

제과 분야 직업의 세계 - ④ 영업·특수직 2/2

슈거 아티스트 VS 쇼콜라티에 VS 케이크 케이터링 업체 운영자 VS 제과 전문지 기자

우리나라 제과 업계도 이제 서서히 세분화·전문화의 길로 들어서기 시작했다. 따라서 제과 기술을 배우는 것이 곧 미래의 공장장 혹은 제과점 오너가 되는 것과 일맥 상통하던 예전의 사고는 의미를 잃어가고 있다. 생산직은 물론 교육직, 식품 연구직, 영업직에 이르기 까지 다방면에 걸쳐 제과인들은 활동 영역을 점점 넓혀 나가고 있다. 뿐만 아니라 쇼콜라티에(Chocolatier) 등 예술적인 면을 전문으로 하는 생소한 직업까지 속속 생겨나기 시작했다. ①생산직 ②교육·연구직 ③영업·특수직 등의 큰 맥락으로 진행되고 있는 이번 기획 취재를 통해 각 분야 베테랑(Veteran)들이 전하는 '나의 직업'에 관한 진솔한 이야기를 들어본다.

〈취재·사진 김미선〉

Part 1. 슈거 아티스트

최두리·최두리슈거아트&웨딩케이크 연구실 원장

48세·동경제과학교 양과자 및 빵 본과 졸업▶일본 파디케이크하우스에서 웨딩케이크 교사자격증 취득

▶佛 피에르모두이 제과점 근무▶佛 벨류이제과학교 설탕공예과정 수료▶現 최두리슈거아트&웨딩케이크 연구실 원장

▶저서 「최두리슈거아트의세계」 등 다수▶건국대학교 농축대학원 석사



1. 슈거 아티스트는 설탕을 이용해 아름다운 작품을 창조하는 예술가이다. 일본에서는 결혼식 등의 행사시 슈거 크래프트로 파티 분위기를 살리는 것이 매우 흔한 풍경으로 자리잡은 지 오래다. 하지만 우리나라는 아직 슈거 아트에의 초창기이므로 보다 활발한 **후진 양성**을 통해 저변을 확대시켜 나갈 계획이다. 연구실에서 초·중·고급 각 3개월 과정의 수업을 진행하고 있으며, 제과제빵 관련 대학에서 의뢰가 있을 때마다 특강을 실시한다.

일반 **전시회**를 통해 슈거 아트의 저변 확대를 꾀하기도 한다. 요즘은 선물용 혹은 행사용으로 슈거 케이크를 주문하는 이들도 많아져 그 준비에 밤을 새기도 한다. 잡지에 연재를 하거나 부정기적으로 관련 서적을 출간한다.

2. 일본 유학 당시 처음 접한 슈거 아트는 내 정신을 쏙 빼앗아 갔다. 평일에는 동경제과학교에서 수업을 받고 주말에는 따로 슈거 아트를 수강하는 등 정말 열심히 기술을 익혔고, 이를 바탕으로 프랑스 유학 중 유명 제과점 피에르모두이에서 설탕 공예 업무를 맡을 수 있었다. 설탕 공예를 위해 습기를 제거한 작업실에서 하루 종일 케이크에 장식될 장미꽃을 빚으며 귀국 후 학원 창업을 목표로 2년 간 기술 습득에 매진했다.

94년 귀국 후 바로 연구실을 오픈했는데, 3개월 동안 수강생이 단 한명도 없었다. 그 기간 동안 초조해하지 않고 습득한 기술을 수련하는 시간으로 생각한 것이 지금의 명성을 얻게 된 밑거름이 됐다.

3. 슈거 아트는 까다로운 양과자 기술 중 하나로, 시간과 노력을 많이 요하는 분야이다. 그러나 어렵게 탄생한 작품일수록 그 보람은 더 큰 법. 예술의 영역으로 인정받아 **작품 하나의 가치가 높은 것** 또한 자랑이다. 슈거 아티스트는 우리나라에서 아직 희소성이 있는 직업이기 때문에 활동 영역을 다양하게 개척해 나갈 기회가 보다 많을 것이라 본다. 일본과 같이 웨딩 케이크의 시장 규모는 더욱 확장될 것으로 예상돼 직업으로서 전망도 좋다.



