

# 기능경기대회(조리직종)의 발전적 운영방안에 대한 고찰

경주대학교 관광학부 외식사업학전공  
교수 최수근

## I. 서론

## II. 기능대회 개요

### 1. 기능대회 이해

### 2. 기능대회 개요

#### 1) 지방 대회

#### 2) 전국 대회

#### 3) 국제기능 올림픽 대회

## III. 기능대회 문제점 및 개선방안

## IV. 결론 및 제언



## Ⅱ. 서론

기능대회는 지역사회의 기능개발 보급과 기능수준의 향상 도모, 우수한 기능인을 발굴, 표창함으로써 사기진학과 근로의욕 고취의 목적으로 51개 직종이 서울을 비롯하여 13개 지역으로 나누어 실시하고 있다. 또한 전국대회는 지역간 기능수준의 상향 평준화 도모와 범국민적 기능인 존중 풍토 조성, 국제기능올림픽 대회 파견을 위한 국가 대표 선수 선발을 목적으로 전라북도 주최로 하고 2004년 39회를 맞이했다.

전국대회는 지방대회에서 우승한 금, 은, 동 수상자가 실력을 겨루는 행사로 1966년 1회 서울대회를 시작으로 2003년 부산대회를 38회 실시했고 금년 전북대회는 노동부, 전라북도, 전라북도 교육청 주최로 2004년 9월 7일~14일(8일간) 실시 예정으로 16개 시도 대표선수 1828명이 52개 직종을 가지고 실시예정이고 시상 및 특전은 우승, 준우승, 3위, 장려상, 특별상 순으로 시상이 되며 우수선수 배출 기관 상도 금, 은, 동상으로 수상 하고 있다.

또한 전국대회 우승자는 국제대회에 내년도(2005) 핀란드에 출전권을 줄 예정으로 되어있다. 국내 대회는 회원들, 청소년간 상호 기능 교류를 기능수준 향상 촉진과 직업훈련제도 및 방법 등의 정보교환을 목적으로 실시하고 있다. 우리나라는 1978년에 참가했고 요리부문은 79년을 시작으로 5번의 장려와 우수상 2번 2001년 은상을 수상하는 성과를 거두었다.

2001년 36회 서울 국제간의 올림픽 대회에서는 35개국 참가 39개 직종에서 661명 참가한 대회에서 종합우승을 하였고 대회의 의의와 성과를 살펴보면

### **21세기 첫 대회로서 35개국 657명의 선수가 참가한 역대 최대 규모의 대회**

→ 기능장려 붐 조성 계기

- 정부기관의 적극적인 참여 및 관심(대통령 경기장 방문)
- 일반인과 학생들의 기능에 대한 관심 유도

### **한국의 역량과시**

- 72%의 국산장비 사용
- 채점 시스템 등 첨단장비 활용

### **편리하고 경제적인 대회**

- 경기장 및 부대시설이 한 지붕 아래 설치

### **한차원 업그레이드된 대회**

- 신개념 직종인 MTC 및 웹디자인 등 현대직종 도입
- 전산 채점 시스템 도입

## 기능올림픽대회 홍보

- 비회원국 참가
- 각국 외교관 경기장 초청 방문

## 657명의 미래 기능선도자 확보

그리고 성과를 살펴보면

### 경제적 성과는

- 외국 참가자 패키지 비용 약 44억원
- 항공, 관광 및 쇼핑 약 40억원
- 국산제품의 우수성 입증을 통한 수출확대에 기여
- 경기용 시설과 장비와 재료의 국산화 비율을 높임(72%)
- 경기용 시설과 장비 및 재료 등을 국내외 기업체의 후원제도를 도입하여 부여

### 기술적 효과는

- 국제기능올림픽대회 회원국은 대부분 선진공업국으로서 대회를 통하여 신기술 정보유입
- 웹 디자인, 정보기술, 컴퓨터 제어 등 신산업분야를 경기직종으로 채택하여 지식 정보화 사회 선도

### 끝으로 사회적 효과는

- <한국 방문의 해>를 맞이하여 관광객 유치에 일조, 기술·기능의 중요성을 새롭게 인식시키고, 직업능력개발의 방향을 제시함으로써 고용안정에 기여
- 청소년의 참여유도로 직업능력 개발의 방향 제시 등

이상의 결과를 볼 때 기능대회의 효과는 큰 것으로 평가할 수 있다.

