

# 더 높은 곳을 향한 그들의 도전

## 대(代)를 이어 제과일에 뛰어든 2세 제과인

세계적으로 유명한 기업을 보면 대를 이어 발전하는 경우가 많다. 몇십년에서 몇백년까지 아버지에서 아들로 이어지면서 견고해진 그들의 노하우는 특별한 의미를 지닌다. 그러나 가까운 일본의 경우와 비교해 보아도 우리나라에서 가업을 잇는 일은 아직까지 적은 편이다. 지난해 실시된 몇몇 조사에 따르면 '자녀에게 자신의 사업이나 직업을 물려주고 싶지 않다'는 대답이 70%를 넘을 정도로 가업에 대한 인식이 부족한 실정이다. 이러한 상황 속에서 최근 아버지의 뒤를 이어 제과업에 뛰어든 2세들이 있어 주목을 끌고 있다. 단순히 아버지의 후광을 믿고 시작한 것이 아니라 제과일을 자신의 길로 여기고 뛰어든 이들. 제과업계에서 장인 정신이 견고히 뿌리내릴 수 있는 가능성을 그들의 꿈을 통해 들여다본다.

〈취재 및 사진·김영주, 허윤정〉

### 제과인 2세들에게 던진 질문 6가지

1. 현재 하고 있는 일은 무엇인가?
2. 제과일을 시작하게 된 계기는?
3. 제과일을 시작한 후 힘든 점과 좋은 점은?
4. 아버지와 같은 일을 한다는 것은 어떤 의미인가?
5. 어떤 제과 교육을 받았는지?
6. 제과인으로서는 궁극적인 꿈은?

### 한서광 (17세, 부친 : 제주 명당양과 상무 한문연씨)



**1.** 고등학교 1학년에 재학 중이다. 방학을 이용해 서울 문정동 코른베르그과자점 생산부에서 양과자를 배우면서 일하고 있다.

**2.** 중학교 1학년 때 우연히 교내 제과부에서 특별활동을 하게 되었다. 이 사실을 알게 된 아버지가 제과를 본격적으로 공부해 볼 것을 권유했다. 나 역시 제과부에서 활동하면서 빵을 만드는 것에 재미를 느꼈다. 본격적으로 제과공부를 할 결심을 하고 중학교 2학년 때부터 학교가 끝나면 학원에 가서 배우고 시간이 날 때마다 아버지가 근무하는 공장에서 배웠다.

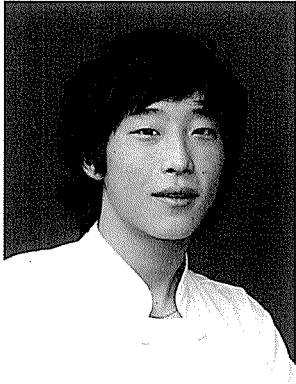
**3.** 처음 제과일을 시작하면서 평소보다 일찍 일어나는 게 힘들었다. 새벽 5시쯤 일어나 공장에서 일하는 생활이 학교만 다닐 때와는 판이하게 달라 체력적으로 많이 힘들었다. 하지만 그냥 학교 다닐 때보다 오히려 마음은 편했다. 내가 좋아하는 일을 하는 것이 학교 공부보다 즐거웠고 장래에 대해 고민하는 친구들을 보며 내 길을 빨리 찾았다는 안도감도 느껴진다.

**4.** 제과 공부를 시작하면서 아버지와 더 친해졌다. 내가 모르는 게 있거나 힘든 일이 생길 때마다 아버지께서 도와주었고 그러면서 자연스럽게 대화도 많이 나누게 되었다. 본격적으로 공부하겠다고 결심했을 때 아버지는 무척 기뻐했고 그 만큼 기대도 큰 것 같다. 가끔씩 그 기대가 부담스럽기도 하지만 열심히 해서 아버지를 기쁘게 해드리고 싶은 마음에는 변함이 없다.

**5.** 전복제과제빵기술학원을 다니면서 빵과 쿠키 등의 기초 과정을 배우고 아버지가 근무하는 풍년제과 공장에서 기본기를 다졌다. 방학 때마다 코른베르그과자점이나 김영모과자점에서 다양한 기술을 접하며 익히고 있다.

**6.** 가깝게는 이번 Siba 대회 주니어 부문 마지팬 케이크에 출전할 예정으로 좋은 성적을 거두고 싶다. 더 나아가서는 2007년 기능 올림픽에 나가 메달도 따고 아버지의 바람처럼 우리나라 최고의 기술자가 되어 한국 제과업계 발전에 기여하고 싶다.