4. 본격적인 슈거 아트를 국내에 처음 선보인 나로선 저변을 확대할 짐까지 짊어졌다고 볼 수 있다. 기술인들은 물론 일반인들에게까지 슈거 아트에 대한 인식이 빠른 속도로 확산되고 있기는 하지만, 향후 몇 년간은 몇 배 더 노력해 좋은 작품을 만듦으로써 웨딩 케이크를 위시한 슈거 아트의 영역을 공고히 해야할 것으로 본다.

5. 좀더 많은 사람들이 슈거 아트 세계를 공유하는 것이 가장 큰 바람이다. 그런 의미에서 이종열, 백은주, 김주삼씨등 연구실을 거쳐 나간 제자들이 자신만의 작품 세계를 구축해 가며 맹활약하는 것을 지켜볼 때 가장 뿌듯하다. 내가 제작한 웨딩 케이크나 돌 케이크 덕분에 “그날의 행사가 빛났다”며 고객이 직접 감사 인사를 전할 때도 제작 과정의 어려움을 한꺼번에 털어낼 만큼 보람있는 순간이다.

6. 보통 3~4단짜리 슈거 케이크는 50~100만원을 호가한다. 그러나 작품 하나에 쏟아야 하는 시간과 정성을 따져보면 그리 비싼 가격은 아니다. 웨딩 케이크와 설탕 공예의 기술을 전수하는데 따른 수업료 수입도 있다. 수업은 오전 9시에서 오후 5시까지 상시 진행되기 때문에 특강이나 전시회가 있는 경우를 제외하고는 대부분의 시간을 연구실에서 보낸다.

7. 슈거 아트는 섬세한 기술을 요하는 작업이므로 **차분하고 집중력 있는 성격**의 사람이 슈거 아티스트에 적합하다. 급한 마음으로 작업을 진행하면 작품이 거칠어져 의미를 잃기 마련. 끊임없이 새로운 작품을 구상해야 하므로 창의력을 갖출 수 있도록 사물을 언제나 **호기심** 있게 바라보는 것도 슈거 아티스트가 갖춰야 할 자세다. 기술 향상을 위해 인내심을 갖고 꾸준히 노력하는 자세도 필수다. 틈틈이 꽃꽂이를 익혀 두면 많은 도움이 되며, 강의를 진행해야 하므로 가르치는데 적성이 맞는 사람이면 금상첨화다.

8. 슈거 아트에 관심 있는 이들을 위해 보다 알차고 실용적인 기술서 저술에 주력할 계획이다. 슈거 아트의 저변을 확대시키기 위해 끊임없이 후진 양성에 노력하겠다.

Part 2. 쇼콜라티에

김성미 · 국내 1호 쇼콜라티에

35세 · 르꼬르동블루 런던 유학 ▶ 英 리츠호텔 디저트부 근무

▶ 佛 쇼콜라트리 레지스브위 근무 ▶ 現 수원여대 제과제빵과 겸임 교수

영업 · 특수직 베테랑들에게 물었습니다

“**당신의 직업은 어떻습니까?**”

1. 담당하고 있는 업무의 성격은?
2. 현재의 직종을 선택하게 된 동기는?
3. 본인의 직업이 가지는 매력은?
4. 알면서 부딪히게 되는 어려운 점이 있다면?
5. 본인의 직업을 통해 가장 큰 만족감을 느꼈을 때는?
6. 현재 급여, 휴가 일수, 복지 혜택 등의 근무 조건은?
7. 본인과 같은 직업을 선택하기 위해 꼭 필요하다고 여기는 요건은?
8. 제과인으로서의 궁극적인 목표는?

1. 우리나라에서 쇼콜라티에는 ‘초콜릿으로 웅장한 작품을 창조 해내는 예술가’라고만 흔히 알려져 있다. 그러나 광의(廣義)의 쇼콜라티에는 초콜릿과 관련한 **작업만을 전문적으로 수행하는** 이들을 뜻한다. 초콜릿의 가공에서부터 예술 작품 창조는 물론 트랑페 상품의 생산까지 모두 그 범주에 해당하는 것이다. 내가 국내 1호 쇼콜라티에라 명명되는 것은 지금껏 제과의 한 부분으로서만 초콜릿이 다루어졌을 뿐 초콜릿만을 전문적·직업적으로 다루는 것이 생소했기 때문이다. 현재 제과학원, 수원여대 등에 출강하고 있으며, 요즘은 백화점 문화센터 강의 요청도 부쩍 증가했다. 후진 양성을 위해 자그마한 강의 공간을 하나 마련할 계획으로 요즘 그 준비에 한창 분주하다. 크고 작은 전시회 준비와 각종 언론과의 인터뷰 또한 나를 바쁘게 만드는 요소다.



