

## 푸드 코디네이터의 직무에 관한 기초 연구

황재선 · 주나미\* · 한영실\*

School of merchandising and hospitality management, University of North Texas, 숙명여자대학교 식품영양학과\*  
(2004년 10월 1일 접수)

### A Study on Job Characteristics of Foodcoordinator

Jaesun Hwang, Nami Joo, and Youngsil Han

School of merchandising and hospitality management, University of North Texas,  
Department of Food & Nutrition, Sookmyung Women's University\*

(Received October 1, 2004)

#### Abstract

This study was conducted to investigate the job characteristics of foodcoordinator. 34.56% of subjects have the part of food as a speciality in college or University. 50.67% of subjects don't have any licence which is related with food. 30.67% of subjects have 1-3year or under career in the food part. Upon investigation the educational period by the period of career in food part, Subjects who had 5 year over career in the food part have 60.34month educational period. Upon investigation the speciality in college or University by the period of career in food part, 58.33% of 5 year over career in the food part respondents have food speciality in college or University. As the period of career in food was increased, the importance of cooking was increased.

**Key Words** : job characteristics, food coordinator, speciality in college or University, period of career, the importance of cooking

#### I. 서론

현대사회에는 매우 다양한 가치관이 존재하고 있으며 라이프 스타일도 획일적인 것이 아니라 매우 복잡, 다양하게 전개되고 있다. '음식문화산업' 또한 이러한 시대의 흐름 속에서 급격하게 변화되고 있어 '음식문화산업'에서는 영양사, 조리사, 푸드 스타일리스트, 테이블 데코레이터, 파티플래너, 식공간 디자이너, 식품연구원 등 다양한 분야의 전문가들이 활동하고 있다.

그러나 아직까지 이들의 활동영역이 명확히 구분

되어 있지 않아 원활한 상호작용으로 인한 고부가가치를 기대할 수는 없는 실정이다. 또한 일본에서는 음식문화산업의 고부가가치 창출을 위해 푸드 코디네이터라고 불리우는 전문가들이 활발히 활동하고 있으며<sup>1)</sup>, 이들은 음식문화와 관련된 각 분야를 하나로 연결시켜 음식문화산업의 발전을 추구하는 사람들이라고 할 수 있다<sup>2-5)</sup>.

우리나라에서도 최근 푸드 코디네이터라는 직업이 관심의 대상이 되고 있으며 이들을 교육하는 사설교육기관도 상당히 생기고 있는 실정이지만 푸드 코디네이터라는 직업의 정체성이 확보되어 있지 않

은 실정이다. 여러 가지 직업에 대한 직무특성과 직무 만족도, 직무 스트레스간의 상관관계를 연구한 결과<sup>6-11)</sup>가 있었으나 푸드 코디네이터의 직무 특성에 관한 연구는 이루어져 있지 않고 있는 실정이다. 따라서 본 연구에서는 현재 활동 중인 푸드 코디네이터의 직무(조사대상자들의 일반사항, 현재 업무 실태, 정규교육과정에서 다루어야 할 영역)에 관한 기초연구를 통하여 점차 전문직으로서의 정체성을 확보해 가고 있는 이들의 역할에 대하여 바르게 인식하고 푸드 코디네이터의 전문적 교육을 통한 자질 향상을 위한 기초자료로 활용하고자 한다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사대상

본 연구는 현재 푸드 코디네이터라는 명칭을 가지고 활동하는 사람들을 대상으로 하여 실시하였고, 설문지는 대상자가 직접 기록하도록 하는 자가기록 설문지(self-administering questionnaire)방법으로 수행하였다. 설문지는 연구자가 개발하여 예비조사를 통해 그 타당성을 검증한 후, 일부 수정, 보완하여 본 조사에 사용하였다. 150부의 설문지를 작성하여 배포하였으며 이중 86부가 회수되어 회수율은 57%이며, 응답이 불충분한 11부를 제외한 75부를 자료분석에 활용하였다.

### 2. 조사내용

조사내용은 크게 3부분으로 나누어 진행되었는데 조사대상자들의 일반사항, 현재 하고 있는 업무의 실태조사, 푸드 코디네이터로서 성공적인 직무수행을 위하여 교육과정에서 다루어야 할 영역의 중요도에 대한 의견 등을 알아보는 문항으로 구성하였다. 본 조사에 선행하여 현재 푸드 코디네이터가 하고 있는 업무는 사진 조사를 통해 잡지 및 요리책 촬영, 케이터링, 홈쇼핑 관련, CF촬영, 출강(문화센터, 복지관 등) 등으로 분류하였고, 푸드 코디네이터를 배출하기 위한 정규 교육과정에서 다루어야 할 영역은 조리능력, 셋팅 & 스타일링 능력, 식품 및 음식문화 이해 능력, 색채 및 디자인 감각 능력,

카메라 및 사진 이해 능력으로 분류하였다.

### 3. 통계분석

모든 자료는 통계분석용 package SAS를 이용<sup>12)</sup>하여 분석하였다.