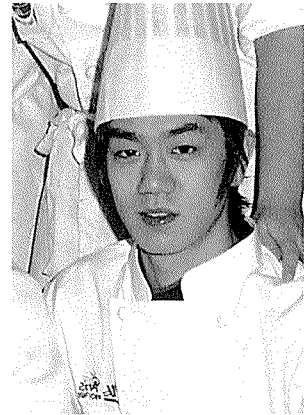
**김호겸 (19세, 부친 : 한미제과기술학원 원장 김영선씨)**



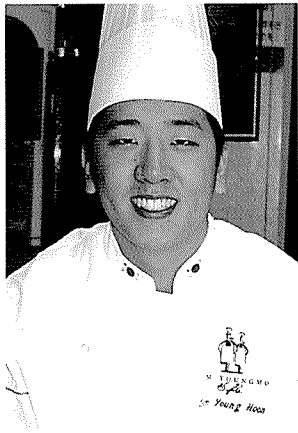
1. 아현산업정보학교에 재학 중이며 현재 한미제과기술학원에서 기능사 시험을 준비중이다.
2. 제과를 공부해 보라는 아버지의 권유는 계속 있었지만 별다른 흥미를 느끼지는 못했다. 그러다 고등학교 2학년 때 내 장래에 대해 꼼꼼히 생각해 볼 시간이 있었다. 마냥 놓고 싶은 마음으로 흘러 들었던 아버지의 말씀이 떠올랐고, 내 적성에 대해 따져 본 결과 제과 공부를 시작하기로 마음을 굳히게 됐다. 막상 시작하고 나니 적성에 잘 맞아 떨어질 뿐 아니라 아주 재미있다.
3. 제과 공부하느라 전보다는 자유시간이 많이 없어졌지만 장래를 위해 무언가 열심히 하고 있다는 게 좋다. 또래 친구들에 비해 내가 잘하는 것이 있어 자신감도 생기고 이제 앞길이 뚜렷하게 보이기 때문에 늘 즐거운 마음으로 생활하고 있다.
4. 아버지는 다른 학생들보다 내게 엄한 편이다. 잘못해서 혼이 날 때는 섭섭한 마음이 드는 것도 사실이다. 하지만 나를 위한 말씀이란 것을 잘 알기 때문에 섭섭함을 지우고 더 열심히 노력한다. 아버지는 나에게 있어 누구보다 훌륭한 선배이자 스승이다. 아버지 밑에서 일을 배울 수 있다는 점이 무엇보다 좋다.
5. 일반 고등학교를 다니다가 제과공부를 시작하면서 아현산업정보학교로 옮겼다. 학교에서 하루 6시간 정도 기능사 품목을 배우고 학원에서 다양한 기술을 공부하고 있다. 학교와 학원에서 동시에 배워서인지 기술도 빨리 익히고 다양하게 접할 수 있어 좋다.
6. 아버지처럼 되고 싶다. 아버지처럼 실력 있는 제과인이 되어서 아버지의 사업을 잇고 싶다. 아직은 많이 부족한 것이 사실이지만 앞으로 부지런히 노력해서 2005년 기능 올림픽에서 메달도 따고 기능장에 도전함으로써 아버지의 뒤를 이어 더욱 발전하도록 힘쓰겠다.

**김세근 (20세, 부친 : 포항 런던제과 대표 김호영씨)**

1. 경주대학 외식산업과 1학년에 재학중이며 포항제과제빵학원에서 기술을 익히며 조교로 일하고 있다.
2. 어렸을 때부터 제과점을 놀이터처럼 오가며 아버지가 하시는 일에 흥미를 느꼈다. 이 일을 하게된 결정적인 계기는 아버지가 제과기능장에 합격하면서이다. 오래 전부터 아버지가 우수한 제과 기술인인 줄은 알고 있었지만 국가 공인 최고 자격인 기능장이 된 아버지가 정말 자랑스러웠고 그때부터 아버지처럼 되고 싶은 열망이 생겼다.
3. 아직까지 힘들었던 점은 별로 없었다. 공부를 시작하면서 새로운 기술을 배우고 익힐 때마다 성취욕과 즐거움을 느낀다. 항상 새로운 것을 배우고 내 것으로 만드는 과정이 무엇보다 즐겁다.
4. 아버지가 직접 가르쳐 주기 때문에 자세한 사항까지 질문하고 배울 수 있는게 좋다. 같은 제과 일을 하면서 아버지가 얼마나 대단한 분인지를 깨달았다. 아버지에 대한 존경심도 더욱 깊어졌고 앞으로 내 진로에 대해 많은 점을 상의할 수 있어 마음이 항상 든든하다.
5. 제과학원에서 기본기를 익히고 고등학교에서 식품 이론을 배웠다. 아버지가 다녔던 한국제과고등기술학교에 진학, 서울에서 생활하며 견문을 넓혔다. 후에 대학을 가야겠다는 필요성을 느껴 경주대학교 외식산업과에 진학하게 되었다. 2001년 Siba 주니어 부문에 참가하기 위해 연습했던 시간이 새로운 제과 기술을 접하고 내 자신을 둘러 볼 수 있는 계기가 되어서 좋았다. 주위에서 해외 유학을 권유하고 있지만 국내에서도 아직 배울게 많다고 생각해 국내에서 계속 공부하면서 단기 해외 연수 등을 이용해 기술을 연마할 생각이다.
6. 2005년 기능 올림픽에 출전해 좋은 성적을 거두는 것이 첫 번째 목표이며, 궁극적으로는 아버지의 뒤를 이어 제과업계에 꼭 필요한 기술인이 되고 싶다.



