1

학원탐방

학생, 학부모, 학원의 삼위일체를 지향한다

인천제과기술학원

2

인천학원은 불과 1년전까지만 해도 경인지역에 유일무일한 제과기술학원 이었다. 이말은 그만큼 책임이 컸다는 의미다. 물론 현재도 그 역할이 크기는 마찬가지만, 인천 지역 제과 발전을 위해 한몫 단단히 하고 있는 인천제과기술학원을 찾았다.

전체 베이커리 발전을 위해 지역의 역할은 항상 중요했다. 그들의 보이지 않는 노력이 있었기에 우리나라 제과제빵업계는 한차원 높은 성장이 가능했었다.

그러나 그들의 보이지 않는 노력은 항상 가려지기 십상이다. 공기나 물없이 하루도 못살면서 언제나 가까이 있기에 잊고 사는 우리들의 일상과 비슷하다면 과언일까.

인천제과기술학원은 인천지역에서 물과 공기의 역할을 톡톡히 하는 그런 곳이다. 인천지역 유일무일의 제과 교육기관일 뿐더라 올해들어 속속 개원하기 시작한 경인지역 제과학원들이 있기 이전에는 사실 수도권 지역의 교육을 전담해 왔었다.

인천학원이 처음 개원한 것은 88년이다. 그리고 그후 3년 뒤인 91년에 요리학원이 개원했다. "처음 시작은 동인천에서 였습니다. 세번 이사를 하고 나서야 이곳에 정착할 수 있었죠. 솔직히 고생이 심했습니다. 그래도 제과 기술인을 양성한다는 믿음과 기쁨이 있었기에 모든 어려움을 극복할 있었다고 생각합니다." 이 학원 원장 유성현씨의 설명이다.

지역 베이커리 발전을 위해 88년 제과학원 개원

처음 시작이 어렵긴 했지만 만 5년이 지나면서 이제는 양적, 질적 성장을 할 수 있었다.

"처음 1기, 2기 전문반 학생들에게 얼마나 많은 정성을 쏟았던지 졸업을 앞둔 학생들과 헤어지는 것이 슬퍼 12월부터는 혼자 눈물도 흘렸습니다. 이제는 어디가든지 항상 잊지 않고 찾아주는 제자들이 많이 생겨 생각이 변했죠. 영원히 헤어지는 것이 아니구나로." 아이 같은 순수한 감정의 유원장 말속에는 처음 시절이 쉽지 않았다는 것을 느낄 수 있다.

이제는 학생들 참 잘가르쳤다는 업주들의 감사 인사를 들을 만큼 성장했다는 것이 그녀의 가장 큰 자랑이다.

"제 혼자만의 힘이었다면 불가능 했겠죠. 개원 이래 함께 고생하신 이우석 부원장을 비롯해서 임유식, 이규목, 이미경 선생님들이 모두 한마음으로 애쓰신 덕분입니다."

인천학원은 기술교육 뿐만 아니라 학생들의 인성 교육에도 힘을 쏟고 있다. 정확한 출결관리, 두발, 복장 등의 생활지도는 학생, 학부모, 학원 3자가 책임을 지고 있다는 것을 느낄 수 있는 부분이다. 학생들이 무단으로 결석이나 지각을 할 경우 혹은 문제가 발생했을 때는 학부모와 즉각적인 전화 통화를 한다. 서로가 책임을 지는 속에서만 교육의 효과를 얻을 수 있다는 생각에서다. 가르치는 것과 배우는 것의 형식적인 관계가 아닌 친숙한 인간 관계를 만들자는 것이 인천학원의 목표다.

이런 교육목표는 한결같이 깔끔하게 입은 작업복과 주황색 머플러를 두른 학생들의 일사분란한 움직임속에서도 느낄 수 있다. 이외에도 6월과 수료직전 실시하는 2박 3일 수학여행은 비록 짧은 기간이지만 서로를 이해할 수 있는 기회와 수료후에도 지속적인 유대관계를 맺게 해 주는 좋은 받침돌이 되고 있다.

학원벽 곳곳에서 발견되는 수학여행 사진은 학생들과 교사들의 꾸밈없는 만남을 느낄 수 있다. 잠바 차림의 유원장과 학생들의 모습이 하나라는 일치감을 느끼게 해준다.

또 매년 한번씩 정기적으로 실시하는 바자회는 학생들에게 이웃의 소중함을 가르쳐 준다. 해마다 12월 6,7일에 실시되는 이 바자회는 학생들이 그동안 배웠던 솜씨로 제품을 만들어서 직접 판매를 하고 수익금 전액은 지역 양로원이나 고아원 등에 보내진다. 이 행사에는 수료를 앞둔 학생들 외에도 졸업생들이 참석하기 때문에 인천학원이라는 하나의 일체감을 느낄 수 있게 만든다고 한다.

