"는 의견이 지배적이었다. 휴일에 있어서도 "업계 현실을 무시한 채 일방적 요구를 해서는 안된다는 것을 잘 안다"며, "그렇지만 월 4회 휴식은 재충전으로 업무 생산성을 높이기 위해서도 필요하다"고 강조했다.

취업 업체에 희망하는 복지 혜택에 대한 질문에서도 이와 같은 근로 시간에 대한 의견이 반영돼 '일반 근무 기관과 같은 휴가 및 연차 혜택' (43%)을 1순위로 꼽았다. 이어 '직원 기술 교육에 대한 정기적 투자' (29%), '고용보험·의료보험 등의 혜택' (24%), '기숙사 시설' (2%)의 순이었다.

설문 결과, 대다수가 신세대인 예비 제과제빵 기술인들은 그들의 전 세대와 비교해 급여 자체보다는 자기 계발과 취미 생활을 할 수 있는 '정확한 근로 시간'을 원하고 있는 것으로 풀이된다.

설문에 참가한 한 학생은 "우리 세대들은 직업이 소중한 만큼 여가 시간 활용 또한 매우 중요하다"며, "이제는 '우리도 그렇게 일해 왔다'라는 선배 기술인들의 말에 순종해 하루 12시간 이상의 노동을 감수할 사람은 예전처럼 많지 않을 것"이라고 말했다.

37%, 기술 위해 자영 제과점 취업 원해

예비 기술인들이 지금보다 많은 여가 시간을 주장한다고 해서 노력 없이 대가만 바라고 있는 것은 아니다. 이에 대한 근거는 '취업 업체 선정시 가장 중요하게 여기는 사항'을 묻는 질문에 대한 답에서 엿볼 수 있는데, 가장 많은 비율인 32%가 '선진 기술 습득 여부'라고 답했다. 이는 서로 비슷한 정도를 나타낸 '복리 후생'(23%)이나 '임금 수준'(22%)과 비교해 10% 가량 높은 수치이며, 9%에 불과한 '업체의 인지도'와는 큰 차이를 보였다.

'졸업 후 취업을 원하는 분야' 또한 아직까지는 '자영 제과점'(37%)이라고 답한 학생들의 수가 가장 많았다. 다음으로 '호텔 베이커리'(26%), '양산·프랜차이즈 업체 생산 부문'(22%), '제과제빵 관련 연구실'(8%) 등의 순이었다.

자영 제과점으로의 진출을 계획하고 있는 학생들의 대부분은 "미래 창업을 염두에 두고 있기 때문에 기술과 제과점 경영을 몸소 익히기 위해서"라고 그 이유를 밝혔다. 또한 인력 수요가 미미한 호텔 베이커리가 취업처로 인기를 얻고 있는 이유는 자영 제과점에 비해 근무 조건이 뛰어나면서 기술 체득 또한 가능하기 때문으로 풀이된다.

한편 대한제과기술학원의 취업 담당자는 "프랜차이즈 업체를 희망하는 학생들의 수가 급속도로 증가하고 있다"고 말하면서, "자영 제과점들이 실력 있는 예비 기술인들의 이탈을 막기 위해서는 업계 전체의 근무 여건 개선이 시급하다"는 의견을 제시했다.

'개인 노력'을 업계 성공 첫째 요인으로 꼽아

예비 기술인들은 '취업의 당락을 좌우하는 구직자 평가 요소'에 '성실성'(63%)을 최고로 꼽았다. 원하는 곳에 취업을 하기 위해서는 무엇보다 '부지런함'과 '신뢰'를 갖추어야 한다는 점을 그들 스스로 인지하고 있는 것으로

풀이되는 결과이다.

'제과제빵 업계에서 성공을 위해 가장 필요한 요소'에 대해 예비 기술인들은 '개인의 노력'(45%)이 가장 중요하다는 의견을 보였다. 이들은 "제과제빵 업계의 매력은 노력한 만큼 가치 창출이 가능하다는 점"이라는 공통된 목소리를 내며 '인맥'(10%), '자본력'(10%), '경영 능력'(4%)이라는 대답을 훌쩍 뛰어 넘었다.



이번 설문을 종합해 볼 때, 예비 기술인들의 기술 습득에 대한 열의는 대단한 편이다. 그럼에도 불구하고 그들이 취업처로서 자영 제과점을 점점 더 기피하게 되는 추세에 대해서는 업계가 다시 한번 진지하게 고민해야 할 부분임에 틀림없다. 그들은 "개인적인 기술 발전을 위해 따로 공부할 시간조차 내기 힘든 것이 현실"이라며 안타까움을 토로한다.

