



호주의 제과 재료 생산회사인 베이클社 초청 세미나에 참석하기 위해 연수단 일행이 김포국제공항을 출발한 것은 지난 9월 5일. 10여 시간의 비행을 거쳐 호주 브리즈베인공항을 경유한 다음 2시간을 더 비행한 끝에 시드니 공항에 착륙했다.

설레는 마음으로 공항에 도착해 일정에 따라 사랑스런 항구라는 뜻의 달링하버 옆에 위치한 노보텔호텔에 여장을 푼 후 시내 과점 견학을 하고 함께 간 일행과 함께 다음날을 기다렸다.

다음날 6시에 기상해 베이클사로 향했다. 짜임새 있게 정돈된 도로를 따라 햇살이 눈부시게 우리를 반기는 호주의 아침을 맞으며 1시간 후에 도착한 베이클사는 우리가 상상했던 것보다 엄청난 규모였다. 베이클사 사장의 안내로 생산 시설을 둘러보고 마지막에 창고에 이르러 우리 일행은 너무도 잘 정돈된 제품에 놀라움을 감출 수가 없었다. 그리고 세미나실에 도착해 자사 제품을 소개하면서 일하는 사람들의 즐겁고 흥겨운 모습에서 우리의 작업 환경과 자세에 비추어 볼 때 많은 차이점을 느낄 수 있었다.

이들간 열린 이번 세미나가 여타 세미나와 남다른 점은 신제품을 이용해 만든 제품을 참석자에게 시식케 한 후 맛의 평가에 대한 의견을 다음날 세미나에서 조정해 실시된 것이었다. 첫날 세미나에서 당도나 향 등의 많고 적음에 따른 의견을 종합해 그 의견대로 제품을 만들어 맛의 변화를 알 수 있는 것이 독특했다.

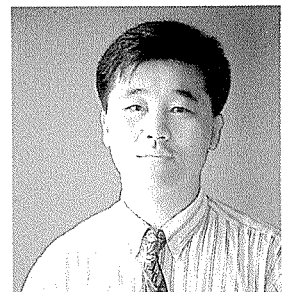
연수가 끝나고 밥오스 사장 집에 초대된 우리 일행은 사장 부인의 따뜻한 접대를 통해 피로를 잊을 수 있었고 다음날 시드니 관광에 나섰다. 시드니의 대표적 명물인 오페라하우스를 구경했다. 이 오페라하우스는 덴마크의 유한 윌튼이 설계해 건설 중이었으나 자금 부족으로 중간에 도중 하차하고 호주의 건축가에게 넘겨져 14년간의 공사 끝에 지어졌다는 설명을 들었다.

또 호주의 명물인 코알라는 물을 마시지 않는 동물로 하루 18시간 잠을 자는데 이유는 즐겨 먹는 유클리 나뭇잎에 진정 작용을 하는 오일 성분 때문이라는 설명에 모두들 고개를 끄덕였다.

그리고 호주는 양이 많아 양몰이 개가 유명한데 '캐프리스'라는 개는 주인이 바뀌면 스스로 굶어 목숨을 끊기 때문에 주인이 가장 마음 아픈 것은 목장을 그만 둘 때 총으로 개를 쏘 죽이는 것이라는 설명도 들었다.

아무튼 이번 연수는 독특한 세미나로 많은 일행에게 도움이 될 수 있었으며 경험하지 못했던 이국의 세계, 특히 그중에서도 대륙과 분리돼 호주만의 풍습과 명물을 접할 수 있는 기회여서 유익한 시간을 가질 수 있었다.

호주 베이클社 연수를 다녀와서



울산 파란콩차제과점 서영선

주경야독속에서 얻은 보람

제가 제과업종과 인연을 맺게 된 것은 우연한 기회였습니다. 제 고향은 계곡이 깊고 물이 맑은 유명한 무주 구천동으로 학교를 졸업하고 서울로 상경해 입대 직전에는 청계천에서 옷장사를 했습니다.

