

## 제과 분야 직업의 세계 - ①생산직

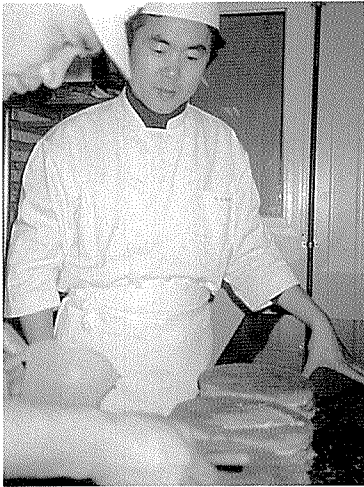
# 자영점 VS 프랜차이즈(양산) VS 호텔 제과부

우리나라 제과 업계도 이제 서서히 세분화·전문화의 길로 들어서기 시작했다. 따라서 제과 기술을 배우는 것이 곧 미래의 공장장 혹은 제과점 오너가 되는 것을 의미했던 예전의 사고는 의미를 잃어가고 있다. 생산직은 물론 교육직, 식품 연구직, 영업직에 이르기까지 다방면에 걸쳐 제과인들은 활동 영역을 점점 넓혀 나가고 있다. 뿐만 아니라 쇼콜라티에(Chocolatier) 등 예술적인 면을 전문으로 하는 생소한 직업까지 속속 생겨나기 시작했다. ①생산직 ②연구·교육직 ③영업·특수직 등의 큰 맥락으로 진행될 이번 취재를 통해 각 분야 새내기 와 베테랑(Veteran)들이 전하는 '나의 직업'에 관한 진솔한 얘기를 들어보기로 한다. <취재·사진 김미선>

## Part 1. 자영 제과점 소속 기술인

### 마르메종 이영배 기술 상무

42세 · 서울제과학원 ▶원 제과 ▶뚜레쥬르 개발실 ▶수원 꿈빠도로 개발실장 ▶現 마르메종 기술 상무



1. 12명 공장 직원들의 총 책임자. 기술 상무의 역할은 매일매일 품목과 물량을 조정해 생산 지시를 내리고, 연구 개발을 통해 신제품을 도입하는 것이다. 쇼케이스, 매대 등의 매장 관리에서부터 직원 기술 지도까지 점포의 생산에 관한 모든 것을 총괄하고 있다.
2. 26세 늦은 나이에 제과를 배우기 시작했다. 당시에는 '3년 내 창업을 하겠다'는 것이 목표였기 때문에 직접적으로 기술을 습득하려면 자영 제과점에서 일해야 한다고 생각했다.
3. 나의 끝없는 공부 욕심을 채우기에 가장 적당한 직업이다. 사람들은 간혹 내게 "왜 창업을 하지 않느냐?"는 질문을 하곤 한다. 하지만 창업이란 기술력만 있다고 성공하는 게 아니어서 점포 경영에 엄청난 시간과 신경을 쏟아야 한다. 좋은 오너를 만나 내가 가진 기술력을 펼쳐 보이며 계속 기술을 연마할 수 있는 현재의 삶이 만족스럽다. 또한 지금의 내 위치는 후에 오너가 됐을 때를 대비해 고객의 니즈(Needs)를 미리 파악할 수 있는 발판이기도 하다.
4. 매출이 하락하면 생산 책임자로서 가장 곤혹스럽다. 오너의 이익에 신경을 쓰지 않을 수 없어 의욕적으로 개발했지만 반응이 좋지 못한 제품은 접어야 할 때도 있다. 그러나 가장 어려운 역할은 책임자들 간의 의견 다툼을 중재하는 등 생산 파트의 화합을 이끌어내는 부분이다.

5. 고객으로부터 "이집 제품이 좋다"는 칭찬을 들었을 때, 매출이 상승해 오너로부터 격려의 말을 들을 때 가장 기분이 좋다.
6. 15년 경력의 내 급여는 월 350만원 정도이고, 직원 화식비 명목의 활동비 50만원이 추가 지급된다. 보통 아침 7시 30분부터 업무를 시작해 저녁 7시면 작업을 마무리한다. 월 4회 휴무에 여름 휴가가 5일 정도다.
7. 무엇보다 '최고의 기술인이 되겠다'는 목표가 뚜렷해야 한다. 그것이 바탕이 돼야 기술 습득에 대한 적극성도 우러나오는 것이다. 작은 기술부터 차근차근 완벽하게 연마해 나가는 성실성도 그러한 목표에서 비롯된다.
8. 창업을 할 계획이다. 그동안 경영에 자신이 없어 망설여 왔지만 내가 가진 기술력을 마음껏 펼칠 수 있는 점포를 운영하는 것이 최종 목표다.

