

〈토론 4〉

학교급식 조리사의 다기능 관리자로서의 활용

한 경 수 교수
(경기대학교 관광학부)

학교급식 조리사는 1992년 3월 기능직(위생원) 10등급으로 지정되어 공동조리교 2명, 단독 조리교 1명, 특수학교 1-3명을 배치하기 시작하여 조리기능사 자격증을 가지며 학교급식에 처음 채용되었다.

학교급식 조리사의 고용은 지역 교육청의 교육장에 의해 조리기능사 자격증을 가진 인원을 대상으로 특별 임용되었고, 승진은 기능직 10등급에서 7년의 경력이 경과 후 기능직 9등급으로 올라갈 수 있다.

1997년부터 초등학교 학교급식의 전면 확대로 수요가 급증하여 2003년 기준 8,671명을 상회하고 있다. 그러나 학교급식 조리사의 직무가 불안정하고 업무수행시 업무분담이 모호하여 갈등을 유발하고 있는 실정이다.

2004년 현재 11개 4년제 대학교에서 11개의 외식·조리관련 전공학과를 개설하고 있으며 72개 전문대학에서 81개의 외식·조리 관련 전공학과를 개설하고 있고, 전문대학의 학생수가 20,508명, 대학교가 2,988명으로 총 24,496명의 대학생들이 매년 외식·조리를 전공하고 있다(전국대학 조리과 교수협의회, 2004).

최근 위탁급식업체의 조리사 채용기준이 2년제 및 4년제 대학(교) 조리과 졸업생으로 학력기준이 상향조정되고 있고 이들의 업무영역이 단순한 조리업무에서 메뉴운영, 손익관리, 인사노무관리, 고객관리, 서비스관리, 마케팅 등의 다기능 관리자(multifunction manager)로서 활용되고 있다.

2000년 학교급식 조리사를 대상으로 직무를 분석한 한경수 등의 연구를 살펴보면, 조리사가 수행하는 업무를 주요업무(task)와 업무요소(task element)로 규명하고 이에 대한 중요도, 수행빈도, 소요시간을 현재의 직무 상황과 미래지향

적 직무 역할에 대한 내용으로 구분하여 조사하였다.

학교급식 조리사가 미래의 업무로 중요하다고 생각하는 것은 메뉴관리, 구매관리, 검수 및 식재료 관리, 잔반 및 폐기물관리, 조리시설관리, 업장 안전관리, 위생관리, 원가관리, 인력관리, 자기개발 연수, 사무, 메뉴개발 등이었다. 학교급식 실무 및 급식운영의 전반적 업무가 현재보다 미래에 중요하고 급식관리자로서의 직무를 수행해야 한다고 인식하고 있었다.

국제노동기구(ILO) 분류를 기초로 제정된 한국표준산업분류표에서 음식조리 종사자는 호텔, 음식점과 선박, 열차 및 가정에서 음식을 조리하는 자로서 그 주요업무를 다음과 같이 명시하고 있다.

첫째, 식사를 계획하고 음식을 준비하거나 조리한다. 둘째, 주방의 작업을 계획, 감독, 및 조정한다.

현재의 학교급식조리사는 기능직 공무원으로 학교급식법 시행령에 그 지위 및 업무가 불분명하다.

미국의 학교급식은 1946년부터 연방 농림부(USDA) 산하에서 관장되고 있고 학교급식 경영자(school foodservice manager)와 학교급식 종사원(school foodservice employee)을 두고 그들의 직무와 교육 및 경력 요구조건을 명확히 명시하여 효과적이고 효율적인 급식운영을 수행하고 있다.

또한 연방농림부 산하 국립급식관리지원기구(National foodservice Management Institute :NFSMI)를 두어 학교급식 인력에 대한 직무분석 및 자질 규명, 학교급식 인력들을 위한 훈련 자료 개발 및 워크숍 개최 등을 수행하고 있다.

2003년 12월 31일 현재 우리나라의 학교급식 예산이 2조 8,531억원이고 이에 종사하는 조리사가 8,671명, 영양사 7,668명, 조리보조원 51,431명이다.

현재 학교급식에서 효율적 인력 운영을 구비해야 하는 중요한 시기이다. 교육 인적자원부에서 효과적이고 효율적인 인력 운영을 위해 학교급식 조리사를 다기능 관리자(multifunction manager)로 육성해야 한다.

이를 위해 학교급식 조리사의 명확한 직무분석 및 명기와 이에 부합하는 학력 및 자격 요건을 검토하고, 학교급식 조리사의 교육프로그램 개발 및 훈련 수행이 향후 시급하게 시행될 과제이다.