조사대상자의 개인적 특성을 알기 위한 일반적 사항은 dot수과 백분율을 구하였고, 조사대상자의 동종업계에서의 경력, 전공분야를 독립변수로 하고 그에 따른 일의 규모, 일의 종류, 도전하고 싶은 영역, 교육기관에서 다루어져야 할 영역의 중요도에 관한 결과를 분석하기 위해 분산분석과  $\chi^2$  검정을 수행하였고 분산분석의 결과 유의적인 차이를 보인 경우에는 어느 집단간에 유의적인 차이가 있는지를 검정하고자 Duncan's multiple range test를 실시하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반사항은 <Table 1>과 같다.

성별은 여자가 88.00 %로 대부분을 차지하였고 조사대상자의 81.33%가 25세 이상-35세 미만의 연령분포를 나타내었다. 대학에서의 전공은 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자가 34.67%, 디자인 관련 전공자가 26.67%, 기타 전공자가 38.67%를 나타내어 식품, 조리, 외식산업 이외의 전공자가 푸드 코디네이터 업무에 종사하는 비율도 높음을 알 수 있었다. 푸드 코디네이터로 활동하기 전 식품, 조리, 외식산업 관련 분야에서의 경력은 과반수 이상이 3년 미만의 짧은 경력 후에 푸드 코디네이터로 활동하고 있는 것으로 나타났다. 푸드 코디네이터가 되기 위해 교육을 받은 기관은 대부분이 사설 교육기관을 통하여 배출되었으며 교육시간은 주당 1-4시간으로 총 기간에 비해 교육의 집중도는 매우 떨어짐을 알 수 있었다. 총 교육기간은 과반수 이상이 총 24개월 미만의 교육기간에 주당 1-4시간 정도의 교육을 받은 후에 활동하고 있는 것으로 나타났다. 소지하고 있는 자격증에 관한 질문에는 조리 기능사 자격증 소지자가 34.67 %를 차지하였으며 과반수 이상인 50.67%가 관련 분야의 특정한 자격증 소

<Table 1> Demographic factors of subjects

| Characteristics                                   |                    | N (%) |        |
|---------------------------------------------------|--------------------|-------|--------|
| Gender                                            | male               | 9     | 12.00  |
|                                                   | female             | 66    | 88.00  |
| Total                                             |                    | 75    | 100.00 |
| Age(Year)                                         | under 25           | 8     | 10.67  |
|                                                   | over 25- under 30  | 28    | 37.33  |
|                                                   | over 30- under 35  | 25    | 33.33  |
|                                                   | over 35            | 14    | 18.67  |
| Total                                             |                    | 75    | 100.00 |
| Speciality in college or University               | the part of food   | 26    | 34.67  |
|                                                   | the part of design | 20    | 26.67  |
|                                                   | the others         | 29    | 38.67  |
| Total                                             |                    | 75    | 100.00 |
| Period of career in the part of food(Year)        | under 1            | 16    | 21.33  |
|                                                   | over 1- under 3    | 23    | 30.67  |
|                                                   | over 3- under 5    | 19    | 25.33  |
|                                                   | over 5             | 17    | 22.67  |
| Total                                             |                    | 75    | 100.00 |
| Period of education for a foodcoordinator (Month) | under 12           | 31    | 41.33  |
|                                                   | over 12- under 24  | 14    | 18.67  |
|                                                   | over 24- under 36  | 12    | 16.00  |
|                                                   | over 36            | 18    | 24.00  |
| Total                                             |                    | 75    | 100.00 |

지 없이 푸드 코디네이터의 직종에 종사하고 있는 것으로 나타났다. 또한 Peter<sup>13)</sup>의 연구에 의하면 미국의 경우 새로운 직종이 많이 늘어나고 있으며 특히 고소득 직종이 저소득 직종에 비하여 많이 생겨나고 있어 이에 대한 후속연구에 대한 필요성을 언급한 바 있다. 따라서 음식문화산업에 종사하고 있는 다양한 직종들에 대한 임금수준과 교육과의 상관성, 만족도 등을 알아보는 후속연구가 필요하리라 생각된다.

2. 대상자의 업무실태 조사

대상자의 업무실태에 대한 조사결과는 <Table 2>와 같다. 푸드 코디네이터로서의 활동 업무에 대한 다중 체크 조사결과 조사 대상자의 과반수 이상인 53.33%가 잡지와 책 관련 업무에서 활동하고 있었으며 케이터링 분야는 38.67%, 문화센터, 복지관, 사설학원등의 강의는 46.67%가 하고 있는 것으로 나타났다. 대상자의 대부분이 다양한 영역에서 활동하