정확한 출석관리와 생활지도는 학부모와 학원이 함께

또한 시설면에서도 인천지역 제과제빵 기능사 자격시험을 치루는 곳 답게 깨끗하고 깔끔한 최신 장비의 오븐과 발효기 등을 갖추고 있다. 눈에 보이는 시설외에도 학원 이곳저곳에서는 특이한 시설이 눈에 띈다.

가장 재미있는 것은 트리오를 담는 기구. 식염수를 담는 통에 가느다란 고무호스를 연결했는데 알고보니 자원절약·환경보호용 트리오라고 한다. 물과 트리오를 2:8 비율로 섞어 담아두는데 호스 구멍이 작아 여간해서는 내용물이 잘 나오지 않는단다. 학생들은 처음 이것을 사용하면 짜증이 앞선다. 듬뿍듬뿍 쓰는 생활에 익숙해 있기 때문이다. 그래서 왜 이렇게 안나오냐고 화를 내기 일쑤. 그러나 유원장이 차근차근 설명을 하면 모든 사람들이 이해하고 적극적으로 따라준다. 또 발효기와 오븐기가 있는 곳에 천정 위로부터 알루미늄 장막을 설치했다. 냄새가 실습실로 나오는 것을 막고 천정 환기구로 빠지게 하기 위해서다.

이런 아이디어는 학원 곳곳에서 발견할 수 있는데 유원장과 선생님들이 일본 등지에서 배워온 것을 실천한 것이다.

'선진국을 능가하지 못한다면 모방이라도 하자'는 취지라고 솔직히 자신을 인정하는 유원장 모습이 용기있어 보인다.

한편 인천학원은 제과학원과 요리학원이 함께 있는 장점을 살려 학생들에게 양식과정을 권장하고 있다.

"조리빵이나 피자 등 제과부문 중에는 요리와 관련있는 부분이 많습니다. 요리를 이해하게 되면 빵을 만드는데 더 많은 응용이 가능하지요. 서로 상호보완적인 관계임에도 두가지는 전혀 별개라고 생각하는 사람들이 많습니다."

유원장은 그래서 학생들에게 양식조리 자격증을 취득하도록 하고 있다. 그런데 그녀를 실망시키는 부분이 있다.

제과, 제빵, 양식 등 두세가지 자격증을 딴 학생들이 자신의 실력을 발휘할 수 있는 여건을 만나지 못하는 것이다.

기존 제품 생산만으로도 벅찬 현실이 학생들의 자질을 충분히 살릴 수 있는 여건을 만들지 못한다는 것이다. 이런 현상은 여학생들을 추천하는데도 많은 어려움이 있었다. 무조건 남자 기술자만 원하기 때문에 실력있는 여성들이 자신의 길을 찾지 못하고 방황할 때는 정말 가슴이 아팠다.

"이제야 업주들이 호응을 해 줍니다. 양식까지 배운 학생들을 추천해 달라는 요구도 있고 여학생으로 특별히 추천을 해달라고 단서를 붙이는 경우도 있습니다. 학생들이 모두 열심히 한 덕분이지요."

그녀는 학생들 칭찬을 들을 때면 그동안의 어려움을 모두 잊게 된다고 환하게 웃었다.

유원장은 앞으로 제과와 요리 접목을 위해 2년과정의 전문학교를 설립하고 싶다는 욕심을 보였다. 제과제빵 1년, 요리 1년의 정식과정을 만들겠다는 것이 그녀 생각이다. 이를 위해 선생님들에게 적극적인 해외연수를 시켜 시설이나 기술 등을 배워올 수 있도록 할 생각이다.

그러나 그녀의 가장 큰 바람은 인천지역 제과수준을 현재보다 한단계 높게 끌어올리는 것이다.

어려움이야 많겠지만 그만큼 기쁨과 보람도 있기에 도전할 가치가 있다는 것이 유원장의 말이다. **(글 김주희)**

1. 선생님 만큼 되려면 아직 멀었지만 그래도 반죽 주무르는 솜씨가 많이 능숙해 졌다.
2. 그녀가 일본에서 배워온 트리오 용기를 들고 설명하고 있다. 이외에도 그녀는 자신이 보고 좋은 것들은 항상 모방을 한다. 창조를 가능하게하는 지름길이기때문이다.
3. 오늘 만든 제품은 에클레어. 각자 만든 제품을 시식하는 시간에 유원장이 잠깐 참석했다..
4. 주황색 머플러와 깨끗한 작업복이 정결한 느낌을 준다. 오늘 만들 제품에 대해 이론부터 먼저 공부하고.
5. 아침에 5~10분 정도 갖는 미팅시간. 학생들을 지도하는 데 있어 가장 중요한 시간이다.

3

4

5