2. 89년 일본에서 사회학 유학을 할 때 발달된 양과자 문화에 감명 받아 처음으로 제과제빵에 관심을 갖게 됐다. 영국에서 생활하면서 전문 직업인으로서 쇼콜라티에의 존재를 접하게 됐을 때 그것이 나의 '운명'이라는 생각이 들었다. 그때부터 닥치는 대로 자료 수집에 나섰다, 초콜릿으로 유명한 벨기에, 스위스, 프랑스 등지로 '초콜릿 테마여행'을 떠나기도 했다. 93년 귀국해 취직과 결혼을 한 후에도 초콜릿에 대한 미련을 버리진 못했다. 결국 미안한 마음을 무릅쓰고 남편과 딸을 한국에 남겨둔 채, 초콜릿 아트 전문가 '줄리 왈쉬' 선생이 있던 르코르드블루 런던으로 초콜릿 유학을 떠났다. 초콜릿 전문가가 되었다는 내 열정을 높이 산 선생님의 주선으로 주말마다 영국에서 파리 시내의 유명 쇼콜라트리 「레지스브위」까지 출퇴근하며 기술을 익혔다.

귀국 후 '최초'라는 타이틀로 인해 내게 쏟아진 각종 언론과 많은 사람들의 관심에 부응하기 위해 유럽에서 익힌 선진 기술을 나만의 스타일로 녹여내는데 주력하고 있다.

3. 쇼콜라티에가 갖는 직업으로서의 가능성은 앞으로 점점 더 좋아질 것으로 보인다. 지금의 10대와 20대는 어린 시절부터 초콜릿과 친숙하게 지내 온 세대이다. 유럽처럼 초콜릿이 특화·전문화된 분야로 자리잡아 나가게 되면 머지않아 초콜릿 전문점도 생겨날 것이다. 그만큼 쇼콜라티에의 시장 수요가 커진다는 것을 의미한다.

밤 세워 작품을 만들어도 피곤함을 모를 정도로 창조 작업에서 오는 희열은 크다. 나만의 색깔과 이미지를 불어넣은 작품이 하나씩 완성될

때마다 느끼는 보람은 화가나 작가의 그것에 견줄 만하다.

4. 기온이 높은 여름에는 초콜릿의 작업과 보관이 까다로워, 자연스럽게 초콜릿 비수기가 형성된다. 또한 우리나라에서 초콜릿 수요는 아직 12월에서 2월 사이에 몰려 있어 꾸준한 수요가 아쉽다. 하지만 기술과 장비가 발달함은 물론 초콜릿을 선물하는 풍토가 고급 문화로서 자리잡아감에 따라 비수기는 예전에 비해 상당히 짧아졌다고 볼 수 있다.

유럽에 비해 작업 재료가 한정돼 원하는 만큼의 창의성을 발휘할 수 없는 것이 다소 아쉽다.

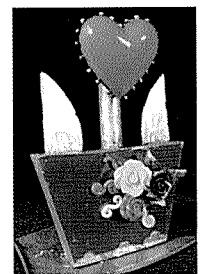
5. 쇼콜라티에라는 직업 세계를 스스로 개척해야 한다는 어려움이 있지만, 일반인들이 초콜릿 공예에 보다 친숙해지는데 내가 앞장서고 있다는 자긍심이 크다. 앞으로도 거창한 '예술'로서의 접근보다 생활 속의 초콜릿 공예를 구현해 나가겠다.

6. 본격적인 시장 형성을 위해 아직까지 투자 단계라 볼 수 있다. 내가 좋아서 하는 일이기 때문에 아깝다는 생각이 들지 않을 뿐, 백화점 문화센터 강의는 준비해야 할 것이 많지만 수입은 괜찮은 편이고, 밀려드는 강의 요청을 혼자서 감당하기 힘든 지경이다. 초콜릿 시장이 좀더 확고 해진 후 초콜릿 전문점을 오픈하면 고부가가치로서 사업성이 좋을 것이다.

