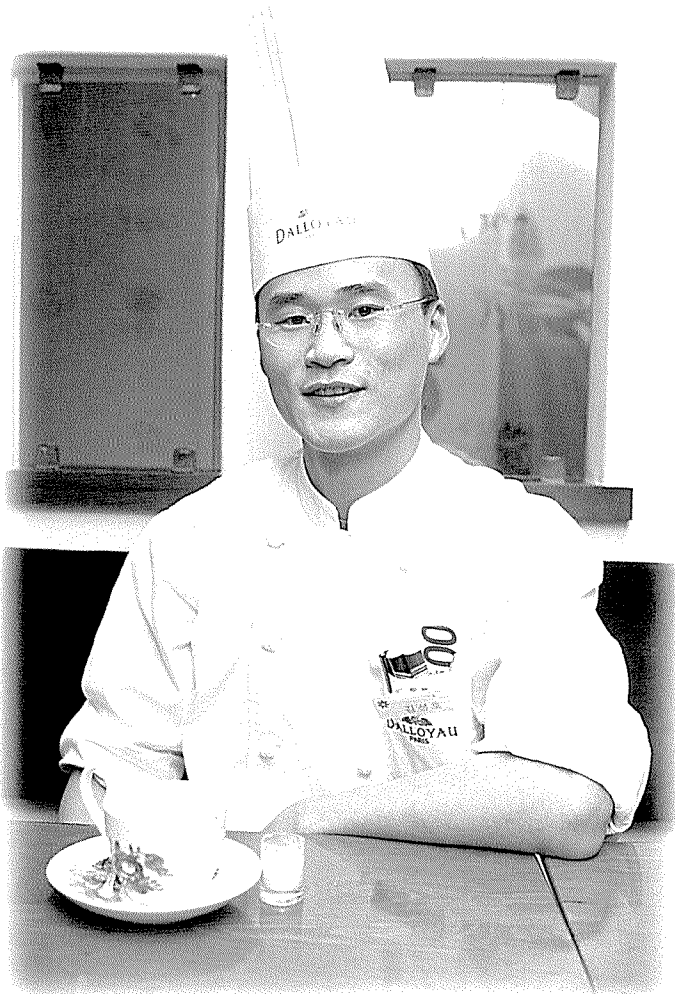


초심의 푸른꿈을 위하여 달로와요 명동점 김성호



“나 자신과의 싸움이 제일 힘들다고 생각합니다. 훌륭한 기술인이 되기 위해선 갖춰야 할 것이 많습니다.” 달로와요 명동점에 근무하는 김성호(29)씨는 나이에 비해 다양한 경험을 소유한 사람이다. 그는 제과인으로 입문한 이후 기초부터 하나하나 완성해 나가 착실히 자신의 영역을 넓혔다.

김성호씨는 전남 남원에서 출생했지만 얼마 후 가족이 이사해 성남에서 어린 시절을 보내면서 자연스럽게 빵 냄새를 맡았다. 그도 그럴 것이 집부근에 성남의 베이커리 프랜차이즈와 양산제빵업체의 공장이 있었는데 현재도 그곳에 살고 있다.

“막연히 공부만하는 것보다 나 자신이 전문성을 갖춘 기술인이 돼 성공적인 싶었습니다. 한 때는 다 때려치고 재수해서 친구들처럼 대학에 갈까하는 생각도 들었지만 다시 마음을 굳게 먹었습니다.”

그는 고등학교를 졸업하기 전 자신이 잘할 수 있는 것이 무엇인가 골똘히 생각한 곳에 제과기술인이 되기로 마음먹고 대학진학을 포기했다. 고등학교 졸업 후 국제제과학원을 다니며 제과인으로 입문하게 된다. 그는 63베이커리에 입사하며 업계에 첫발을 내딛고 본격적으로 현장에 뛰어들었다.

김성호씨는 등산을 무척 좋아해 매주 산에 오르며 자신과의 싸움에서 이길 수 있는 추진력을 길렀다고 한다. 또한 제과일 이외에 칵테일 과정을 수료하고 군에 입대하기 전 호텔 웨이터 아르바이트를 하는 등 다양하고 풍부한 경험을 쌓는 일에도 열중했다.

그는 현장에서 일하던 중 이론의 필요성을 절감해 대학진학을 결심하고 대입에 도전해 경희호텔전문대학에 입학하게 된다. 대학에서 제과제빵을 전공한 그는 현장에서 부족했던 이론을 체계적으로 공부하며 자신의 기량을 더욱 넓혀갔다. 그는 대학 졸업 전 하얏트호텔로 실습을 나가면서 고급 제품을 접하며 또 다른 자극을 받게된다. 이것을 계기로 1996년 조선포텔 베이커리에 입사한 그는 분당, 청주, 광주 등 전국을 돌아다니며 주로 오픈 점포에서 활동했다.