### 마빠시옹과자점 생산부 윤소영 직원

34세 · 대한제과기술학원 ▶마빠시옹과자점 1년차

1. 샌드위치·반죽·오븐 담당을 각각 3~5개월씩 거친 후 3일 전부터 파이류를 담당하고 있다. 그야말로 기술을 하나하나 배우고 익혀 가며 일하고 있다.
2. 처음부터 창업을 목표로 제과를 시작했고 오로지 기술을 빨리 익혀야겠다는 생각밖에 하지 않았다. 학원 동기 중에는 자영 제과점의 열악한 근

무 조건으로 인해 프랜차이즈 제과점을 선택하는 친구들이 제법 많았지만, 나는 그러한 모든 것을 감수해낼 자신이 있었다.

3. 한 단계씩 뛰어 넘을 때마다 전임자로부터 인수·인계를 받아 몇달 동안의 반복작업을 통해 한가지 기술을 확실하게 내것으로 만들 수 있다. 생산부 인원이 소규모여서 선후배간 관계가 돈독하고 이와 관련돼 생기는 제과 업계 인맥도 무시할 수 없는 재산이다.

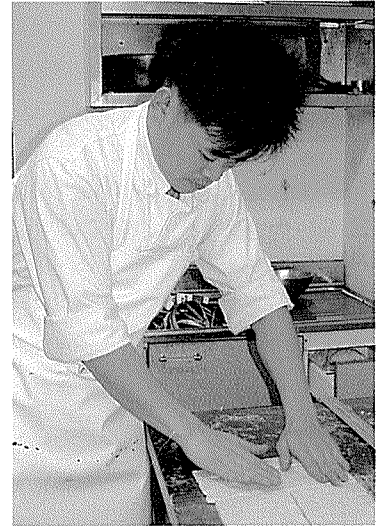
4. 체력적으로 지칠 때가 많아 가장 힘들다. 업계 초임이 업무량에 비해 낮은 편이고, 다른 회사에 비해 휴가 일수도 적다. 개인 시간을 내기 힘든 상황이 아쉽다.

5. 담당하고 있는 제품이 만족스럽게 나왔을 때 기술인으로서 자부심을 느낀다. 수련 과정에서의 땀이 있어 더욱 기쁘게 느껴지는 것 같다.

6. 1년 전 60만원부터 시작한 내 월급은 현재 85만원까지 올랐다. 6개월마다 월급이 정기적으로 5만원씩 오르고-사장님의 판단 하에 부정기적으로 인상되는 경우도 많다. 월3회 평일 여부에 상관없이 쉴 수 있으나 사전에 휴가 스케줄을 생산부 내에서 서로 조정해야 업무에 차질이 생기지 않는다. 초임자들이 4대 보험 등의 적용에서 제외되는 업계 현실이 아쉽다.

7. 체력적 어려움을 극복할 만한 정신력과 반복 작업에 대한 인내심이 가장 필요한 것 같다. 자영 제과점에서 일하는 것을 쉽게 생각하고 덤벼든 친구들은 대부분 도태됐다. 학원에서 배운 기술을 일터에서 응용한다는 생각으로 자신이 속한 점포의 특성에 따라 뭐든 새롭게 받아들일 마음의 준비를 해야 한다.

8. 고향 부산에 내려가 내 점포를 오픈하고 싶다. 하지만 아직은 너무 먼 미래일 뿐이다. 목표로 향하는 초임에 들어 선 상태이며, 지금 어떤 자세로 임하느냐에 따라 미래도 달라질 것으로 확신한다.



## Part 2. 프랜차이즈(양산) 소속 기술인

(주)뉴욕 제과 허완영 생산 팀장

48세 · 뉴욕제과 평사원 입사(79) ▶ 現 (주)뉴욕제과 생산 팀장

1. 자영 제과점 생산 책임자의 역할을 훨씬 큰 규모에서 하고 있다고 보면 된다. 제품 개발, 생산 인원 관리, 품질 관리 등 (주)뉴욕제과의 생산에 관한 모든 것을 총괄한다. 각 매장과 공장마다 제과장이 있고 그 제과장들을 아우르는 역할을 하는 것이다. 선진 외국을 다니며 벤치마킹을 통해 신제품을 연구·개발하는 것도 주요 업무다.