그러나 요리부문 기능대회는 51개 종목 중 요리부문은 타 직종에 비해 주목을 덜 받고 있는 실정이다. 이것은 조리인들의 무관심과 업체의 외면에서 비롯된 것으로 판단된다. 하지만 제과, 제빵 분야가 추가되고 외식업의 발전으로 요리부문 기능대회는 다시 주목받는 종목으로 부상하고 있으며 본 연구는 기능대회를 주관하는 측은 한국 산업인력공단이지만 실제적으로 이 대회를 발전시켜 나가는 일은 조리인 모두의 책임이고 의무라고 볼 때 그 동안 기능대회는 성과에 대한 평가와 향후 발전 방안에 대한 문제제기를 통해 보다 성숙된 기능대회를 운영할 수 있도록 기능대회에 대한 제언을 하고자 함이 이 연구의 목적임을 밝힌다.

## II. 기능대회 개요

### 1. 기능대회 이해

기능경진대회 참가는 조리사라면 누구나 그런 기회를 얻고자 노력하며 메달을 목에 걸고 싶은 것은 인지상정일 것이다.

먼저 준비 없는 시작은 없듯이 기능경진대회에 출전할 선수들은 마음가짐을 새로이 할 필요성이 있다. 특히 단시간 내에 뭔가 이루고자 하는 마음을 버려야 할 것이다. 행운이라는 것은 계획하고 준비하고 열심히 연습하는 사람에게 기회로 다가오는 것이다.

모든 요리대회는 사전 준비 없이 할 수 없다는 것은 누구나 아는 사실이다. 요리의 초보자와 숙련된 전문가를 비롯하여 경험이 많으면 많을수록 그 중요성을 인식하고 있다.

따라서 기능경진대회를 준비하는 학생, 현장경험이 있는 조리사, 지도하는 선배, 주방장은 보다 체계적으로 학습하고 지도해야 할 필요가 있으며, 다음과 같은 기본 사항들을 이해하고 있어야 한다.

#### 1) 기물, 재료목록 분석에 따른 양 목표 작성

기물 및 기구는 현장에서 지급되는 것과 개인이 지참해야할 기물, 기구로 나누어지는데 조리과정과 메뉴를 선별해 내고 양 목표를 작성하는 데 가장 기초적인 자료가 된다. 일반적인 기물, 기구를 제외한 특별한 기구가 있다면 세심한 관심과 사용되어질 만한 가능성을 반드시 확인해야 한다.

재료목록 분석은 초보자가 분석하기는 어렵지만 오랜 경험의 유능한 주방장이 라면 지급재료목록을 보고 약 70%에서 80% 정도는 출제메뉴를 예측하고 분석할 수 있다.

출제 가능성이 있다고 분석된 메뉴는 식 재료와 도구를 포함하여 1인분의 양 목표를 작성한다.

#### 2) 전채요리, 수프, 주 요리, 디저트의 메뉴분석 자료수집

여러 해 동안 기 출제된 메뉴를 보면 오전에는 전채요리와 수프를 만들고 오후에는 주 요리와 디저트를 만든다. 대체적으로 참가하는 선수들은 오전에 사용해야 할 도구와 오후에 사용해야 할 도구의 정리 정돈이 미흡하다. 대회 시작 하루 전에 자리 추첨을 하게 됨으로 대회당일 자신의 작업대에 우선적으로 사용할 도구의 정리 정돈을 할 수 있다.