**김영훈** (23세, 부친 : 김영모과자점 대표 김영모씨)



1. 김영모과자점에서 생산부 일을 맡고 있다.
2. 초등학교때부터 제과점 매장과 공장 분위기에 친숙했으며, 자연스럽게 제과일을 해야겠다고 결심했다. 이 분야에서 성공을 이룬 아버지의 모습에도 영향을 받았지만 부모님은 오히려 아무 강요도 하지 않았다. 어렸을 때부터 이 분야에 대해 많은 흥미를 느꼈고 배우고자 하는 의욕이 앞서 스스로 결정했다.
3. 프랑스에서 유학생활 당시 슬럼프를 겪은 적이 있었다. 혼자서 모든 것을 해야하는 유학생활과 제과일에 대한 갑작스런 회의로 일주일간 무작정 여행을 떠나기도 했다. 또한 각종 대회 시상으로 인한 주위의 기대어린 시선이 부담스러울 때도 있다. 때로는 '어린 나이에 큰일을 했다'는 칭찬보다는 따끔한 충고 한마디가 더 고맙게 느껴진다. 내가 원해서 선택한 일이고 앞으로로도 계속해 나갈 일이므로 언제나 제과에 대한 보람과 애정을 느낀다.
4. 아버지가 나에 대한 강한 믿음을 보여주고 적극적으로 후원해 주기 때문에 많은 도움이 된다. 아버지는 이 일을 하는데 있어서 존경의 대상이기도 하지만 나로 하여금 그보다 더 성공해야 한다는 목표의식을 갖게 하는 분이다. 아버지와 같은 일을 하기 때문에 겪는 힘든 점은 별로 없다고 생각한다.
5. 한국에서 중학교 1학년을 마치고 영국으로 유학 가 그곳에서 중학교 과정을 이수했다. 그 후 프랑스 리옹의 호텔전문학교로 진학해 3년간 제과를 전공했다. 일주일 중 2일은 학교수업, 4일은 현장실습으로 구성된 철저한 실무위주의 교육을 받았다. 또한 각자의 개성을 최대한 살려주고 자유로운 대화가 가능했던 교육 환경 속에서 나만의 스타일을 이뤄갈 수 있었다.
6. 항상 열린 마음으로 살자'는 것이 내 좌우명이다. 언제나 배우려는 자세를 가지고 끊임없이 노력하는 제과인이 되고 싶고, 나의 개성을 담은 점포를 운영하고 싶은 욕심도 있다. 또한 내 개인적인 성공 뿐 아니라 제과 업계의 발전을 도모해 해외에서 우리나라로 제과 유학을 오는 날까지 열심히 노력하겠다.

**맹무균** (27세, 부친 : 하이몬드과자점 대표 맹정호씨)

1. 하이몬드과자점의 전체 경영을 맡고 있다.
2. 어려서부터 아버지가 하시는 일을 보고 친근함을 느껴왔으며, 본격적으로 대학교 1학년 때부터 제과일을 해야겠다고 생각했다. 물론 아버지 옆에서 보고 자라온 일이었기에 자연스럽게 관심이 갔던 점도 있었지만 제과도 미술처럼 무(無)에서 유(有)를 만들어 내는 창조적인 일이란 점에서 새로운 매력을 느꼈다. 무엇보다 제과가 앞으로의 전망도 밝고 발전 가능성이 높은 분야라고 생각돼 본격적으로 이 길로 들어서게 됐다.
3. 이 분야가 '발전 가능성이 크다'는 확신을 갖고 있기 때문에 잘 선택했다고 생각한다. 또한 최근 새로 리뉴얼한 점포가 사람들에게 좋은 인상을 심어주고 주위에서 인테리어나 제품 등에 대해 칭찬할 때도 이 일에 대한 보람을 느낀다.  
그러나 오랜 근무시간과 아직 일이 익숙치 않아 힘들때도 많다. 본격적으로 일을 시작한 지가 오래되지 않았으므로 시간이 지나면 차츰 좋아지리라 믿는다.
4. 이전에는 아버지와 많은 대화를 나누지 않았다. 그러나 같은 일을 하게 되면서 이런저런 얘기를 많이 나누게 돼 부자간의 정이 더욱 두터워진 것을 느낀다. 그동안 이해하지 못했던 아버지의 모습을 이제는 좀 더 넓은 마음으로 받아들일 수 있게 된 것도