<Table 2> Job specifications as a foodcoordinator

| Job specifications                              | N   |    | %        |
|-------------------------------------------------|-----|----|----------|
| <b>Working fields</b>                           |     |    |          |
| Magazine&book                                   | Yes | 43 | 53.33    |
|                                                 | No  | 32 | 42.67    |
| Catering                                        | Yes | 29 | 38.67    |
|                                                 | No  | 46 | 61.33    |
| Home-shopping                                   | Yes | 5  | 6.67     |
|                                                 | No  | 70 | 93.33    |
| Commercial-film                                 | Yes | 24 | 32.00    |
|                                                 | No  | 51 | 68.00    |
| Lecture                                         | Yes | 35 | 46.67    |
|                                                 | No  | 40 | 53.33    |
| <b>Number of team members</b>                   |     |    |          |
| 1                                               |     |    | 28 37.33 |
| 2 - 5                                           |     |    | 29 38.67 |
| 6 - 9                                           |     |    | 5 6.67   |
| over 10                                         |     |    | 13 17.33 |
| Total                                           |     | 75 | 100.00   |
| <b>Cooking participation in working fields</b>  |     |    |          |
| Cooking                                         |     |    | 30 40.00 |
| Only styling(non-cooking)                       |     |    | 7 9.33   |
| Both were mixed                                 |     |    | 38 50.67 |
| Total                                           |     | 75 | 100.00   |
| <b>Working fields in which you want to work</b> |     |    |          |
| Magazine&book                                   | Yes | 51 | 68.00    |
|                                                 | No  | 24 | 32.00    |
| Catering                                        | Yes | 47 | 62.27    |
|                                                 | No  | 28 | 37.33    |
| Home-shopping                                   | Yes | 7  | 9.33     |
|                                                 | No  | 68 | 90.67    |
| Commercial-film                                 | Yes | 34 | 45.33    |
|                                                 | No  | 41 | 54.67    |
| Lecture                                         | Yes | 45 | 60.33    |
|                                                 | No  | 30 | 40.00    |

고 있어 아직까지 푸드 코디네이터 영역에서의 전문화는 이루어지고 있지 않은 것으로 나타났다. 활동하는데 필요한 팀원의 수를 조사한 결과 과반수 이상이 5인 이하의 인원으로 활동하고 있었다. 활동 업무 중의 조리 작업과의 관련성 조사에 대한 결과 푸드 코디네이터 본인이 조리를 전혀 하지 않고 타인이 조리한 음식을 이용하여 작업하는 경우가 9.33%에 그쳐 거의 대부분의 푸드 코디네이터가 대부분의 활동에서 직접 조리한 음식으로 활동하고 있음을 알 수 있었다. 푸드 코디네이터로서 앞으로

활동을 원하는 업무에 대한 다중체크 조사결과 조사 대상자의 과반수 이상인 68.00%가 잡지와 책 관련 업무에서 활동하기를 원하였으며 케이터링 분야가 62.27%로 나타나 최근 많은 푸드 코디네이터가 케이터링 분야에 높은 관심을 나타냄을 알 수 있었다. 또한 Terry 등<sup>14)</sup>의 연구에서는 패스트 푸드산업에 종사하는 직원들의 기대치와 업무만족도에 관한 상관성을 조사하였는데 기대치보다는 업무특성과 직무에 대한 적절한 보상, 진급에 대한 공평성이 업무 만족도와 더 높은 상관성을 보여 푸드 코디네이터들의 활동영역에 대한 기대치, 급여 등과 업무만족도에 관한 상관성 조사등의 후속연구가 필요하리라 보여진다.

### 3. 정규 교육과정에서 다루어야 할 영역의 중요도에 대한 조사

정규 교육과정에서 다루어야 할 영역의 중요도에 대한 대상자들의 답변을 조리능력, 셋팅 & 스타일링 능력, 식품 및 음식문화 이해 능력, 색채 및 디자인 감각 능력, 카메라 및 사진 이해 능력 으로 분류하여 5점 척도로 조사한 결과는 <Table 3>과 같다. 조사결과 셋팅 & 스타일링 능력이 활동하는 데 가

<Table 3> Importance of educational area to be a foodcoordinator

| Educational area                      | Mean ± S.E. |
|---------------------------------------|-------------|
| Cooking                               | 4.38 ± 0.79 |
| Table setting & food styling          | 4.65 ± 0.58 |
| Acknowledge about food-related fields | 4.54 ± 0.62 |
| Sense of design                       | 4.53 ± 0.58 |
| Acknowledge about camera skill        | 3.80 ± 0.79 |

\* 5- strongly important, 4- a little important, 3- not important, 2- a little unimportant, 1- strongly unimportant

장 중요하므로 정규교육과정에서 가장 비중있게 다루어져야 한다고 하였으며 식품 및 음식문화이해 능력과 색채 및 디자인 감각 능력, 조리능력이 중요하다고 답변하였으나 이들 5영역에 대한 유의적인 차이는 보이지 않았다.