7. 쇼콜라티에로서 성공하기 위해서는 무엇보다 초콜릿을 좋아해야 한다. 자유롭게 사고하고 자신만의 감각을 키우기 위해 다양한 문화를 접하는 것을 게을리 해서는 안 된다. 공예의 특성상 섬세한 작업이 많으므로 늘 마음의 평정을 유지하는 것도 중요하다.

예전에는 초콜릿을 전문적으로 공부하려면 해외 유학을 떠나야 했으나, 이제 국내에서도 충분히 전문 기술을 익힐 수 있을 것으로 본다. 더불어 제과제빵과 관련한 이론과 기술이 바탕이 되면 초콜릿 기술을 체계적으로 익히는 데 도움이 될 것이다.

8. 초콜릿 전문가를 양성, 대중화시키는 것이 급선무라고 본다. 진정한 의미의 초콜릿 전문점을 오픈할 계획도 갖고 있다. 장기적인 목표는 벨기에의 초콜릿 박물관처럼 우리나라의 초콜릿 문화와 역사를 한눈에 볼 수 있는 초콜릿 박물관을 건립하는 것이다.



Part 3. 케이크 케이터링 업체 운영

진홍성 · 가또 코리아 대표

44세 ▶한양대학교 경영학과 졸업▶가또미작 설립-케이크 케이터링 사업 실시('99년)

▶가또 코리아로 상호 변경-케이크 카페 사업 진출('02)

1. 가또 코리아의 주된 사업은 최근 몇 년 사이 급증한 **커피 체인점들**에 **사이드 메뉴**로서 **무스 케이크**를 납품하는 것이다. 여러 인터넷 사이트의 쇼핑몰에 입점해 개인 소비자들에게 직접 케이크를 배달하는 사업도 병행하고 있다. 1년 전부터 핵심 매장을 필두로 조각 케이크와 커피를 복합한 케이크 카페 체인 사업을 개시했다.

대표로서 내가 주로 하는 일은 **기존 거래처 관리 및 신규 거래처 확보**를 위한 **영업**에 초점이 맞추어진다. 그때그때 트렌드를 반영한 **신제품**을 개발하고 도입하는 것도 직접 수행하고 있다.

2. 동경제과학교 출신이면서 현재 함께 사업을 이끌어 나가고 있는 동생은, 유학 당시 '양과자'의 매력에 상당히 끌리게 되었다고 한다. 귀국 후 새로운 사업을 모색하던 시기는 스타벅스의 영향으로 커피 전문점이 기하급수적으로 늘어나고, 무스 케이크 시장이 서서히 넓어지기 시작한 때였다. 일본처럼 커피와 함께 조각 케이크를 즐기는 시장이 빠르게 형성될 것이라 판단하고, 우리 두 형제는 커피 전문점의 사이드 메뉴로서 어울릴 만한 다양하고 고급스러운 무스 케이크 개발에 나섰다. 사업 4년이 지난 현재 신제품 개발을 직접 담당할 만큼 나 스스로도 기술인이 되었다고 자부한다.

3. 앞서 언급했듯이 우리나라 무스 케이크 시장은 커피 전문점에서 시작되었다 해도 과언이 아니다. 소비자들에게 낯설기만 했던 무스 케이크를 여러 가지 통로를 통해 대중화시키는데 일조했다는 **제과인으로서의 긍지**를 갖고 사업에 임하고 있다.



영업 · 특수직 베테랑들에게 물었습니다
“대신의 직업은 어떻습니까?”

1. **담당하고 있는 업무의 성격은?**
2. **현재의 직종을 선택하게 된 동기는?**
3. **본인의 직업이 가지는 매력은?**
4. **일하면서 부딪하게 되는 어려운 점이 있다면?**
5. **본인의 직업을 통해 가장 큰 만족감을 느꼈을 때는?**
6. **현재 급여, 휴가 일수, 복지 혜택 등의 근무 조건은?**
7. **본인과 같은 직업을 선택하기 위해 꼭 필요하다고 생각하는 요건은?**
8. **제과인으로서의 궁극적인 목표는?**

내가 좋아하고 또 그래서 습득하게 된 고급 양과자 기술을 사업을 위해 심분 발휘할 수 있어 좋다.

4. 우리 제품을 납품 받는 커피 전문점 점주나 직원들은 대부분 기술인 출신이 아니다. 따라서 **무스 케이크의 특성에 대한 인식 부족**으로 매장에서 보관을 잘못해 제품 상태가 훼손되는 경우가 종종 발생한다. 이러한 경우 책임 소재가 어디에 있건 점주의 불만은 높아지게 마련이고 일반 고객들에게 자사의 이미지가 훼손될 가능성도 크다.