전채 요리는 같은 재료라도 조리법에 따라 전혀 다르게 만들어야 한다. 그러므로 전채요리 사전 준비에 있어서는 크게 차가운 것, 뜨거운 것으로부터 다양한 조리법을 익혀야 한다. 특히 메뉴에서 특징을 살리는 요구 사항이 무엇인가

를 생각하고 경기에 임해야 한다. 대체적으로 전체 요리는 호텔이나 전문 레스토랑 등에서 많이 사용되어지고 있는 메뉴들로 출제가 되는데 최근에 출간된 국내외의 유명한 서적들을 참고 하는 것이 좋다.

수프는 전 시간에 사용한 재료를 될 수 있으면 버려서는 안 된다. 생선뼈 같은 경우 생선 육수를 끓여야 될 때 필수적이기 때문이며 가급적 재료를 조절해서 사용하고 버려지는 식 재료가 없도록 해야 한다. 수프의 조리법은 기본적으로 맑은 수프에서 크림수프 같은 걸죽한 형태로 나누어지는데 굴라쉬수프, 차우더수프, 뷔야베이스수프, 뷔스큐수프, 가스팟초수프, 비시스와즈수프 등 각 나라의 특색 있는 수프 조리법도 학습해 두면 매우 유용하다. 또한 콩소메 수프 등의 곁들임에 각별히 신경 써야 하는데 수프 이름에 꼭 곁들여 져야 할 가니쉬가 포함되어 있기 때문이다.

주 요리는 육류 중심으로 출제되므로 육류의 조리법과 가니쉬 용어에 따른 조리법의 이해와 더불어 기본 소스와 다양한 파생 소스 종류를 알고 있어야 한다.

특히 감자 요리나 쌀 요리 등 곁들여 지는 전분질 음식에도 신경 써야하며 특별한 경우에는 더운 야채의 종류도 제시되는 경우가 있다.

디저트는 조리사가 가장 어려워하는 분야로 많은 연습과 노력이 요구되는 부분으로 디저트 종류의 개념을 정확하게 이해하여야 하며 푸딩, 무스, 슈플레, 바바로이즈, 크레이프수제트 등을 배우고 능숙하게 만들어 낼 수 있어야 한다. 특히 주어진 재료로 특별한 장식을 만드는 추세이다. 따라서 평소에 요리자료를 메뉴별로 수집 정리하는 습관을 가져야 한다.

### 3)호텔 및 전문업체 메뉴 재검토와 비교

기회가 주어진다면 재료공급이 원활한 호텔 및 전문업체의 유능한 주방장과 메뉴를 비교 분석하여 자신의 함정에 빠지는 것을 방지할 수 있다고 본다.

### 4)재료 이해, 조리법 이해, 개념 이해, 기물 분석, 디자인 구성 및 조리시간 조절

경험보다 훌륭한 스승이 없다지만 결코 학습을 게을리 해서는 좋은 결과를 기대하기 어렵다. 수많은 식 재료의 특색과 사용 용도를 공부해야 하고, 다양한 조리법을 익혀야 한다. 또한 조리의 개념 정립과 더불어 조리과정을 이해하는 가장 기초적인 자료가 되는 기물과 도구의 정확한 이용방법을 몸으로 익혀야 한다.

그리고 요리를 어떻게 접시에 담아낼 것인가에 대한 고민을 해야 할 것이다. 대체적으로 일반적인 지방기능대회에서는 개인 접시를 이용하지만 전국기능대회에서는 지급되는 접시를 사용하여야 한다.

기본 원칙에 입각한 창조적인 요리의 디자인이 필요하다. 따라서 완벽한 기초를 터득한 사람만이 자유롭고 창조적인 표현이 가능할 것이다.

그렇다면 요리의 색채와 구도는 어떻게 준비할 것인가?

대회요리에서 요구하는 요리의 색채는 선명하면서 주재료와 색상의 대비를 이루어야한다. 구도는 대칭과 비대칭을 기본으로 좌우대칭, 대축 대칭, 회전대칭, 사각형, 삼각형, 역삼각형, 타원형, 평형사변형 등 다양한 변화가 있다. 그러나 무엇보다 중요한 것은 여러 가지 요리를 다양한 방법으로 접시에 담아 보는 연습을 많이 해 보는 것이다.