### 4. 관련분야 경력에 따른 실태 조사

#### 1) 교육기간, 정규교육과정에서의 영역 중요도에 대한 조사

관련분야 경력에 따른 교육기간, 정규교육과정에서의 영역 중요도에 대한 조사결과는 <Table 4>와

<Table 4> The period of education and Importance of educational area by the period of career in the part of food(Year) Mean(S.E.)

|                                        | Period of career in the part of food(Year) |                               |                               |                               | F-Value<br>(p value) |
|----------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------|
|                                        | under 1<br>(N=16)                          | over 1-under 3<br>(N=23)      | over 3-under 5<br>(N=19)      | over 5<br>(N=17)              |                      |
| <b>Period of education</b>             | 11.81 <sup>b</sup><br>(10.75)              | 23.91 <sup>b</sup><br>(20.14) | 33.47 <sup>b</sup><br>(18.92) | 60.23 <sup>a</sup><br>(81.55) | 4.20<br>(0.0087)     |
| <b>Importance of educational area</b>  |                                            |                               |                               |                               |                      |
| Cooking*                               | 4.16 <sup>a</sup><br>(0.73)                | 4.30 <sup>a</sup><br>(0.70)   | 4.56 <sup>a</sup><br>(0.96)   | 4.62 <sup>a</sup><br>(0.77)   | 1.22<br>(0.3083)     |
| Table setting & food styling*          | 4.87 <sup>a</sup><br>(0.48)                | 4.69 <sup>a</sup><br>(0.34)   | 4.58 <sup>ab</sup><br>(0.61)  | 4.23 <sup>b</sup><br>(0.83)   | 3.72<br>(0.0155)     |
| Acknowledge about food-related fields* | 4.50 <sup>a</sup><br>(0.63)                | 4.57 <sup>a</sup><br>(0.51)   | 4.42 <sup>a</sup><br>(0.69)   | 4.62 <sup>a</sup><br>(0.77)   | 0.29<br>(0.8311)     |
| Sense of design*                       | 4.38 <sup>a</sup><br>(0.50)                | 4.65 <sup>a</sup><br>(0.49)   | 4.58 <sup>a</sup><br>(0.69)   | 4.46 <sup>a</sup><br>(0.66)   | 0.81<br>(0.4925)     |
| Acknowledge about camera skill*        | 3.73 <sup>a</sup><br>(0.70)                | 3.83 <sup>a</sup><br>(0.72)   | 3.71 <sup>a</sup><br>(0.85)   | 3.85 <sup>a</sup><br>(0.99)   | 0.12<br>(0.9485)     |

\* 5- strongly important, 4- a little important, 3- not important, 2- a little unimportant, 1- strongly unimportant

\*\* means with different letters are different from each other at  $\alpha=0.05$  as determined by Duncan's multiple range test

같다. 관련분야 경력이 오래된 사람이 푸드 코디네이터가 되기 위한 교육기간 역시 긴 것으로 나타나 교육받은 기간이 길수록 관련 분야에서 장기적으로 안정적으로 활동하고 있는 것으로 나타났다. 또한 관련분야에서의 경력이 길수록 조리능력이 중요하다는 의견을 나타낸 반면 셋팅 & 스타일링 능력에 대한 중요도는 줄어드는 것으로 나타났고 다른 영역에 대한 중요도는 유의적 차이를 보이지 않았다.

2) 대학에서의 전공, 일의 규모, 활동업무, 활동업무 중 조리작업과의 연관성에 대한 조사

관련분야 경력에 따른 대학에서의 전공, 일의 규모, 활동 업무, 활동업무 중 조리작업과의 연관성에 대한 조사결과는 <Table 5>와 같다. 3년 이상-5년 미만 경력자의 42.11%, 5년 이상 경력자의 58.33%가 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자였으며 분야의 경력에 따른 일의 규모에 대한 조사결과를 살펴보면 1년 이상-3년 미만 경력자의 경우 2인 이상-5인 이하의 팀으로 활동하는 경우가 66.67%로 과반수 이상을 차지하였고 5년 이상의 경력자의 경우 61.54%가 10인 이상의 인원이 팀으로 활동하는 것으로 나타났다.

5가지로 구분된 본인의 활동업무 가짓수에 대한 조사결과 관련분야 경력이 3년 이상-5년 미만인 경우 3-4가지 활동업무를 가지고 있는 비율이 42.10%로 나타났고 관련 분야의 경력이 5년 이상인 경우 5가지 업무 모두에서 활동하는 비율이 15.38%로 나타나 경력이 쌓일수록 푸드 코디네이터의 전문성은 확보되어 있지 않고 업무의 다양화가 나타났다. 경력에 따른 현재 활동 업무에 대한 다중체크 조사결과 잡지와 책 촬영의 경우 관련분야 경력 3년 이상-5년 미만 대상자의 78.95%가 업무를 진행하고 있었고 케이터링 업무의 경우 관련분야경력 1년 이상-3년 미만 대상자의 56.52%가 업무를 진행하고 있었고 문화센터, 복지관등의 출강에 관한 질문에는 관련분야 경력 5년 이상 대상자의 76.92%가 출강을 하고 있는 것으로 나타났다.

경력에 따른 활동업무 중 조리작업과의 연관성에 대한 질문에는 경력이 늘어날수록 타인이 조리한 것만을 활용하는 비율이 줄어드는 것으로 나타났다.

