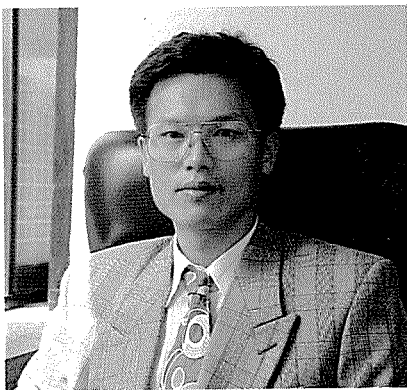




학원 탐방

재학생 뿐만아니라 수료생도 책임지는곳 현대제과 기술학원



김동섭 원장. 서른 여섯이라는 나이가 아직은 앞에 나서기 어렵다. 마흔이 넘으면 제과계를 위해 자신이 할 수 있는 일을 해야하지 않겠냐는 말을 조심스럽게 건넨다.

지난 8월 6일에 노량진 본원과 경기도 군포시 금정동 본원의 체계를 정비한 현대학원 김영선씨와 김영석씨 두분을 각각 부원장으로 임명하고 그들에게 모든 운영을 인계했다. 김동섭원장은 앞으로 학원의 직접적인 관리보다는 수료생들의 사후관리를 위해 노력할 계획이다.

젊음은 패기와 도전을 의미한다. 그리고 그들의 열정은 실패를 두려워 하지 않기 때문에 이롭다.

현대제과기술학원은 그런 의미에서 젊은 학원이다. 서른 여섯 김동섭 원장의 열정과 20대 후반에서 30대까지로 구성된 의욕적인 선생님들의 호흡이 지난 89년 개원한 이래 꾸준한 성장과 발전을 거듭하고 있다해도 과언이 아니다. 5년 시간동안 조용하지만 묵묵히 걸어온 현대학원은 지난 6월달에는 금정동에 또하나의 학원을 개원하기도 했다.

“금정동 학원은 개인적인 영리보다는 학생들 편의를 위해서 마련했습니다. 안양이나 수원 등지에 사는 학생들은 제빵 기술을 배우기 위해 왕복 4시간 정도의 불편을 감수해야 했습니다. 하루 세시간 수업을 받는데 비해 지나친 낭비라고 생각했습니다. 그래서 그들의 수고를 덜어주기 위해서 마련했다는 의미가 큼니다.”

젊은 선생님으로 구성된 장점은 의욕과 패기

현대제과기술학원은 그런 의미에서 젊은 학원이다. 서른 여섯 김동섭 원장의 열정과 20대 후반에서 30대까지로 구성된 의욕적인 선생님들의 호

흡이 지난 89년 개원한 이래 꾸준한 성장과 발전을 거듭하고 있다해도 과언이 아니다. 5년 시간동안 조용하지만 묵묵히 걸어온 현대학원은 지난 6월달에는 금정동에 또하나의 학원을 개원하기도 했다.

“금정동 학원은 개인적인 영리보다는 학생들 편의를 위해서 마련했습니다. 안양이나 수원 등지에 사는 학생들은 제빵 기술을 배우기 위해 왕복 4시간 정도의 불편을 감수해야 했습니다. 하루 세시간 수업을 받는데 비해 지나친 낭비라고 생각했습니다. 그래서 그들의 수고를 덜어주기 위해서 마련했다는 의미가 큼니다.”

금정동학원 개원을 계기로 체계적이고 과학적인 또한 책임질 수 있는 교육 프로그램 마련을 위해 몇가지 일을 벌이고 있다.

우선은 제과학교 교사였던 김영선씨를 영입했다. 그에게는 노량진 본원의 부원장이라는 직책이 맡겨졌다. 또 이곳의 주임강사였던 김영석 선생은 금정동 본원의 부원장으로 자리를 옮겼다.

각자의 책임하에 노량진 학원은 이성근, 박창술 선생님이 김영선 부원장을 도와 호흡을 맞추게 했고 금정동 학원은 김성민 선생님이 김영석 부원장을 돕게 한 것이다.

“두분 선생님께 양쪽 학원의 모든 책임을 맡길 생각입

니다. 저는 앞으로 학원재학생 뿐만 아니라 수료생들의 사후관리를 책임지는 역할을 할 계획입니다.”

그는 현재 대부분의 학원이 영세하다보니 원생들의 수료에 급급할 뿐 이후까지 책임지는 자세가 부족하다는 것을 절감하고 이런 계획을 갖게 됐다고 밝혔다.

“물론 현대제과학원도 타학원과 사정은 비슷하다고 봅니다. 졸업생들을 관리할 여유가 없는 것이죠. 그러나 계속되는 인력난과 높아지는 이직률 속에서 학원이 할 수 있는 방법을 찾아야겠다는 생각이 들었습니다. 물론 몇년 앞으로 다가온 학원개방의 파고속에서 학생도 고객 인데 그들을 만족시키는 서비스가 선행되지 않으면 경쟁에서 살아남기 어렵다는 위기 의식도 작용했습니다.”

그가 졸업생들을 위해 제시하는 서비스는 크게 두가지다.

학원 수료후 제과점을 경영하고 있는 사람들을 위해 개업생 모임을 만드는 것이다. 그들에게는 한달에 한번 씩 경영교육을 실시할 계획이다. 또 다인(多人)베이커리라는 공동상호를 사용하도록 유도할 방침이다.