조리시간은 반드시 지켜져야 하며 숙련된 기능은 많은 연습에서 오는 것으로 연습을 실전처럼 시간을 정해 놓고 시작부터 마무리까지 최선을 다해야 할 것이다. 아무리 작품이 뛰어나도 시간 조절에 실패하면 감점의 대상이 된다.

#### 5) 심사평가 항목에 대한 이해

복장은 단정하며 개인위생, 조리과정의 위생이 철저하게 지켜져야 한다. 그리고 기본기를 바탕으로 조리법이 정확해야 하며 음식의 맛과 색의 조화가 이루어져야 한다.

#### 6) 과제 채점

##### ① 채점방법

경기시간 내에 완성치 못한 작품이나 채점기준에 의하여 실격 처리된 작품은 채점에서 제외된다.

채점은 과제출제 위원이 정한 채점기준에 의하여 채점기준은 경기집행 및 심사채점에 지장이 없는 범위 내에서 심사위원 전원 합의에 의하여 채점실시에 공개 할 수 있다.

기타 채점과 관련된 사항은 기능경진 대회관리 규칙에서 정한 바에 의한다.

##### ② 배점등급

| 순번 | 등급                  | 배점 | 비고 |
|----|---------------------|----|----|
| 1  | 만점(perfect)         | 10 |    |
| 2  | 대단히 좋다(very good)   | 9  |    |
| 3  | 잘됐다(good)           | 8  |    |
| 4  | 비교적 좋다(rather good) | 7  |    |
| 5  | 충분하다(sufficient)    | 6  |    |
| 6  | 중간 정도다(medium)      | 5  |    |
| 7  | 좀 잘못됐다(weak)        | 4  |    |
| 8  | 잘못됐다(insufficient)  | 3  |    |
| 9  | 아주 나쁘다(very bad)    | 2  |    |
| 10 | 0(zero)             | 1  |    |

## 2. 기능대회 목적 및 운영

### 1) 지방기능경기대회

#### ▷ 기능경기대회목적

지방기능경기대회는 각 시·도별로 개최하여 우수한 기능인들을 발굴, 표창함으로써 이들의 사기를 진작시키고 지역 내 기술 및 기능개발의 촉진과 지역 사회에서의 상호이해증진 및 근로의욕을 고취시켜 국가산업 발전에 기여토록 하기 위하여 기능수준의 향상, 촉진을 도모하고 기능의 사기 진작 및 기능존중 풍토를 조성함에 그 목적이 있고 서울특별시를 포함한 16개 시·도에서 매년 개최하고 있다.

●개최시기 : 매년 4월경

●개최지 : 16개 시/도

●참자자격 : 지방대회 개최일 현재 14세 이상인 자

●실시직종 : 52개 직종 (시범직종인 웹디자인 포함)

●참가신청 :

①소속단체가 있는 경우

소속기관 주소지 관할 시·도 기능 경기 위원회, 단 협회는 소속기관 단체로 할 수 없음

②소속단체가 없이 개인자격으로 참가하는 경우

본인의 주민등록지 관할 시·도 기능경기위원회, 본인의 주민등록지는 참가원서 접수마감일 현재 최근 전입일로부터 6개월 이상 경과하여야 함.

다만 6개월 이상 경과하지 아니한 경우 최근 6개월 이상 거주한 시·도 위원회 소속선수로 참가하고, 6개월 이상 거주한 사실이 없는 경우에는 본인의 본적지 시·도 기능경기위원회 소속선수로 참가

③군인신분으로 참가하는 경우

소속 군부대 관할 시·도 기능경기위원회

●교부 및 접수장소 : 한국산업인력공단 지역본부 및 지방사무소  
(단, 서울은 경인 지역본부)

●구비서류 : 참가원서(소정양식) 1부

소속단체 명의로 참가하는 선수는 원서뒷면에 소속기관장의 추천직인 날인

개인자격으로 참가하는 선수는 본인의 주민등록지 관할 시·도 확인용 주민등록 초본 1통 첨부

●경기성립

각 직종별 경기성립은 경기직종 당 4개 이상의 시·도 기능경기위원회에서 각각



7명 이상의 참가신청이 있을 경우 기본직종으로 경기 성립;

●출제수준 : 국가기술자격검정 기능사 수준 이상

●시상 및 특전

시상 : 직종별 1, 2, 3위 입상자에게는 시·도 기능경기위원회에서 소정의 상장과 메달 및 상금을 지급하고, 장려상 수상자에게는 상장을 수여함.