경력에 따른 앞으로 도전하고 싶은 활동 영역에 대한 조사결과 관련분야 경력 1년 미만 대상자의

경우 68.75%가 잡지와 책 촬영을, 관련분야 경력 1년 이상-3년 미만 대상자의 경우 65.22%가 잡지와 책 촬영을, 65.22%가 케이터링 관련 업무를, 관련분야 경력 5년 이상 대상자의 경우 61.54%가 케이터링 관련 업무를, 76.92%가 출강을 원하는 것으로 나타났다.

5. 대학에서의 전공에 따른 실태조사

1) 교육기간, 정규교육과정에서의 영역 중요도에 대한 조사

대학에서의 전공에 따른 교육기간, 정규교육과정에서의 영역 중요도에 대한 조사결과는 <Table 6>과 같다. 식품, 조리, 외식산업관련 전공자의 경우 푸드 코디네이터가 되기 위해 받은 교육기간은 평균 30.96개월, 디자인 관련 전공자의 경우 33.25개월로 나타났다. 또한 대학에서의 전공에 따른 모든 영역에 대한 중요도는 유의적 차이를 보이지 않았다.

2) 관련분야 경력, 일의 규모, 활동 업무, 활동업무 중 조리작업과의 연관성에 대한 조사

대학에서의 전공에 따른 관련분야 경력, 일의 규모, 활동업무, 활동업무 중 조리작업과의 연관성에 대한 조사결과는 <Table 7>과 같다. 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자 중 33.33%가 3년 이상-5년 미만 경력을 지니고 있었고 디자인 관련 전공자에 대한 조사결과 이들 중 57.89%가 1년 이상-3년 미만의 경력을 지니고 있었다. 대학에서의 전공에 따른 일의 규모에 대한 조사결과를 살펴보면 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자의 경우 2인 이상-5인 이하의 팀으로 활동하는 경우가 39.13%, 10인 이상이 팀으로 활동하는 경우가 30.43%로 나타났다. 디자인 관련 전공자에 대한 조사결과 이들 중 과반수 이상인 66.67%가 2인 이상-5인 이하의 팀으로 활동하고 있었다. 5가지로 구분된 활동영역에 대한 본인의 활동업무 가짓수에 대한 조사결과 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자의 경우 대상자의 34.61%가 3-4가지 활동업무를 가지고 있었고 5가지 활동업무를 가지는 비율이 7.70%였다. 디자인 관련 전공자의 경우 대상자의 35.00%가 활동업무의 수가 1가지였고 5가지 활동업무를 가지는 비율은 나타나지 않았다. 식품,

&lt;Table 5&gt; Speciality in college or university, number of team members, working fields, cooking participation, working fields in which you want to work by the period of career in the part of food(Year)

|                                                 | Period of career in the part of food(Year) |                          |                          |                  | $\chi^2$<br>(p value) |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|-----------------------|
|                                                 | under 1<br>(N=16)                          | over 1-under 3<br>(N=23) | over 3-under 5<br>(N=19) | over 5<br>(N=17) |                       |
| <b>Speciality in college or university</b>      |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Food                                            | 42.86                                      | 13.64                    | 42.11                    | 58.33            | 1.09<br>(0.36)        |
| Design                                          | 28.57                                      | 50.00                    | 15.79                    | 8.33             |                       |
| Others                                          | 28.57                                      | 36.36                    | 42.11                    | 33.33            |                       |
| <b>Number of team members</b>                   |                                            |                          |                          |                  |                       |
| 1                                               | 30.00                                      | 16.67                    | 27.78                    | 15.38            | 3.49<br>(0.32)        |
| 2 - 5                                           | 60.00                                      | 66.67                    | 50.00                    | 7.69             |                       |
| 6 - 9                                           | 0.00                                       | 5.56                     | 11.11                    | 15.38            |                       |
| Over 10                                         | 10.00                                      | 11.11                    | 11.11                    | 61.54            |                       |
| <b>Working fields</b>                           |                                            |                          |                          |                  |                       |
| <b>Magazine &amp; book</b>                      |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Yes                                             | 43.75                                      | 56.52                    | 78.95                    | 53.85            | 4.87<br>(0.18)        |
| No                                              | 56.25                                      | 43.48                    | 21.05                    | 46.15            |                       |
| <b>Catering</b>                                 |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Yes                                             | 18.75                                      | 56.52                    | 42.11                    | 30.77            | 6.14<br>(0.10)        |
| No                                              | 81.25                                      | 43.48                    | 57.89                    | 69.23            |                       |
| <b>Home-shopping</b>                            |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Yes                                             | 6.25                                       | 0.00                     | 10.53                    | 15.38            | 3.49<br>(0.32)        |
| No                                              | 93.75                                      | 100.00                   | 89.47                    | 84.62            |                       |
| <b>Commercial-film</b>                          |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Yes                                             | 18.75                                      | 39.13                    | 42.11                    | 23.08            | 3.17<br>(0.37)        |
| No                                              | 81.25                                      | 60.87                    | 57.89                    | 76.92            |                       |
| <b>Lecture</b>                                  |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Yes                                             | 25.00                                      | 39.13                    | 63.16                    | 76.92            | 10.16<br>(0.02)       |
| No                                              | 75.00                                      | 60.87                    | 36.84                    | 23.08            |                       |
| <b>Cooking participation in working fields</b>  |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Cooking                                         | 50.88                                      | 43.48                    | 31.58                    | 15.38            | 15.25<br>(0.02)       |
| Only styling(non-cooking)                       | 15.79                                      | 13.04                    | 0.00                     | 0.00             |                       |
| Both were mixed                                 | 33.33                                      | 43.48                    | 68.42                    | 84.62            |                       |
| <b>Working fields in which you want to work</b> |                                            |                          |                          |                  |                       |
| <b>Magazine&amp;book</b>                        |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Yes                                             | 68.75                                      | 65.22                    | 73.68                    | 53.85            | 0.42<br>(0.70)        |
| No                                              | 31.25                                      | 34.78                    | 26.32                    | 46.15            |                       |
| <b>Catering</b>                                 |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Yes                                             | 62.50                                      | 65.22                    | 52.63                    | 61.54            | 0.74<br>(0.87)        |
| No                                              | 37.50                                      | 34.78                    | 47.37                    | 38.46            |                       |
| <b>Home-shopping</b>                            |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Yes                                             | 18.75                                      | 4.35                     | 10.53                    | 0.00             | 4.00<br>(0.26)        |
| No                                              | 81.25                                      | 95.65                    | 89.47                    | 100.00           |                       |
| <b>Commercial-film</b>                          |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Yes                                             | 37.50                                      | 56.52                    | 57.89                    | 15.38            | 7.48<br>(0.06)        |
| No                                              | 62.50                                      | 43.48                    | 42.11                    | 84.62            |                       |
| <b>Lecture</b>                                  |                                            |                          |                          |                  |                       |
| Yes                                             | 25.00                                      | 65.22                    | 73.68                    | 76.92            | 11.51<br>(0.01)       |
| No                                              | 75.00                                      | 34.78                    | 26.32                    | 23.08            |                       |