2. 입사 당시 우리나라에서 뉴욕제과의 명성은 대단해 많은 제과인들의 선망의 대상이었다. 몇달간의 제과점 아르바이트로 제과 기술에 관심이 있었던 나는 다행히 아는 사람의 소개로 뉴욕제과의 생산라인에 설 수 있었다.

3. 자영제과점에 비해 규모가 커서 생산에 관한 의사 결정 스케일이 크다. 조직이 방대하면 움직이기 쉽지 않을 것으로 생각들 하지만 효율적 의사 결정 시스템으로 인해 제품 개발에 이르는 시간이 오히려 단축된다. 또한 회사 차원의 대규모 투자 및 정보 습득으로 선진 기술 습득이 소규모 제과점에 비해 용이하다는 장점이 있다. 쉽게 말해 '우물안 개구리'가 아닌 대양을 헤엄치는 '고래'라고나 할까.

4. 기술인 출신의 생산 책임자와 전문 경영인 출신의 오너간의 시각차가 가장 힘들다. 끊임없이 신제품



현직 기술인들에게 물었습니다.

“**당신의 직업은 어떻습니까?**”

1. 요즘 담당하고 있는 업무의 성격은?
2. 현재의 직종을 선택하게 된 동기는?
3. 본인의 직업이 가지는 매력은?
4. 일하면서 부닥치게 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. 제과 기술인으로서의 긍정적인 목표는?

- 을 개발하고 그 결과로 평가받는 것도 부담으로 작용할 수 있다. 쉽게 기술을 얻으려는 젊은이들로 인해 인력 관리에도 요즘 상당히 힘이 든다.
- 모든 직장인들이 직장 생활에서 보람을 느끼는 것은 한 가지 아니겠는가. 회사 내에서 능력을 인정받아 오너로부터 격려의 말을 들었을 때 가장 기쁘다. 회사 발전에 기여하고 있다는 자부심도 크다.
  - 현재 500만원대의 월 급여를 받고 있다. 대규모 업체의 경우 경영 이익에 따른 인센티브가 주어지기도 한다. 아침 7시에 출근해 보통 오후 8시 까지 생산 현장에 머무르고 월 4회 및 공휴일에 휴무한다.
  - 큰 기업에 소속돼 일하는 것은 애사심과 책임감 또한 그만큼 커야 성공할 수 있다. 입사 초기에는 질세없이 돌아가는 생산라인에서 기계적으로 같은 일만 반복한다는 생각이 들 것이다. 성급하게 생각하지 말고 차근차근 한 계단씩 밟아 나가는 인내심이 필요하다.
  - 모든 기술인의 꿈은 창업 아니겠는가. 하지만 지금은 회사의 발전에 이바지해 (주)뉴옥제과가 옛 명성을 되찾는 것이 우선적인 목표다.

## 뚜레쥬르 수원대우점 박혜경 메인 기사

22세 · 수연여고 졸업 ▶ 뚜레쥬르 훈련원 3개월 과정 수료 ▶ 現 2호봉 메인 기사

1. 반제품 상태인 냉동 생지를 성형하고 오븐에서 하루 세번 정도 구워내는 작업이 주된 업무다. 본사에서 공급된 케이크 시트에 아이싱과 데코레이션 등 옷을 입히는 작업도 주된 역할이다. 필요한 재료를 떨어지기 전에 미리 체크해 점주에게 보고하는 것 또한 일과 중 하나다.

2. 대학 진학에 실패해 재수를 생각하고 있을 때 예전부터 취미로 빵만들기를 즐겼던 나는, 잠시 쉬어간다는 생각으로 뚜레쥬르 훈련원에 들어가게 됐다. 지도 선생님의 권유로 이길을 직업으로 선택하게 됐고 아직 후회는 없다.

3. 작은 매장의 경우 대부분 1명의 기사를 쓰고 있다. 간혹 외롭다 생각될 때도 있지만 인간관계 즉, 위계 질서에 따른 스트레스가 덜해서 마음 편하게 일하고 있다. 시급 개념의 급여로 인해 업무량이 많을 때는 그만큼 보수도 많이 받을 수 있어 만족스럽다.

4. 모든 제품을 생지 상태로 공급받기 때문에 재료·믹싱·성형 등 실질적인 기술을 익히기 어렵다는 것이 가장 큰 단점이다. 따라서 개인의 기술 발전 동기를 상실하기 쉽다. 대부분 비기술인 출신인 점주들이 기사들을 기술인으로 대우해 주지 않고 무시하는 데서 오는 갈등도 많다고 들었다.