\* 각 시·도 기능경기위원회별로 예산의 범위 내에서 시·도지사가 별도의 격려금 지급.

특전 : 1, 2, 3위 입상자에게는 당해년도 전국기능경기대회에 참가할 수 있는 자격을 부여하고 국가기술자격법에서 정한 바에 따라 해당직종의 기능사 시험을 면제함.

## 2) 전국기능경기대회

### ▷ 전국기능경기대회목적

전국 우수기능인들이 대거 참여하는 기능제전이 되도록 한다. 대회를 범국민적인 행사로 승화, 발전시킴으로써 기능에 대한 사회적 인식을 높이고 기능존중풍토를 조성한다.

기능경기대회를 통하여 선수 개개인의 기능향상을 촉진하며, 나아가 대회 개최지를 비롯한 전국의 기능 수준을 향상 발전시킨다.

대회를 통하여 우수기능인을 선발 표창함으로써 모든 기능인들의 사기를 진작시키며, 기능인들이 자부심과 긍지를 가지고 기능연마에 정진토록 유도한다.

●개최시기 : 매년 9 ~ 10월경

●참가자격 : 당해 년도 지방기능경기대회 입상자

●개최장소 : 16개 시·도 기능경기 위원회에서 윤번제로 개최

●대회개요

주최 : 노동부, 부산광역시, 부산광역시 교육청

주관 : 국제기능올림픽대회 한국위원회, 부산광역시 기능경기위원회

후원 : 서울특별시, 광역시·도

대회기간 : 9. 23 ~ 9. 30 (8일간)

개최지 : 부산광역시

경기직종 : 52직종 (시범직종인 웹디자인 포함)

●참가자

당해 년도 지방기능경기대회 1,2,3위 입상자로서 시·도 기능경기위원회 추천을 받은 자.

참가선수는 반드시 당해 년도 지방대회에 출전하여 입상한 해당 시도 기능경기 위원회 소속선수로 참가하여야 함.

●참가원서 교부 및 접수

●원서교부 및 접수 : 5. 19 ~ 5. 31

●접수장소 : 시도 기능경기위원회

●참가신청 서류 : 참가원서 및 추천서 (소정양식) 1부, 사진 (3 \* 4)4매, 반신용 봉투 (본인주소, 성명 및 우표 부착) 1매

●개최직종

직종 정의는 개괄적인 범위를 정한 것으로서 실제 기능경기대회 과제출제와는 상이할 수 있다.

●출제수준 : 국가기술자격검정 산업기사 수준 이상

●시상

개인상

상장, 메달 수여 및 상금지급

1위1200만원. 2위800만원. 3위400만원. 장려상100-50만원

참가 장려금 지급10만원

●특전

상위 입상자로서 국제기능올림픽 참가연령 해당자는 2005년도 제 38회 국제기능올림픽대회 후보선수로 선발.

1, 2, 3위 입상자는 국가 기술 자격법에 따라 해당직종의 산업기사 실기시험을 면제.

### 3) 국제기능올림픽대회

#### ▷ 국제기능올림픽대회 역사

제2차 세계대전이 끝난 1949년 당시의 스페인 사회는 전후파의 영향을 받아 청소년이 사상동향은 갈피를 못 잡고 극도로 사회질서가 문란하였다.

스페인 정부에서는 이에 따른 대책으로 근로정신을 배양하여 청소년의 사상적 악화와 사회적 불량화를 방지하고 심신의 건전한 발달을 통해 사회정화와 기능향상을 도모할 목적 하에 1947년 처음으로 스페인 『직업 청년단』이 주최가 되어 수도 마드리드에서 전국기능(직업훈련)경기대회의 발족을 보았다.