<Table 6> The period of education and importance of educational area by speciality in college or university

|                                        | Speciality in college or University |                               |                               | F-Value<br>(p value) |
|----------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------|
|                                        | the part of food<br>(N=26)          | the part of design<br>(N=20)  | the others<br>(N=29)          |                      |
| Period of education                    | 30.96 <sup>a</sup><br>(4.35)        | 33.25 <sup>a</sup><br>(15.22) | 26.52 <sup>a</sup><br>(25.38) | 0.16<br>(0.85)       |
| <b>Importance of educational area</b>  |                                     |                               |                               |                      |
| Cooking*                               | 4.40 <sup>a</sup><br>(0.87)         | 4.25 <sup>a</sup><br>(0.79)   | 4.36 <sup>a</sup><br>(0.76)   | 0.20<br>(0.82)       |
| Table setting & food styling*          | 4.40 <sup>a</sup><br>(0.71)         | 4.75 <sup>a</sup><br>(0.44)   | 4.36 <sup>a</sup><br>(0.76)   | 3.05<br>(0.05)       |
| Acknowledge about food-related fields* | 4.56 <sup>a</sup><br>(0.71)         | 4.55 <sup>a</sup><br>(0.60)   | 4.76 <sup>a</sup><br>(0.52)   | 0.11<br>(0.89)       |
| Sense of design*                       | 4.44 <sup>a</sup><br>(0.65)         | 4.70 <sup>a</sup><br>(0.47)   | 4.48 <sup>a</sup><br>(0.59)   | 1.25<br>(0.29)       |
| Acknowledge about camera skill*        | 3.83 <sup>a</sup><br>(0.96)         | 3.95 <sup>a</sup><br>(0.70)   | 3.58 <sup>a</sup><br>(0.65)   | 1.22<br>(0.30)       |

\* 5- strongly important, 4- a little important, 3- not important, 2- a little unimportant, 1- strongly unimportant

\*\* means with different letters are different from each other at  $\alpha=0.05$  as determined by Duncan's multiple range test

조리, 외식산업 관련 전공자의 경우 디자인 관련 전공자나 기타 전공자에 비해 4-5가지 활동업무를 하는 비율이 26.93%로 매우 높은 것으로 나타나 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자의 활동업무 가짓수가 많은 것을 알 수 있었다.