5. 흔히 사람들은 냉동 생지는 기계적으로 구워 내면 될 것으로 생각한다. 하지만 생지를 발효하거나 구워낼 때 습도·온도 조절에 실패하면 품질이 떨어지게 돼 신경을 바짝 세우고 일해야 한다. 이렇듯 생지가 제대로 된 조건에서 구워져 모양도 맛도 만족스러운 제품이 나올 때 일하면서 가장 큰 보람을 느낀다. 내가 하는 데코레이션이 예쁘다며 꼭 우리 점포에 서만 케이크를 사가는 고객들을 대할 때도 내 직업이 자랑스롭다.

현직 기술인들에게 물었습니다.

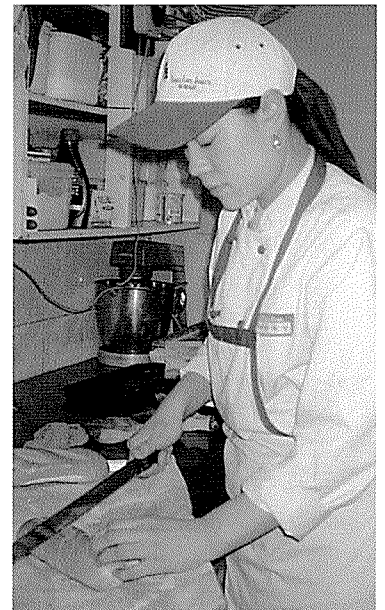
**"당신의 직업은 어떻습니까?"**

- 요즘 담당하고 있는 업무의 성격은?
- 현재의 직종을 선택하게 된 동기는?
- 본인의 직업이 가지는 매력은?
- 일하면서 부딪치게 되는 어려운 점이 있다면?
- 본인의 직업을 통해 가장 큰 만족감을 느꼈을 때는?
- 현재 급여, 휴가 일수, 복지 혜택 등의 근무 조건은?
- 본인과 같은 직업을 선택하기 위해 꼭 필요하다고 생각하는 요건은?
- 제과 기술인으로서의 궁극적인 목표는?

6. 완전 시급 개념이다. 호봉에 따라 시급에 약간씩 차이가 있는데 현재 2호봉인 나의 시급은 2,400원 정도이다. 토·일요일에는 기본급 외에 특근 수당이 따로 주어진다. 회사 전체 수익에 따른 인센티브 제도도 있다. 사실 연차와 월차를 쓸 수 있게 된 것은 얼마되지 않았다.

7. 같은 일을 반복해야 할 경우가 많아 자칫 매너리즘에 빠지기 쉬운 직업이다. 도태되지 않기 위해서는 끊임없이 자기 계발에 노력해야 한다. 그러기 위해선 한 자리에 안주하지 않는 도전 정신이 반드시 필요하다.

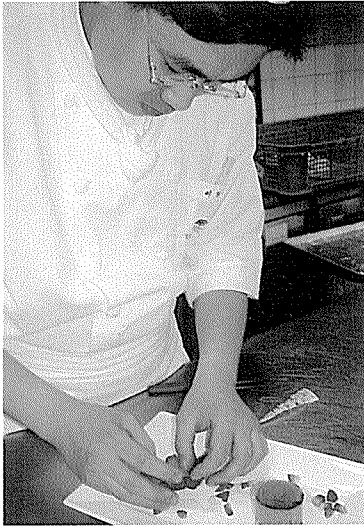
8. 올 3월에 뒤늦게 수원여대에 식품과학부에 진학하게 됐다. 열심히 공부해서 회사 내에서 능력을 인정받아 기사들을 교육하는 여성 실습 지도교사가 되는 것이 가까운 목표이고, 회사 내(內) 기능장 시험도 도전해 볼 것이다.



## Part 3. 호텔 제과부 기술인

조선호텔 이정우 대리

42세 · 광주 프라자 제과부 아르바이트로 시작('87) ▶ 조선호텔 제과부 입사('88)



