



김용관 주임교사의 지도로 실습중인 학생들

85년 최초로 세운 제과부문 사설학원 서울제과 기술학원

학원탐방

8년동안 전문기술인 2천여명 배출

제과부문 최초의 사설제과기술학원인 서울제과기술학원. 무엇이든 '최초'라는 수식어에는 미개척지를 개척하는 선구자적 각성과 각고의 노력을 가늠케하는 큰 의미가 담겨있다. 우리업계 최초로 사설제과학원을 개원 지금까지 2천 2백명의 기술인력을 배출한 서울제과기술학원에도 바로 이러한 선구자로서 겪어야 했던 사연과 보람이 많이 배어있다. 85년 개원 당시 관악구청앞에서 약 40평 규모로 시작한 이 학원의 명칭은 어처구니없게도 '서울 요리학원'이었다. 교육부 학원설립인가 구분에 제과제빵분야가 없었던 것.

우리업계 유일한 제과기술교육기관이었던 한국제과고등기술학교에서 11년간 교사로 근무한 김규호 서울제과학원 원장은 요리학원

간판을 걸어놓고 나서는 관공서를 뛰어다니는 한편으로 학원법을 연구해 결국에는 이듬해인 86년 비로소 서울제과기술학원이라는 이름을 당당히 걸 수 있게 되었다.

제과학교에 입학연령기준이 엄격해 제과기술을 배우고자 하는 많은 사람들이 교육기회를 얻지 못하는 어려움을 해소하고 업계에 보다 원활히 기술인력을공급하겠다는 김원장의 노력이 제과제빵기술을 배우고자 하는 많은 이의 소망을 가능케했음은 두말할 것도 없다.

최근 각광받는 화과자·잼류 교육강화

요리학원이름을 걸었던 개원초기의 한반수 강생이 기껏 30여명이었던 것에 비해 현재는 정규반인 1년과정을 비롯해 6개월 연수반, 3개월 기초반과 2주 양과자반, 8주 케이크테커레이션반을 운영하고 있으며 그것도 오전, 오후, 야간반등을 학생이 여건에 맞게 선택할 수 있다.

특히 서울제과기술학원에서는 요즘 각광받는 화과자기술에 관심을 갖고 화과자 교육과 잼류에 관한 교육을 강화하고 있다.

지하철 서울대 입구에서 원당국민학교쪽으로 5분쯤 떨어진 성일빌딩 4층에 위치한 시설 규모는 약 70여평으로 강의실겸 실습실로 사용하는 공간이 2개가 있고 원장의 평소 청결한 습관을 나타내듯 탈의실과 상담실이 모두 깔끔하게 정돈되어 있다.

이곳에서 초보자는 물론 주부나 미혼여성, 제과점 개업 희망자들이 똑같은 위생모와 실습복을 입고 반죽을 만들기에 여념이 없다.

월 17만원인 수강료를 조달하기 어려운 학생의 경우 학원에서 아르바이트를 알선해 제과점에 취업해서 학원비와 용돈을 조달할 수 있도록 배려하고 있다.

현재 강의와 실습을 담당하는 교사는 김규호원장을 포함해 모두 4명, 그리고 상담교사가 한사람 더있다.

비싼 수업일정에 쫓기면서도 김원장을 비롯한 지도교사들은 수강생들과의 상담을 통해 기술교육과정에서 한명도 낙오될 없이 한사람의 상당한 기술인이 될 수 있도록 성원하고 있다.

최소한 1년에 한번 야유회를 통해 동업일가(同業一家)를 이루게 될 수강생들의 친목도모 기회를 마련하고, 매월 한번씩 케이크와 빵, 학용품들을 가지고 부근의 보육원을 방문해 그달 생일을 맞은 원생들의 생일 잔치를 다 함께 열고 가져간 선물을 전달하는 활동을 7년간 계속해오고 있다.

또한 이곳을 수료한 동문들의 세미나를 연 3회 실시, 후배들에게 용기를 주고, 동문간에는 기술교류를 나누고 있다. 한편 농어촌진흥공사 인가 직업훈련원인 이곳에는 영세한 농어촌 가정의 청소년들이 관할 읍·면·동사무소의 추천을 받아 5개월이나 6개월과정으로 무료교육혜택을 받기도 한다. 경작면적 3천평 이하 농어민의 자녀인 이들은 이곳에서 소액이나마 훈련 수당까지 받으며 김원장을 비롯한 교사들의 열강을 받아 기술인이 된다.

무엇보다도 우리 업계에서는 사설학원에 대

한 제반규정, 법규, 정책에 관해 '박사'라 할 수 있는 김규호 원장은 요즘 동종 학원들로부터 전화문의의 받는다. 사설학원 필기시험 면제다, 학원법 개정이다 해서 학원가에 중요사안들이 부각되고 있기 때문이다.

학원연합회 기술분과위원회장이기도 한 그는 요즘 학원가에도 새로운 바람이 불어야 한다고 주장한다.

U·R협상의 여파로 기술교육시장이 개방되면 시설·장비뿐만 아니라 각종 부대혜택등 외국기업의 물량공세가 곧바로 불어닥칠 것이라는게 그의 예상이다. 따라서 이러한 외국기업과 대등하게 경쟁하려면 이제까지의 모습에서 탈피해 교육내용의 향상을 꾀하고 새로운 프로그램의 개발과 시설·규모의 개선이 불가피하다는 것.

특히 제빵제과기술의 중요성이 전적으로 실습에 있는 만큼 시설·장비의 확충에 주력해, 보다 좋은 실습조건을 갖춰야 한다.

그러나 아직까지의 우리의 여건이 국제 경쟁력을 갖출만큼의 수준이 못되므로 어느기간까지의 정부의 지원은 반드시 있어야 하며 한다는게 그의 주장이다. 그동안 사설학원들의 자기정비도 필요하다고 강조한다.

85년 개원당시와 마찬가지로 또다시 노동부와 교육부에서 용산 학원연합회 사무실로 바빠 뛰어다니는 김규호원장과 서울제과기술학원의 행보에 따라 제과기술교육계의 또다른 변화가 주목된다.



김규호원장

UR협상의 여파로 기술교육시장이 개방되면 학원가에 외국기업의 공세가 본격화 될 것이라는게 김원장의 예상이다. 그는 "이러한 외국기업과 경쟁하려면 교육내용의 향상을 꾀하고 새로운 프로그램의 개발과 시설개선이 불가피하다"고 강조한다.

한사람의 기술인 육성을 위해 김원장은 바쁜 일정중에도 학생들과의 상담을 자주 실시하는 편이다.