달라진 점이다. 그러나 아무래도 아버지가 이뤄 놓은 것들에 대한 부담감이 있는 것이 사실이다. 그보다 나야 하지 않겠냐는 주위의 시선도 때로는 부담스럽다. 또한 처음에 일을 시작할 무렵에는 제과점 직원들과도 다소 어색하게 지내 힘들었던 때도 있었다.

**5.** 어렸을 때부터 미술에 관심이 많아 대학에서도 미술을 전공했다. 그러나 대학 졸업 후 제과 공부를 하기로 결심하고 국내 제과업계의 실정과 비슷한 일본으로 유학을 갔다.

1년 간 어학코스를 마친 후 일본 동경제과학교에 입학해 양과자를 전공했다. 유학생생활 초기에는 제과에 대한 지식이 거의 전무했던 만큼 공부하는데 어려움이 많았다. 그러나 학교에서 기초부터 성실히 익히면서 나만의 노하우(Know-How)를 쌓아 제과점 경영에 도움이 되는 쪽으로 많이 공부했다.

**6.** 경영에 본격적으로 참여하고 있는 만큼 제과점을 운영하는데 있어 필요한 사항들을 앞으로 더욱 공부하고 싶다. 체인점이나 가맹점을 늘리는 등 사업 확장에는 크게 욕심이 없다. 다만 특색 있는 점포로서 자리매김해 그 지역의 명소로 사람들에게 기억되고 싶다. 또한 단순히 제품을 파는 제과점이 아니라 미술과 의상 등 다양한 아이템을 접목시키는 계획도 가지고 있다.

## 이동제 (29세, 부친 : 울산 파란풍차과자점 대표 이은학씨)

**1.** 일본 요코하마에 위치한 파티세리 데페르(Pâtisserie Déffert)의 페이스트리류 생산 파트에서 일하고 있다.

**2.** 아버지가 하시는 일을 지켜볼 때마다 가끔씩 '나같으면 저렇게 하지 않을텐데...' 라고 생각한 점이 많았다. 특히 대학에서 경영학을 공부하면서 제과점 경영과 관련해 잘못된 부분이 많다고 느꼈다.

아버지가 운영하는 제과점의 문제점들을 제기하고 그에 대해 대화를 나누던 중 제과일을 해야겠다는 생각이 자연스럽게 들었고 결국 이 직업을 선택하게 됐다.

**3.** 제과일의 특성상 육체적으로 힘들다는 점이 가장 견디기 어렵고, 일본에서의 생활도 호락 호락하지 않다. 그러나 월등한 환경에서 기술과 경험을 쌓고 있다는 점에서는 건달만하고 보람을 느낄 때도 많다.

데페르에서 근무를 처음 시작했을 때 3일간 매장에서 일을 하는데 그때 고객들이 내가 만든 제품을 구매하고 흡족해 하는 것을 보고 이 직업에 대한 매력을 느꼈다.

**4.** '왜 그렇게 해야했는가?' 라는 의문점과 비판의식을 받아들이고 함께 고민해 준 아버지 덕분에 이 길을 택할 수 있었다. 아버지는 지금도 내게 있어 제과일의 모범이자 동시에 비판의 대상이다. 아버지의 성공이 부담으로 작용하기도 하지만 그만큼 현재 일본에서의 경험을 살려 더욱 성공하고 싶다.

**5.** 대학에서 경영학을 전공하고 졸업 후 일본으로 유학을 결심했다. 늦게 공부를 시작했기 때문에 언어적 차이도 적고 지리적으로도 가까운 일본을 선택했다. 2000년 동경제과학교에 입학해 양과자를 전공했으며, 2학년 때부터 지금 근무하는 곳인 데페르에서 인턴과정을 거쳐 올해 4월부터 정식 직원으로 일하고 있다.

**6.** 앞으로 3년간 일본에서 일하며 경력을 쌓고 시야를 넓힐 예정이다. 그 후 한국으로 돌아와 기존에 없었던 특별한 컨셉의 제과점을 열고 싶다. 아버지의 점포를 그대로 물려받기보다는 나만의 색깔이 가미된 제과점을 운영하고 싶은 것이 꿈이다.