회사에서는 그의 성실함과 열정을 인정해 프랑스 연수 기회를 주고 신규 사업의 일선에서 뛰도록 했다. 프랑스에서 그는 평소 관심 분야였던 초콜릿, 무스케이크, 설탕 공예 등을 접할 수 있었고 무엇보다 그들의 철저한 장인 정신과 위생관념에 깊은 감명을 받았다고 한다.

김성호씨는 바쁜 일과 중에도 향학에 대한 열정을 불태워 한국방송통신대학을 졸업했으며 올해는 경희대학교 관광대학원 외식산업조리학과에 진학해 심층적인 제과제빵 공부를 할 예정이다. 미래의 비전을 위해 땀방울을 흘리고 있는 그에게 격려의 박수를 보낸다.

〈글 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉

행복을 낳는 임오년을 꿈꾸며

펠리체베이커리 김홍길. 황상미 부부



“아픔을 딛고 얻은 행복이라 더욱 더 소중하게 느껴지는 것 같습니다. 이제 지난 시간들은 기억 저편에 남겨두고 새로운 각오로 앞만 보고 나가야지요.”

지난해 10월 신혼여행으로 일본과자전문학교 기술연수를 다녀온 김홍길(33), 황상미(34)씨 부부. 삼척에서 제과점을 운영하는 이들 부부는 이제 인생의 커다란 전환점 하나를 무사히 돌고 전력 질주를 준비하고 있다.

두 사람이 처음 만난 것은 지난해 초 온라인상의 대화 사이트에서였다. 그 무렵 상미씨는 스트레스성 불임과 심장질환에 시달릴 만큼 고달팠던 3년간의 결혼 생활을 접고 직장 생활을 하며 자신을 추스리고 있던 중이었고, 홍길씨도 같은 아픔으로 홀로서기를 시작한지 얼마 되지 않았을 때였다.

우연인지 필연인지 ‘행복’을 뜻하는 이탈리아어 ‘Felice’를 대화명으로 쓰던 홍길씨와 ‘Happy’를 대화명으로 쓰던 상미씨는 서로의 상처를 이해하는 것을 시작으로 가까워져갔다. 성실한 그의 모습과 씩씩한 그녀의 모습에서 서로에게 ‘행복’의 빛을 발견한 두 사람은 만났던 지 7개월 만인 9월말 웨딩마치를 울렸다.

“남편이 먼저 뭔가 배울 수 있는 신혼여행이 어떻겠냐고 말했죠. <월간 베이커리>에 난 일본과자전문학교 연수 광고를 보고 한 얘기였어요. 저도 제과일을 하는 사람의 아내로서 좋은 첫출발이 될 거라고 생각했습니다.”

그들은 그렇게 신혼여행을 일본으로 떠났다. 제과일이 생소한 부인이지만 남편은 세미나를 같이 하며 느끼게 해주고 싶었고, 부인 역시 그런 남편의 마음을 이해하고 적극적으로 수업에 동참했다. 수업이 끝나면 두 사람은 날이 저물도록 제과점과 백화점을 돌면서 포장법이나 접객 요령 등을 살펴보고 진지하게 의견을 나누었다.

일본 신혼여행을 마치고 돌아온 지 이제 3개월 남짓. 부부는 연수를 계획하기 전부터 고민하던 숙제를 조금씩 풀어나가기 시작한다. 우선 남편 홍길씨가 그렇게도 원하던 고급 제과 교육을 받기로 한 일. 현재에 머무르지 않기 위해서는 꾸준한 자기 계발이 필요하다고 느끼면서도 생활에 쫓겨 미뤄왔던 계획을 올해는 시행에 옮기기로 한 것이다.

우선 지금의 집포를 정리하고 기술인 재교육 과정을 수강하기 위해 서울에서 당분간 지낼 계획이다. 연수에서 얻은 충격과 욕심이 현실에 묻혀버리기 전에 승부를 걸겠다는 각오로 결단을 내리게 됐다고 한다. 이에 맞춰 부인도 시장 조사와 아이디어 구상 등 추후 새롭게 키워나갈 집포를 위한 구상으로 남편의 옆자리를 채울 생각이다.

“굳게 다짐한 각오에 힘을 실어주려는지 얼마 전부터 집사람한테 태기가 있지 뭐니까. 태어날 아이에게 부끄럽지 않도록 올해 임오년은 정말이지 말처럼 힘차게 뛰어야겠습니다.”

살을 찢는 아픔을 겪어야 진주를 토해내는 조가비가 있다. 이제 그 아픔들을 극복하고 단란한 가정을 꾸려나가는 그들의 출발에 좋은 일들만이 가득하길 바란다.

<글 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr>