물고기가 많은 강에는 낚시꾼이 많이 몰리기 마련이다. 우후죽순으로 생겨나고 있는 경쟁 업체들로 인한 가격 하락 요인 또한 사업에 부담으로 작용한다.

5. 사업 초창기만 해도 일반 소비자들의 무스 케이크에 대한 인식이 턱없이 부족해 시장성을 의심하는 이들도 많았다. 그러나 한번 무스 케이크의 맛을 본 소비자는 다시 찾는 경우가 많았고, 우리 제품에 대한 선호적 평가가 입소문으로 퍼져 지금은 많은 고객을 확보했다. 무엇보다 '해냈다'는 성취감이 크고, '최선을 다하면 반드시 이루어진다'는 자신감

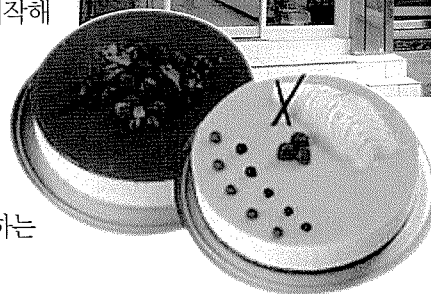
도 하나의 수확이다.

6. 사업 초창기에는 마진율이 꽤 높은 편이었다. 그러나 관련 업체수가 많아져 서로 경쟁하다 보니 납품 가격이 많이 하락했고 물류비도 많이 증가한 상황이다. 떨어진 마진율을 만회하기 위해 대형 복합 매장과 자영 제과점의 틈새 시장이라 할 수 있는 소규모 케이크 카페 사업을 시작했다.

7. 사업 초기와 달리 케이크 케이터링 업계에 여러 형태의 경쟁 업체가 속속 생겨나고 있다. 뿐만 아니라 자금력을 앞세운 대기업이 동종 업종으로의 진출을 모색하고 있는 상황이다. 따라서 소규모 창업을 꾀하고 있는 제과인들에게 기존 제품의 스타일에서 벗어나 나름대로의 독창성을 가미해 새로운 형태의 사업으로 이끌어 나갈 필요가 있음을 얘기해주고 싶다.

자신이 취급하려는 품목에 대해 전문화된 기술력과 지식을 갖춘 상태에서 사업을 시작해야 함은 기본이다. 사업 특성상 영업이 상당히 중요한 부분을 차지하므로 이에 적합한 적극적이고 도전적인 자세도 요구된다.

8. 의욕적으로 시작한 케이크 카페 체인사업의 활성화에 주력할 예정이다. 고급 에스프레소 커피와 그것에 잘 어울리는 사이드 메뉴를 꾸준히 접목해 매장의 다양화를 기하겠다. 직원 복지 향상에 꾸준히 노력해 '제과 기술인'이 젊은층이 선호하는 직업으로 확실히 자리매김 하는데 일조하겠다.



플러스 정보 - 제과 전문지 기자



제과제빵 기술을 습득한 학생들은 「월간 베이커리」, 「제과제빵」 등 전문 기술 잡지로의 취업을 희망하기도 한다. 주로 결원이 생길 때마다 그때그때 채용을 실시하는 전문지 기지는 업계의 다양한 분야에 거시적인 관심을 갖고 있어야 한다.

기자들의 한달 생활을 살펴보면 ①기사 기획 ②취재원 섭외 ③취재와 진행 ④원고 작성 및 외고 정리 ⑤대략적 레이아웃 구상 ⑥교정과 교열로 요약된다. 따라서 '무엇을 취재할 것인가'를 뽑아낼 수 있는 기획력과 취재와 진행에 필요한 상황 판단력이

뛰어난 사람이 좋다.

기사 작성을 위해 문장 작성 능력이 뒷받침돼야 하며, 전문지 특성상 제과 기술 및 이론을 끊임없이 습득할 자세가 되어 있어야 함은 물론이다. 이러한 능력과 자질은 개인의 훈련과 노력 여하에 따라 충분히 개발될 수 있다. 다양한 분야와 계층의 업계 사람들을 접할 기회가 많고, 새로운 기술과 정보를 빠르게 접할 수 있다는 장점이 있다. 매달 지난 한달 간의 노력이 담긴 결과물(잡지)을 손에 막 쥐었을 때, 기사가 기술 발전이나 영업력 향상에 도움이 되었다는 독자들의 반응을 접했을 때 가장 보람이 크다.