이렇게 스페인의 국내기능경기대회로 발족한 기능경기대회는 1950년 인접국인 포르투갈 선수와 기계가공, 판금, 실내장식 등 12개 직종에 걸쳐 12명씩 기능선수들이 스페인 수도 마드리드에서 제1회 기능경기대회가 개최되었다.

이후 매년 참가국이 증가하여 1954년에 국제조직위원회가 설립된 후 기능 경

기대회를 매년 실시하되 가급적이면 각 회원국에서 운번제로 실시할 것에 합의 하였는데 1979년 이후로는 격년제로 실시하여 오늘에 이른다.

이 국제기능올림픽대회에서의 성적의 우열은 각국의 제조기술과 직결됨과 동시에 각국의 국제적인 무역상품의 질과 실용도를 척도 하는 의의를 갖게 되었다.

우리나라는 지난 1966년 국제기능올림픽대회 한국위원회가 창립되어 총 36회의 지방기능경기대회와 전국기능경기대회를 개최해오고 있으며 국제기능올림픽대회에서는 1967년 제 16회 대회에 첫 출전하였으며 1977년 제 23회(네덜란드) 대회에서 종합우승을 차지한 후, 제24회(한국), 제25회(아일랜드), 제26회(미국), 제27회(오스트리아), 제28회(일본), 제29회(호주), 제30회(영국), 제31회(네덜란드)에서 연속 종합 우승하여 국제대회사상 초유의 9연패를 달성한 바 있으며, 제32회 대만 대회에서는 준우승을 하였고, 제33회(프랑스)대회부터 제36회(서울)대회까지 4연패를 달성하여 총13번의 종합우승으로 명실공히 세계 제1의 기술력으로 국위를 선양한 바 있다.

#### ●국제대회 참가목적

청소년 기능인의 사기 진작 및 기능인 우대풍토 조성  
회원국 상호간 협력증진 및 선진문화의 교류  
종합우승 획득으로 국위선양

#### ●참가선수 선발

국제대회 개최 년도 직전 2년간의 전국대회 상위 입상자 각 1명을 후보선수로 선발 후, 3차례의 평가 경기를 거쳐 선발

#### ●시상 및 특전

시상

금메달;2400만원 은메달;1200만원 동메달;800만원 우수상;400만원

#### ●특전

-1,2,3위 입상자에게는 기능 장려법에 의거, 매년 소정의 심사를 거쳐 일정금액의 기능장려금 지급.

-1,2,3위 입상자에게는 국가 기술 자격법에 정하는 바에 따라 해당 직종의 산업기사 시험면제.

### Ⅲ. 기능대회 문제점 및 개선방안

#### 1. 요리경진대회를 연장

대회에 참가하는 선수들이 지참해야 하는 기물이나 기기류가 많아 보관의 어려움과 함께 각 과정에 따른 기물의 혼재로 작업의 불편함이 있다. 그리고 과정을 수행하는 시간이 부족하여 기본기를 벗어나는 경우가 있으므로 충분한 시간을 주어 보다 깨끗한 조리작업 이루어 졌으면 한다. 요리 경진대회의 의의는 참가자들의 실력을 겨루는 데 있기도 하지만, 더불어 창의적이고 새로우며, 좀 더 좋은 작품(음식)을 내는데 있다고 본다. 그러기 위해서는 대회날을 연장하여 좀 더 나은 환경에서 참가자들이 자기 실력을 충분히 발휘할 수 있도록 배려해 주는 것이 필요하다고 본다. (올해부터 하루연장 실시)

#### 2. 이론 시험 병행 실시

참가자의 이론적 체계를 점검할 수 있는 이론 시험을 실시하였으면 한다. 선수들이 실기실력에 걸 맞는 이론적 지식의 체득을 통해 보다 발전할 수 있는 자질을 갖춘 기능인이 나왔으면 한다. 특히 요리과정 심사 시 미세한 차이가 있을 경우 활용하였으면 한다.