공동상호를 사용함으로써 같은 학원 출신이라는 소속감을 느끼게 하고 새로운 상품이나 정보가 있을 때는 빠르게 전달될 수 있는 장점을 살리자는 취지다. 또 개업시간관단 등에 별도의 지출을 할 필요가 없다는 이점이 있다. 한편으로는 학원 수료생들에게 우선적으로 다인베이커리를 연결해줘 입주들에게는 인력난의 어려움을 해소하고 기술인들에게는 졸업생이 운영하는 곳이라는 심리적 안정감을 제공한다는 생각이다.

“지율성을 저해하는 의미의 공동상호 사용이 아닙니다. 또 체인점 의미와는 다릅니다. 제과점을 경영하면서 부딪히는 어려움을 공동으로 타개하자는 취지입니다. 현재 두 제과점에서 다인이라는 상호를 사용하고 있고 두분이 준비중입니다. 이 모임이 활성화 된다면 공동으로 원부재료를 구입 하는 등 최대한의 장점을 살릴 계획입니다. 그러나 무엇보다 선후배라는 안정감이 친절한 경영주와 성실



2

1. 박정술 선생님이 직접 데커레이션을 하고 있다. 아직은 서툰 학생들이 열심히 흉내를 내고 있다.
2. 현대제과기술학원은 이제 5년째로 접어든 중견 학원이다. 그러나 선생님들과 학생들의 열기가 신선한 '젊은학원' 이기도 하다.
3. "앞으로 제과업은 어떻게 발전할까요?" 학생의 진지한 질문이 가끔 두려워지는 것은 왜일까요?
4. 노량진 본원의 선생님들, 금정동에 계시는 두분이 참석하지 못해 아쉽다.



3



4

한 지출자를 양양해 이직률을 줄일 수 있다고 생각합니다.”

졸업생들까지 책임지는 자세가 이제는 필요

또 한가지는 기술인으로 활동하는 졸업생들을 위해 정기적인 기술세미나를 구상중에 있다.

이 시간은 세미나외에도 제과업계 전면에 대해서 얘기하는 기회를 자주 가질 생각이다. 그는 제과업이 다른 업종과 비교해 전망이 좋음에도 이직률이 높은 것은 신참 기술인들이 앞으로의 전망을 예측하지 못하기 때문이라고 밝혔다. 따라서 그가 생각하는 전망을 밝힘으로써 그들이 현재의 어려운 여건을 견딜 수 있는 인내심을 키운다는 목표다.

“학생들의 자생적인 모임은 수료 기수별로 혹은 친한 친구들끼리 여러개가 있기는 합니다. 그러나 뚜렷한 목표나 계획이 없기 때문에 친목도모 정도에 그치는 경우가 많습니다. 따라서 학원의 계획은 이 자생적인 모임이 목적의식을 가질 수 있도록 지도하는 것입니다.”

김 원장은 어린 나이에 전주 풍년제과에 들어가 어렵게 배웠던 기술들이 요즘은 배우려는 의욕을 갖고 덤비는 젊은이들이 적어 전수가 안된다면서 안타까움을 표시했다.

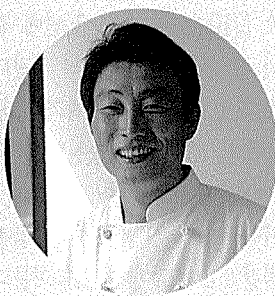
그러나 이런 인력난은 업계 스스로의 책임도 있다는게 그의 주장이다. 어려운 것, 힘든 것, 더러운 것 싫어하는 신세대들이 오래 버틸 수 있도록 환경을 만들어 주는 것이 무엇보다 절실하기 때문이다.

“제가 배웠던 기술들을 이제는 체계적으로 후배들에게 남겨주는 것이 우리 학원의 책임이라고 생각합니다. 학원 선생님들이 젊다는 장점을 살려 제과 교육에 새로운 변화를 모색할 생각입니다.”

현대학원의 목표는 특별한 광고없이도 학생들이 모집될 수 있도록 '유명해지는 것'이다. 그러나 그것은 화려한 겉모습으로 인정을 받는 것이 아니라 실속 있는 내실로 학생들의 신망을 얻는 것이다.

〈글 김주희〉

인터뷰



부원장 김 영 선

지난 8월 8일 부임한 이래 운영을 익히느라 정신이 없다는 그는 이곳 노량진 본원의 실질적인 책임을 맡은 이상 최선을 다하고 싶다는 소감을 밝혔다.

“참신한 아이디어 개발위해 토요일은 공부하는 날로”

“우선은 교육 프로그램을 좀더 현실에 맞는 제품을 배울 수 있도록 보충할 생각입니다. 그러기 위해서는 함께 가르치는 선생님들과의 호흡이 무엇보다 중요하다고 봅니다.”

이를 위해 토요일을 ‘교사 연구의 날’로 만들 계획이다. 각자가 세미나에 참석해서 배운 내용이나 외국 서적을 보고 연구한 제품을 발표하고 토론하는 시간을 거쳐 체계화 시킬 생각이다.

또 학생들에게 다양한 경험의 기회를 제공하기 위해 지속적인 세미나도 준비중이라는 그의 표정에서 새로운 일에 도전하는 즐거움을 엿볼 수 있었다.