해전대학 호텔제과제빵과 조남지 교수

열린 가능성의 세계 제과 분야 직업의 다양화 · 전문화

졸업생들과 취업 상담을 진행하면서 매년 느끼는 점은 막상 취업 시즌이 되면 상당수의 학생들이 전공인 제과·제빵이 본인의 적성과 흥미에 맞는 직업인지를 두고 고민한다는 것이다. 고민의 이면을 들여다보면 많은 졸업생들이 제과·제빵 분야를 협의적인 의미로만 생각해 단순히 빵·과자의 생산에만 국한해 취업을 생각하고 있기 때문에 이러한 현상이 발생하는 것이다.



제과·제빵 산업은 절대 독자적인 사업이 아니라 여러 관련 산업의 협력과 지원 하에 발전해 오고 있다. 역으로 말하면 제과·제빵 산업이 발전하기 위해서는 이와 관련한 원료 생산업체와 기계 생산업체에서의 연구 개발 및 기술 영업이 함께 이루어져야 한다. 업체들에서의 이러한 업무는 제과·제빵 기술을 익힌 사람들에 의해 이루어지는 경우가 많다. 이런 맥락에서 보면 제과·제빵을 전공한 사람들이 취업 가능한 영역은 상당히 광범위해지는 것이다. 고무적인 현상은 업체들마다 일반 직원 혹은 연구 직원으로서 기술인을 요구하는 경향이 심화되고 있다는 점. 실제로 해전대학의 졸업생 다수도 원료 회사 등에 취업해 개발 업무를 담당하고 있다. 이와 같은 산업체에 취업하기 위한 기본 자질로는 제품 제조에 관한 기능적인 실기 능력은 물론 제과·제빵과 관련한 과학적 지식으로 무장하고 이를 바탕으로 창조적이면서 탐구적인 자세를 갖추고 있는 것이 중요하다.

최근 들어서는 업계에서 전혀 찾아볼 수 없었던 새로운 형태의 직업군도 형성될 조짐을 보이고 있다.

정부는 식품의 안전성을 확보하기 위한 여러 가지 제도들을

제과·제빵 산업체에서도 단계적으로 시행할 것을 권고하고 있다. ISO9000을 비롯해 제조관리수칙(GMP), 위해요소중점관리제도(HACCP) 등이 이러한 요소들이다. 이미 미국, 일본 등 선진국에서는 일단 제조회사가 위와 같은 종류의 식품통합기준을 받아들여야 되면 기준의 준수 여부에 대한 관리 감독은 식품위

생사(Food Safety Auditor)가 담당하게 된다. 이들 식품위생사는 제품의 원료에서부터 공장의 구조·기계 설비에 관해 잘 숙지하고 있어야 하며 또한 제품 생산 중의 위해(危害) 요인을 분석하고 관리할 수 있는 능력을 갖고 있어야 하므로 제과·제빵에 관한 지식을 갖고 있으며 다년간 관련 업무에 근무한 사람이 그 자격 요건이 된다. 우리나라에서도 조만간 제과·제빵과 관련된 직업으로 식품위생사들이 활동하게 될 것이며, 이를 위해 각 대학 및 교육기관에서는 이러한 식품위생사 양성을 위한 기반을 구축해 나가야 할 것으로 본다. 이외에도 호주, 캐나다 등지로의 해외 취업, 제과·제빵관련 업체들의 해외 진출시 제품 생산을 컨설팅 해주는 해외 진출 컨설턴트도 앞으로 유망한 직업으로 자리잡을 것으로 전망된다.

요즘 젊은 제과인들의 취업 경향은 자신이 지닌 기술에 새로운 트렌드를 접목시킨 또 다른 능력을 겸비해 경력 관리를 하는 것이다. 다시 말해 졸업 직후 얼마 동안 생산 직종에서 기본을 닦으면서 창조적이고 능동적으로 자신의 진로를 변혁해 가는 기술인들이 증가하고 있다. 이러한 시류에서 낙오되지 않기 위해 새로운 기술과 지식을 배우고 익히는 데 제과인 스스로가 부단히 노력해야 할 것이다.