그러나 예비 기술인들 또한 하나하나 수작업이 필요해 업무량이 많을 수밖에 없는 업계 특성에 대해 충분히 인지·인정하고 있으며, 근로 시간 등의 조건도 그러한 상황에 맞게 요구해야 한다는 것 또한 알고 있었다. 따라서 다른 요구 사항은 차치한다 하더라도, 그들에게 절실하게 필요한 것은 근로 시간과 급여에 있어서의 마지노선을 지켜 주는 것이다. [5]

잠깐 인력뷰

경력 8개월 기술인 윤소영



귀금속 세공을 하다가 뒤늦게 제과업계로 발을 들여 놓았다는 윤소영씨(33). "남보다 늦게 시작한 만큼 더 열심히 배우겠다"며 열정이 대단하다. 제과일을 시작한지 8개월째 접어든 그가 생각하는 '자영 제과점에서 일하기'를 들어 본다.

근무 시간이 길다. 힘들지 않은가?

-근무 시간이 긴데 일의 강도마저 세서 육체적으로 상당히 힘이 든다. 하지만 그보다 더 큰 어려움은 개인적으로 공부할 시간이 태부족하다는 것이다.

급여는 어느 정도인가? 만족하는가?

-초봉 65만원을 받았고 8개월이 지난 지금 10만원이 올라 75만원이다. 업계의 초봉이 적은 이유가 '기술 전수'를 담보로 하기 때문이라고 들었다. 그러나 대부분의 작업장에서 기술이란 것은 반복 작업에 그치는 것이 현실이다. 물론 '기술사 생활'에 따른 경제적 절약도 무시할 순 없지만, 지금은 타 업종에 비해 낮아도 너무 낮은 수준인 것이 사실이다.

휴일은 어떤 식으로 운영되는가?

-요일에 상관없이 1달에 3일씩 다른 사람과 겹치지 않도록 쉰다. 1달에 4일 쉬면 더 없이 좋겠지만, 업계 특성을 고려할 때 3번 정도도 나쁘진 않다고 본다.

근로 조건에 있어 바라는 점은?

-모든 공정이 수작업으로 진행되기 때문에 근무 시간이 크게 개선되는 것은 불가능하다. 또한 미래 창업에 위한 준비 과정이라고 생각한다면 힘든 것은 어느 정도 감수해야 한다고 본다. 그러나 적어도 1일 근로시간 최대 12시간, 초봉 80~100만원의 마지노선은 지켜져야 이제 막 업계에 뛰어든 기술자들도 힘든 만큼 보람을 느끼지 않겠는가. 더불어 공장장님이 갖고 있는 전문 기술을 아랫사람들이 보다 체계적으로 전수 받을 수 있게끔 작업의 매뉴얼화가 이루어졌으면 하는 바람이 있다.

윤소영씨의 하루

5시	가상
5시 30분	공장 도착
5시 40분	작업복 갈아입기 및 도구 준비
8시 30분	빵류 막싱
8시 40분	잠시 휴식
11시	케이크 막싱
11시 50분	점심 식사
16시	쿠키 등 단품 보조
16시 50분	저녁 식사
18시	단품 보조
19시	마무리 청소 및 내일 재료 개량
22시	숙소로 돌아가 잠시 여유 취침

전문가 의견

무조건 복종 요구보단 희망을 복돋아 줘야

김스 컨설팅 김봉수 사장
인사 관리 부문 경영 지도사

제과 기술의 습득은 상당히 복잡하고 어려운 과정이어서 초보 기술인이 업계에 진입하기 위해서는 많은 시간과 노력을 투자해야 한다. 그만큼의 보수가 뒤따르는 것이 당연하겠지만 현실은 그렇지 못하다. 업계에서 이는 자영 혹은 상급 제과 기술인으로서 자리매김할 미래를 담보로 하는 희생으로 받아들여져 왔다. 이러한 인식의 차이가 문제의 발단이다. 문제의 해결을 위해선 거꾸로 생각해 보는 것이 필요하다.

자영제과점을 지원한 젊은 기술인들의 주된 이유는 기술을 배워 창업을 하는 것이다. 즉 '기술 습득'에 취입처로서 자영제과점의 장점이 존재하는 것이다. 급여와 근로 시간에 있어 마지노선이라 볼 수 있는 하루 12시간과 70~100만원 선은 반드시 지켜주고 '기술 습득'에 강점을 두어보자. 기술 습득 과정에 단계를 주고 이를 성취할 경우 급여 혹은 그밖의 혜택으로 보상을 한다. 즉 젊은 기술인들에게 계속해서 기술 습득과 창업에 대한 희망을 복돋아 줌으로써 그들에게 급여나 근로 시간에서 채워주지 못하는 직무 만족 요인을 충족시켜 주어야 한다.

이를 위해 신세대 기술인들의 특성을 고려해 공정을 단순하게 매뉴얼화하는 작업부터 착수해야 할 것이다. 선진국 제과점의 경향인 전문화·고급화를 적용해 작업 효율성을 높이는 것도 하나의 방법이 될 수 있다.