

프랑스 직업 세계의 동업조합 **공빠농 Compagnon**

프랑스에는 '공빠농(Compagnon)'이라는 특별한 단체가 있다. 직능인들에게 배움의 기회를 주고 전문 기술인으로 키워내는 요람 같은 단체로서 제과와 제빵 분야에서도 뛰어난 결속력을 보여주고 있는 '공빠농'을 소개한다. 글 정숨이 기자·사진 제공 필립 이리아 셰프

중세시대 유럽에는 공동의 이익을 위해 서로 돕는 '길드(guild)'라 불리는 동업자 조합이 발달했다. 21세기 프랑스에도 당시의 동업자 조합과 비슷한 형태로 운영돼 '직업 세계의 길드'라 불리는 '공빠농(Compagnon)'이라는 단체가 있다. 프랑스어로 '동지'를 뜻하는 공빠농은 일반 아나미 삶에 대해 배우는 진정한 배움터인 까닭에 프랑스에서 직능인 단체 가운데 최고의 권위를 인정받고 있다. 길드처럼 공동체를 형성해 직업 전문인을 키워내는 공빠농은 일반인들에게는 직업에 대해 알 수 있는 기회를 주고 현직 기술인들에게는 재교육과 경영, 관리 등에 관한 정보를 준다.

크게는 모두 공빠농이지만 100여 개 직종, 4천여 명의 회원이 여러 단체로 나뉘어 활동하고 있다. 프랑스 아이스크림 협회 회장 가브리엘 빠야송(Gabriel Paillason) 씨가 이끄는 '공빠농 뒤 드부아(Compagnon du Devoir)'는 가장 대표적인 공빠농으로 그 유래가 15세기로 거슬러 올라갈 만큼 오랜 역사와 전통을 자랑한다.

공빠농은 매우 독창적인 시스템으로 꾸려진다. 직업 기술 교육은 물론이고 직업에 대한 성숙된 마인드와 의지, 열정 등 정신적인 부분에 대한 교육이 매우 중요시된다. 직업 자격 테스트를 통과한 젊은 희망자들은 실습생 또는 단원으로서 1~2년 정도의 교육과정을 거치면 후보생이 된다. 후보생 기간 동안 자신의 직업 적성과 능력, 의지를 적극적으로 발휘할 때 비로소 진정한 '공빠농'으로 인정받는다.

공빠농의 가장 독특한 점은 후보생 기간 동안 꼭 거치게 되는 '뚜르 드 프랑스(Tour de France)' 체험이다. '프랑스 여행'이라는 뜻의 뚜르 드 프랑스는 3~6년 동안 프랑스 전역, 나아가 세계를 돌며 직업 경험을 쌓는 것을 말한다. 뚜르 드 프랑스는 보통 한 도시에서 적어도 6개월에서 길게는 1년 동안 낮에는 장인에게 일을 배우고 저녁에는 과학, 수학 등의 과목을 과외수업으로 배운다. 이 기간 동안은 프랑스 각 지역에 위치하고 있는 '메종 뒤 공빠농(Maison du Compagnon, 공빠농의 집)'에서 머물게 되는데 '대모(代母)' 체계로 운영해 집을 떠나 있는 젊은 후보생들이 순조롭게 적응할 수 있도록 돕고 있다.



6월 27일 가브리엘 빠야송 씨의 훈장 수여식과 공빠농 모임이 한 자리에서 열렸다. 훈장 수여식에 공식 초청받아 프랑스를 방문한 중앙회 김영모 회장은 공빠농의 좋은 취지를 공유하고, 프랑스 제과업계 장인들과 의견을 나눴다.

보통 5년의 수습 기간을 거치면 정식 공빠농으로 인정받으며 수습 과정에서 성실하지 않거나 일에 적응하지 못하면 인정받지 못한다. 공빠농으로 인정받고 난 다음에도 계속해서 공빠농의 커뮤니티를 통해 기술과 경영, 직업 의식에 대한 재교육과 함께 스스로 실력을 갈고 닦아 '장인'으로 성장해갈 수 있도록 이끌어주면서 공빠농은 '기술인들의 울타리'로서 명성을 이어가고 있다.

뚜르 드 프랑스

뚜르 드 프랑스(Tour de France)는 공빠농이 되기까지의 가장 핵심이 되는 과정이다. 뚜르 드 프랑스는 여러 도시를 순회하며 장인들 밑에서 일을 배우는 것으로 프랑스 직업교육제도의 핵심인 도제제(徒弟制)를 따르면서도 더욱 다양한 체험과 직업 경험을 쌓을 수 있게 한다.

일정 기간 동안 뚜르 드 프랑스를 통해 실력을 쌓은 다음 작품(Chef d'œuvre) 심사에서 합격하면 공빠농 정식 회원으로 인정받을 수 있다. 일할 제과점과 기간은 공빠농 사무국에서 정해주는 것이 아니라 견습생 본인의 의지로 결정하고 추진해야 자립성을 키워주고 메종 뒤 공빠농에서 함께 생활하면서 단체생활에 필요한 사회성을 길러준다.