1. 파티를 위한 디저트 준비와 페이스트리류 파트를 담당하고 있다. 호텔 제과부는 일정하게 세분화 된 파트를 한 단계씩 뛰어넘는 체계로 조직이 이루어진다.
2. 우연한 계기로 시작한 호텔 제과부 아르바이트가 지금까지 내가 이길을 걷고 있는 계기가 됐다. 손을 움직여 창조해내는 다양한 맛의 세계가 당시 상당히 매력적으로 다가왔다.
3. 다른 어떤 곳보다 새로운 조류를 빨리 받아들이고 이를 실용화할 수 있다는 장점이 있다. 호텔 소속 제과인들이 각종 대회마다 좋은 기량을 선보이고 있는 것도 이러한 경향과 무관하지 않으리라 본다.
4. 고객 수준이 높아 다양하고 고급화된 그들의 취향에 부합하기 위해 끊임없이 새로운 기술을 배우고 익혀야 한다. 장기적으로 봐 내게 득이 되지만 부담으로 작용할 때도 많다.
5. 제품이 원하는 대로 나올 때 가장 행복하다. 간혹 무스 케이크 등의 디저트가 훌륭하다며 셰프를 찾아 직접 칭찬의 말을 건네는 손님들이 있다. 고객들로부터 인정받는 것이야말로 제과 기술인으로서 가장 영광이라 생각한다.
6. 경력 15년차 대리인 내 수입은 월 400~500만원 정도이다. 요즘 젊은이들 사이에서 호텔이 취업처로 각광받는 이유 중 하나는 단연 근로 조건이라고 본다. 3교대로 하루 8시간 근무하고, 월차와 연차 등 일반 기업체에 준하는 휴무 제도가 자영 제과점과 가장 차이가 큰 부분이다.

7. 섬세함을 요하는 작업이 많기 때문에 일에 있어 차분하고 꼼꼼한 성격은 필수다. 케이크 하나를 서빙해도 멋들어진 접시 데코레이션이 수반되어야 하기 때문에 미적 감각 또한 반드시 필요한 요소다.

8. 대부분이 그러하듯 창업 쪽으로 최종 목표를 잡겠지만 아직은 이곳에서 세계 최고 수준의 제과 기술과 함께 하는 것이 즐겁다.

조선호텔 조리부 이화동 연봉 계약직 사원

27세 · 혜전대학교 호텔제과제빵과 '96학번 ▶ 조선호텔 제과부 입사('01)

1. 단기 실습, 장기 실습을 거쳐 1년 동안의 계약직 생활을 끝내고 현재 2년 과정의 연봉 계약직 단계에 있다. 이를 넘어서야 비로소 정직원 채용이 가능한 것이다. 현재는 빵 파트에서 일하고 있다.
2. 늘 새로운 것을 추구하는 내 성격상 호텔이 가장 적합할 것으로 생각했다. 우연히 조선호텔 외식사업부에서 실습을 할 수 있게 됐고 마침 호텔 제과부 직원 채용에 지원해 일하게 됐다.
3. 일반 제과점에서는 구하기도 힘든 최고급 수입 재료를 접할 수 있어 마음만 먹으면 새로운 시도를 충분히 할 수 있다. 한참 후배인 내가 응용한 제품도 아이디어만 좋으면 채택돼 바로 실용화될 수 있는 실험적 분위기가 좋다.
4. 지금은 많이 부드러워졌지만 엄격한 도제(徒弟) 형태로 조직이 이루어진다. 자영 제과점보다 단계별로 마스터하는 것이 훨씬 오래 걸린다. 파트가 일정하게 정해져 있어 스스로 적극적으로 행동하지 못하면 단계 하나하나를 뛰어 넘기가 매우 힘들다. 따라서 공부하지 않는 사람은 호텔 제과부에서 도태되기 마련이란 생각이 든다.
5. 열심히 연구해 가며 만든 제품이 원하는 방향으로 나올 때 기쁘다. 그렇게 해서 고객의 식탁 위에 서브되는 제품으로 채택되면 정말 신이 나서 일하게 되고, 더욱 열심히 공부해야겠다고 다짐하게 된다.
6. 연봉제이기 때문에 구체적으로 밝힐 순 없지만 자영 제과점에 비해서 조금 더 받는다고 생각하면 된다. 일반 기업체처럼 엄격한 인사 고과도 신경 써야 할 부분이다. 초과 근무에 대한 수당 지급도 자영 제과점과 다른 점. 24시간 신선한 제품을 고객들에게 제공해야 하기 때문에 오전·오후·야간으로 근무조가 나뉘어 로테이션하는 것도 특징 중 하나다.
7. 무엇보다 제과에 대한 관심이 있어야 하고 적성에도 맞아야 한다. 끊임없이 새로운 것을 추구하는 창의성 또한 절실히 요구된다. 호텔의 특성상 고객에 대한 서비스 정신도 특별할 필요가 있다. 회사에서 분기별로 조리부 직원들에 대한 서비스 교육을 실시하는 것도 그러한 차원에서다.
8. 아직 배워야 할 게 너무 많고 넘어야 할 단계들이 까마득하다. 내 위치에서 주어진 일에 최선을 다한다면 언젠가 내가 존경하는 선배님들처럼 되어 있으리라 생각한다.