대학에서의 전공에 따른 현재 활동 업무에 대한 유무를 조사한 결과 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자의 57.69%가 잡지와 책 촬영 업무를 하고 있었고 디자인 관련 전공자의 25.00%가 CF촬영 업무를, 기타 관련 전공자의 44.00%가 CF촬영 업무를하고 있었다. 대학에서의 전공에 따른 활동업무 중 조리 작업과의 연관성을 알아보는 질문에는 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자의 경우 타인이 조리한 것만을 활용하는 비율이 4.00%로 나타났고 디자인 관련 전공자의 경우 15.00%, 기타 관련 전공자의 경우 13.04%가 타인이 조리한 것을 활용하여 업무를 진행하고 있는 것으로 나타났다. 대학에서의 전공에 따른 앞으로 도전하고 싶은 활동 영역에 대한 조사 결과 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자의 경우 76.92%가 케이터링 관련 업무를, 디자인 관련 전공자의 경우 70.00%가 잡지와 책 촬영을, 기타 관련 전공자의 경우 72.00%가 잡지와 책 촬영을 원한다고 답하였다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 현재 활동하고 있는 푸드 코디네이터의 직무에 관한 기초연구를 통하여 점차 전문직으로서의 정체성을 확보해 가고 있는 이들의 역할에 대하여 인식하고자 하였다. 성별은 여자가 88.00%로 대부분을 차지하였고 조사대상자의 81.33%가 25세 이상-35세 미만의 연령분포를 나타내었고 식품, 조리, 외식산업 이외의 전공자가 푸드 코디네이터 업무에 종사하는 비율도 높음을 알 수 있었다. 푸드 코디네이터가 되기 위한 총 교육기간은 과반수 이상이 총 24개월 미만의 교육기간에 주당 1-4시간 정도의 교육을 받은 후에 활동하고 있는 것으로 나타났다. 푸드 코디네이터로서의 활동 업무에 대한 다중 체크 조사결과 조사 대상자의 과반수 이상인 53.33%가 잡지와 책 관련 업무에서 활동하고 있었으며 현재 활동하는 업무와 조리와의 관련성 조사에 대한 결과 거의 대부분의 푸드 코디네이터가 대부분의 활동에서 직접 조리한 음식으로 활동하고 있음을 알 수 있었다. 푸드 코디네이터로서 앞으로 활동을 원하는 업무에 대한 다중체크 조사결과 조사 대상자의 과반수 이상인 68.00%가 잡지와 책 관련 업무에서 활동하기를 원하였으며 케

&lt;Table 7&gt; The period of career in the part of food(Year), number of team members, working fields, cooking participation, working fields in which you want to work by speciality in college or university

|                                                   | Speciality in college or university |                              |                      | $\chi^2$<br>(p value) |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------------|
|                                                   | the part of food<br>(N=26)          | the part of design<br>(N=20) | the others<br>(N=29) |                       |
| <b>Period of career in the part of food(Year)</b> |                                     |                              |                      |                       |
| Under 1                                           | 25.00                               | 21.05                        | 16.67                |                       |
| Over 1-under 3                                    | 12.50                               | 57.89                        | 33.33                | 11.95                 |
| Over 3-under 5                                    | 33.33                               | 15.79                        | 33.33                | (0.06)                |
| Over 5                                            | 29.17                               | 5.26                         | 16.67                |                       |
| <b>Number of team members</b>                     |                                     |                              |                      |                       |
| 1                                                 | 17.39                               | 16.67                        | 35.00                |                       |
| 2-5                                               | 39.13                               | 66.67                        | 40.00                | 6.71                  |
| 6-9                                               | 13.04                               | 5.56                         | 5.00                 | (0.35)                |
| Over 10                                           | 30.43                               | 11.11                        | 20.00                |                       |
| <b>Working fields</b>                             |                                     |                              |                      |                       |
| Magazine&book                                     |                                     |                              |                      |                       |
| Yes                                               | 57.69                               | 60.00                        | 52.00                | 0.32                  |
| No                                                | 42.31                               | 40.00                        | 48.00                | (0.85)                |
| Catering                                          |                                     |                              |                      |                       |
| Yes                                               | 42.31                               | 45.00                        | 32.00                | 0.93                  |
| No                                                | 57.61                               | 55.00                        | 68.00                | (0.63)                |
| Home-shopping                                     |                                     |                              |                      |                       |
| Yes                                               | 3.85                                | 10.00                        | 8.00                 | 0.71                  |
| No                                                | 96.15                               | 90.00                        | 92.00                | (0.70)                |
| Commercial-film                                   |                                     |                              |                      |                       |
| Yes                                               | 26.92                               | 25.00                        | 44.00                | 2.39                  |
| No                                                | 73.08                               | 75.00                        | 56.00                | (0.30)                |
| Lecture                                           |                                     |                              |                      |                       |
| Yes                                               | 61.54                               | 35.00                        | 44.00                | 3.42                  |
| No                                                | 38.46                               | 65.00                        | 56.00                | (0.18)                |
| <b>Cooking participation in working fields</b>    |                                     |                              |                      |                       |
| Cooking                                           | 28.00                               | 45.00                        | 39.13                | 4.30                  |
| Only styling(non-cooking)                         | 4.00                                | 15.00                        | 13.04                | (0.37)                |
| Both were mixed                                   | 68.00                               | 40.00                        | 47.83                |                       |
| <b>Working fields in which you want to work</b>   |                                     |                              |                      |                       |
| Magazine&book                                     |                                     |                              |                      |                       |
| Yes                                               | 65.38                               | 70.00                        | 72.00                | 0.28                  |
| No                                                | 34.62                               | 30.00                        | 28.00                | (0.87)                |
| Catering                                          |                                     |                              |                      |                       |
| Yes                                               | 76.92                               | 60.00                        | 52.00                | 3.55                  |
| No                                                | 23.08                               | 40.00                        | 48.00                | (0.17)                |
| Home-shopping                                     |                                     |                              |                      |                       |
| Yes                                               | 19.23                               | 5.00                         | 4.00                 | 4.07                  |
| No                                                | 80.77                               | 95.00                        | 96.00                | (0.13)                |
| Commercial-film                                   |                                     |                              |                      |                       |
| Yes                                               | 50.00                               | 45.00                        | 44.00                | 0.21                  |
| No                                                | 50.00                               | 55.00                        | 56.00                | (0.90)                |
| Lecture                                           |                                     |                              |                      |                       |
| Yes                                               | 69.23                               | 65.00                        | 52.00                | 1.71                  |
| No                                                | 30.77                               | 35.00                        | 48.00                | (0.42)                |