그후 군대를 갔고 제대 후 다시 옷장사를 할까 이 궁리 저 궁리를 했으나 안정된 직장을 구하기가 쉽지 않았습니다. 무일푼이었던 저는 우선 건축 공사장의 막노동을 해 3개월정도 번 돈으로 방을 얻고 진로에 대해 고민하던 중 아는 분의 소개로 지금의 직장인 유니온무역에 입사하게 됐습니다.

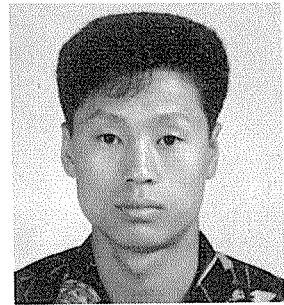
입사 당시 제과 제빵 관련 업체라는 것만 알았지 이 분야에 지식이 없던 저는 영업부에서 일한다는 것이 정말 어려웠습니다. 영업 일선에서 뛰려면 최소한 기초적인 지식이 있어야 되는데 그렇지 못한 저는 우선 회사에서 취급하는 재료들과 기계 등의 지식을 익히기 시작했습니다.

그러나 빵을 어떻게 만드는 것인지, 어떻게 기계에서 구워 내는 것인지 자세히 알 수 없는 상태에서 영업을 한다는 어려움은 계속됐습니다. 그래서 시간 나는 대로 틈틈이 세미나의 실연장에 쫓아가 어깨 너머로 제품 제조 과정을 배우고 관련 서적도 읽었지만 그것으로도 부족한 것 같아 회사의 배려로 제과학원에 다니게 되었습니다.

직장을 다니면서 저녁에 학원에서 공부한다는 것이 쉽지 않았고 육체적인 피곤과 너무 오랜만에 시작한 공부라 어려움이 많았지만 남보다 먼저 출근해 일하면서 누구 못지 않게 열심히 배웠습니다. 때마침 기능사 자격증 시험이 있었고 3개월이라는 짧은 기간이었지만 주위분들의 격려와 도움을 얻어 제과와 제빵 자격증을 획득하는 행운을 안게 되었습니다. 운 좋게 자격증을 취득하게 되었지만 저는 제과 제빵에 대한 지식은 걸음마 단계라고 생각합니다.

따라서 학원에서 배운 것을 기초로 회사 세미나실에서 빵과 케이크를 만드는 등 시간을 쪼개 기술을 연마하고 있지만 앞으로 배우고 공부해야 할 것들이 너무 많은 것 같습니다. 제과 제빵이라는 분야가 하면 할수록 광범위하고 더 어렵다는 사실을 짧은 기간이지만 몸소 체험했기 때문입니다. 돌이켜 보면 제과업과 인연을 맺기 전까지의 지난날은 오늘이 있기 위한 과정이었다는 생각이 듭니다. 비록 아는 분의 소개로 제과와 인연을 맺게 되었지만 직장과 배움이라는 두가지 일을 함께 하는 어려움 속에서 열심히 노력한 결과 자격증 취득이라는 조그맣지만 제겐 무엇보다 소중한 결과를 성취해냈기 때문입니다.

제 소망은 앞으로 제과업계에 꼭 필요한 인재가 되는 것입니다. 전에도 그랬지만 어떤 어려움이 있어도 포기하지 않고 또 게으르지 않고 더 공부하고 노력하는 자세를 잃지 않겠다는 굳은 마음을 다시 한번 새겨 봅니다. **☞**



유니온무역상사 배용호

가루마당 독자투고 안내

가루마당은
제과인 모두를 위해
열려 있는 공간입니다.

평소 하고 싶었던 이야기 생활속의 작은 이야기,
그냥 흘려 보내기 아쉬운 느낌들을 담아 보내 주십시오,
원고가 채택된 분에게는 도서 상품권 2매를 드립니다.

- 형식 : 수필, 기행문, 감상문(원고지 8매 이내)
- 기한 : 수시로 접수
- 보낼곳 : 우편(100-014)

서울 중구 충무로4가 120-3

진양빌딩 407호

월간 베이커리 가루마당 담당자일