



‘금메달’을 향한 끝없는 열정과 도전 국제기능올림픽 제과부문 한국 대표 김영훈씨

작업실에서 연습에만 몰두하는 생활이 반복되고 있지만
얼굴에서 미소가 떠나지 않는 여유로운 모습을 보인다.

“대회일까지 이제 58일 남았습니다.” 국제기능올림픽 제과부문 한국 대표 김영훈씨(김영모과자점)는 요즈음 시험을 앞둔 고3 수험생처럼 하루하루 날짜를 세며 대회 준비에 몰두하고 있다. 오는 6월 스위스 생 갈렌에서 열리는 국제기능올림픽을 위해 좋아하는 ‘인라인 스케이트’ 한 번 타지 못하고 매일 계속되는 연습에 여념이 없다.

밝고 솔직한 모습에서 내비치는 자신감

큰 대회를 앞두고 스트레스가 많지 않을까 하는 우려와 달리 김영훈씨는 22살의 청년답게 자신감과 패기가 가득 찬 모습을 보였다. 이번 기능올림픽에서 ‘초콜릿’을 제외한 모든 부문에 자신 있다는 그는 “열심히 노력한 만큼 좋은 결과를 기대한다”고 당당하게 말한다.

그가 대부분의 시간을 보내는 작업실에는 설탕 반죽, 마지팬, 레시피를 적은 노트 등 대회 준비에 몰두한 흔적이 곳곳에 나타나 있다. 디자인과 재료 선택 등의 모든 과정을 혼자 결정하고 진행해야 하는 작업은 결코 쉽지 않은 일. 이런 ‘자신과의 싸움’에서 가끔 힘들고 지칠 때도 있지 않을까?

“나만의 작품을 제작한다고 생각하면 오히려 욕심이 생겨서 더 열심히 하게 됩니다. 물론 힘들 때도 있지만 이제는 익숙해져서 괜찮습니다.” 씩씩하게 웃으며 대답하는 모습에서 끊임없는 의욕과 도전 정신이 엿보인다.

얼마 전 기능올림픽 선수단과 함께 3박 4일간 ‘해병대 훈련’을 다녀왔다는 김영훈씨. 발바닥이 벗겨질 정도로 힘든 훈련 때문에 몸은 피곤했지만 그동안의 힘든 준비 과정으로 인해 복잡했던 마음을 정리하고 연습에 더욱 집중할 수 있는 좋은 계기가 됐다. 대회 준비에 있어서 제일 큰 도움을 준 사람은 바로 아버지 김영모씨(대한제과협회 회장)로 경험에서 우러나오는 세심한 조언과 아낌없는 격려는 그에게 언제나 든든한 힘이 되고 있다. 아버지의 명성이 부담이 되지 않느냐는 질문이 채 끝나기도 전에 “아버지의 존재는 그 자체만으로도 힘이 된다”고 말하는 모습에서 같은 길을 걷어가는 부자(父子)간의 끈끈한 정이 느껴진다.

그의 목표는 물론 ‘금메달’이지만 메달 획득에 따른 부수적인 혜택에는 큰 욕심을 갖지 않는다. 다만 정식 종목이 된 지 이제 2년이 된 제과부문의 선배로서 앞으로 후배들에게 좋은 선례를 남기고 싶을 뿐이다. 또한 이번 대회에서 우수한 성적을 거둬으로써 제과업의 지위 향상에 도움이 되고 싶다는 ‘어른스러운’ 말도 잊지 않았다.





고도의 기술을 요하는 설탕 공예. 생동감 있는 주제를 표현하기 위해 연습에 여념이 없다.

유학 생활에서 쌓은 소중한 경험

초등학교 3학년의 어린 나이에 이미 제과인이 되기로 결심했다는 김영훈씨.

“어려서부터 공장에 자연스럽게 드나들면서 ‘빵’과 친해졌고, 점점 이 직업이 내가 가야할 길이라는 생각이 들었습니다.”

제과일의 어려움을 누구보다도 잘 아는 부모님의 걱정도 있었지만 그는 제과의 본고장인 유럽에서 직접 제과를 배우고 싶어 중학교 1학년 때 유학길에 올랐다.

영국에서 중·고등학교 과정을 마친 그는 프랑스 리옹의 제과학교에서 체계적이고 과학적으로 제과수업을 받게 된다. 학교 수업과 유명 파티세리에서의 연수를 병행하면서 보낸 프랑스에서의 3년은 더 넓은 시야를 가질 수 있었던 소중한 경험이었다. 프랑스에 비해 한국의 제과점은 “모두 비슷비슷한 인테리어에, 지나치게 제품 외형에 신경을 써 자연스러움이 부족하다”며, 자신의 제과점은 아무도 따라하지 못할 독특한 분위기와 기본에 충실한 제품이 가득한 곳으로 만들겠다는 다부진 각오를 내비친다.

오는 6월 기능올림픽에서 좋은 성적을 거둔 후 폭 쉬면서 재충전의 시간을 갖고 싶다는 김영훈씨. 인터뷰가 끝나고 다시 작업실로 향하는 그의 모습에서 한국 제과업계의 밝은 미래가 보이는 듯 하다.

〈취재·허윤정 / 사진·안성철〉

제37회 국제기능올림픽



전 세계 만 22세 이하의 기능인들이 각 부문의 실력을 겨루는 제37회 국제기능올림픽이 오는 6월 11~26일 스위스 생 갈렌에서 개최된다. 이번 대회에는 총 38개 정식 종목과 4개 시범종목에 37개국 700여 명이 참가해 치열한 경합을 벌일 예정이다.

제과부문은 1999년 캐나다에서 처음 시범종목으로 채택된 후 2001년 서울 대회에서 정식 종목으로 인정받았으며, 총 12개국이 참가한 서울 대회에서는 한국 대표 서영훈씨(코른베르그 과자점)가 4위를 차지했다.

제과부문 경연은 대회 기간 중 3일 간 생 갈렌 시내에 위치한 OLMA 경기장에서 열리며, 출전 종목은 ‘아이스크림’, ‘디저트 케이크’, ‘마지팬’, ‘전통 과자’, ‘초콜릿’, ‘설탕 공예’ 등 6개 부문으로 구성된다. 이번 대회에는 지난 1월 열렸던 국내 선발전에서 1위를 차지한 김영훈씨(김영모과자점)가 제과부문 한국 대표 선수로 출전하게 된다.

생 갈렌 St. Gallen

스위스 북동부에 위치한 도시로 취리히에서 기차로 약 1시간 거리에 있다. 8세기에 세워진 중세 수도원이 아름다운 관광 도시로 1997년 제34회 국제기능올림픽이 개최된 바 있다.