이터링 분야가 62.27%로 나타나 최근 많은 푸드 코디네이터가 케이터링 분야에 높은 관심을 나타냄을 알 수 있었다.

정규 교육과정에서 다루어야 할 영역의 중요도 조사결과 관련분야 경력이 길수록 조리능력이 중요하다는 의견을 나타낸 반면 셋팅 & 스타일링 능력에 대한 중요도는 줄어드는 것으로 나타났다. 5년 이상 경력자의 58.33%가 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자였으며 5가지로 구분된 활동영역에 대한 조사결과 경력이 쌓일수록 푸드 코디네이터의 전문성은 확보되어 있지 않고 업무의 다양화가 나타났다. 앞으로 도전하고 싶은 활동 영역에 대한 조사결과 관련분야 경력 5년 이상 대상자의 경우 61.54%가 케이터링 관련 업무를, 76.92%가 출강을 원하는 것으로 나타났다. 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자의 경우 디자인 관련 전공자나 기타 전공자에 비해 4-5가지 활동업무를 하는 비율이 26.93%로 매우 높은 것으로 나타나 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자의 활동업무 가짓수가 많은 것을 알 수 있었다. 활동업무 중 조리작업과의 연관성을 알아보는 질문에는 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자의 경우 타인이 조리한 것만을 활용하는 비율이 4.00%로 나타났고 디자인 관련 전공자의 경우 15.00%, 기타 관련 전공자의 경우 13.04%가 타인이 조리한 것을 활용하여 업무를 진행하고 있는 것으로 나타났다. 대학에서의 전공에 따른 앞으로 도전하고 싶은 활동 영역에 대한 조사결과 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자의 경우 76.92%가 케이터링 관련 업무를, 디자인 관련 전공자의 경우 70.00%가 잡지와 책 촬영을, 기타 관련 전공자의 경우 72.00%가 잡지와 책 촬영을 원한다고 답하였다.

이상의 결과에서 볼 때 푸드 코디네이터라는 직무특성상 조리영역에 대한 중요도가 높게 나타났으며 식품, 조리, 외식산업 관련 전공자들이 진출해야 할 분야이며 이를 뒷받침할 푸드 코디네이터의 직무만족도에 관한 연구, 산업체의 수요조사를 통한 교육과정 개발 등 많은 후속 연구가 필요하리라 생각된다.

#### ■ 참고문헌

1. 푸드코-데이네-트. 2001년 日本푸드코-데이協
2. 外務省外務報道官編集 “國際儀禮に關する 12章” 世界の動き社, 1992
3. 外務省外務報道官編集 “やさしい國際儀禮” 世界の動き社, 1992
4. <http://www.ciaprochef.com>
5. Donimique Mivhel: “VATEL et la naissance de la gastronomie”. Fayard, 1999
6. SY Chang, MJ Han: A study on the Job and Need Satisfactions of Elementary School Food Employees in Seoul Area. Korean J. Soc. Food Cookery Sci., 18(6): 625, 2002
7. C.A. O'Reilly, Parlete G.N., and J. R. Bloom: “Perceptual Measures of Task Characteristics: The Biasing Effects of Differing Frames of Reference and Job Attitudes,”. Academy Management Journal, 23, p 118, 1980
8. Park, JS : Factors affecting the dishwashing workers' job satisfaction in hospital foodservice systems. Korean J. Soc. Food Sci., 13(4): 402, 1997
9. Kim, EK, Kim, EM, Kang, MH and Hong, WS : A study on the foodservice worker's job satisfaction in elementary school foodservice systems located in Seoul and KangNung. Korean J. Soc. Food Sci., 14(1): 68, 1998
10. S. M. Jex: Stress and Job Performance Theory, Research and Implications for Managerial Practice. SAGE Publications, Inc., p 70, 1998
11. Y. Fried, and G.R.Ferris: The Dimensionality of Job Characteristics - Some Neglected Issues. Journal of Applied Psychology, 71, p 419, 1986
12. SAS: SAS/STAT User's Guide Version 6, 4th ed., SAS Institute Inc., NC, U.S.A., 1995
13. Peter Coy: Another Look At Those Job Numbers, Business Week. New York : Jul 26. p 36, 2004
14. T. Lam, H. Q. Zhang: Job satisfaction and organizational commitment in the Hong Kong fast food industry. International Journal of Contemporary Hospitality Management. 15(4): 214, 2003