#### 3. 요리경진대회 한식부문 시행

온고지신이라는 말이 있는 것처럼 우리의 옛 것을 활용하여 보다 나은 새로운 것을 재창출 하여야겠다. 요리직종에 한식부문을 기능대회에 참가했으면 한다.

#### 4. 심사결과의 신속성과 공정성

기능대회에서 보다 공정한 심사를 하기 위해서는 신속성과 효율성이 요구된다. 특히 지방대회 경우 같은 지역에서 심사위원이 나오다 보니 비계열의 심사자가 나오고, 참가선수의 조리학교, 호텔의 책임자가 나와 의혹을 불러일으킨다. 그리고 심사결과를 대회종료 직후 몇 시간 내에 신속하게 발표한다면 참가자와 지도자의 불만은 훨씬 줄어들 것이라고 본다. 대체적으로 전국대회에서는 분야별 100명 이내, 지역대회에서는 30명 이내의 선수가 참가하는데 채점항목이 10여개가 된다면 총점을 내고 순위를 결정하는데 2-3시간이면 충분하다고 본다.

식재료 수급의 문제는 다소 있지만 앞으로 대회 메뉴선정 시 보다 공정한 방법으로 메뉴의 유형을 30가지 이상 선정하여 당일 참가자가 만든 요리를 객관적으로 평가한다는 것은 참으로 어려운 것이다. 요리는 주관성이 있으며 때로는 퓨전 요리처럼 유행을 타기도 하기 때문이다. 현재 기능대회는 객관적인 심

사평가 기준을 제시하고 있지만 학계나 현장에서 선배들의 많은 노력으로 평가가 객관화 되어야 한다고 본다.

#### 5. 출전 선수 양성교육

현재 지방대회에 출전하는 선수 층이 기업에서 학생으로 변해가는 추세이다 이것은 바람직한 것으로 판단되지만 일부 학생들이 메달 획득에만 치중하고 일반교육을 무시하는 것은 바람직하지 않다고 본다. 일반적으로 고등학교는 기본을 중시하여야하고 대학에서는 심화된 조리교육에 관심을 가져야하는데 경진대회에 모든 것을 치중하다보니 조리의 기본에 소홀히 다루는 경향이 있다.

기업체에서 출전하는 선수는 업체의 무관심으로 연습에 대한 배려부족으로 수상의 기회가 적어지므로 기피현상이 발생하고 있는 실정이다. 이는 조리업계의 악영향으로 우리 모두의 문제가 될 것으로 사료되어 많은 연구가 요망된다.

### IV. 결론

기능대회는 기능개발 보급과 기능 수준의 향상도모 우수기능인 발굴을 목적으로 실시되고 있다. 조리업계에서는 이 제도가 효율적이고 공정하게 운영될 수 있도록 모두가 지속적으로 관심을 가져야 한다고 생각된다.

본 연구를 통해 기능대회 문제점과 개선방안이 제시됨에 따라 아래와 같은 결론을 제언 하고자한다.

첫째, 기능대회 실시일의 연장이 필요하다.

타 직종과 동일하게 3일에 걸쳐 기능대회를 실시함이 바람직하다.

(금년부터 2일에 걸쳐 실시)

둘째, 심사결과의 신속성과 공정성 확보에 모든 노력을 기울여야 한다.

심사위원 선정에 원칙을 정할 필요가 있고 평가 후 발표를 신속히 해야 한다.(사전에 평가기준에 대한 공개가 요구된다.)

셋째, 출전 선수 양성에 대한 체계적인 지원이 요구된다.

출전선수들에게 경제적, 시간적 지원이 뒤따라야 한다. 특히 업체에서 출전하는 선수들은 개인 자격으로 모든 것을 해결하다 보니 기능경기에 대한 관심도가 적어지고 있다.

넷째, 한식 분야 신설이 요망된다.

한식조리사 양성을 위해 한식부문 기능대회가 필요하다고 본다.

자료 : 한국 산업 인력 공단(<http://www.hrdkorea.or.kr>)홈페이지 참조.