

부산지역 특급호텔에 종사하는 조리사들의 직무에 대한 의식조사 연구(II) —조리사들의 조리기술과 조리사 및 외식산업의 발전에 관한 견해—

신 애 숙
양산전문대학 전통조리과
(1996년 6월 18일 접수)

The Study on the Job Attitude of Cooks at Deluxe Hotel in Pusan (II) —An Analysis on Development of Technics, Cooks and Food Industry—

Ae Sook Shin
Department of Traditional Food Preparation, Yangsan Junior College
(Received June 8, 1996)

Abstract

The purpose of this study was to get data on the job attitude of cooks. This study was surveyed 216 cooks who work for deluxe hotels at Pusan. The results were summarized as follow: 1. The cooks think that their devotion is most important source for the best cooking. The next are taste, quality of raw materials, skill and hygiene in order. 2. 57.9% of the cooks think that a degree of expertise their field are average, but 73.6% cooks believe that the degree of expertise is higher than the other restaurant cooks. 3. They think that a good cook should be sincere and have proficiency of skill, good human relationship and study attitude, but they also believe an academic background and knowledge is not important to be a good cook. A deficiency of knowledge about cooking is what cooks believe to be the greatest hindrance for progress of cooking skills. The next hindrance are, a shortage of endeavor and authority of management. 4. The cooks believe that the ability of cooking is most important for a promotion, the others are, in order, human relationship, career background and age. 5. The cooks show little satisfaction with their job, but express their dissatisfaction with their pay. Also the cook's social status is mean. 6. The cooks recognize that a change in hotel policy is most important for the cooking department of the hotel. The next are, in order, enlargement of working space, arrangement of equipments and hiring of experts. 7. The cooks think that Japanese cooking have the best prospect in a food and beverage enterprise, while Chinese cooking have relatively lower prospect.

I. 서 론

상고시대 곡물은 인간의 생명을 연장시켜 주는 신성한 물건으로 간주되었으며, 이 신성한 곡물을 조리하는 일은 지위가 상대적으로 높은 사람에게 주어졌다. 이에 모계사회 시대에는 여성의 지위가 높았으므로 여성이 조리하는 일을 맡게 된다. 그리고 부계의 남성 중심 사회가 된 이후에도 제정일치의 상고시대에 있어서 조리하는 일이 중요한 일로 간주되었으며, 조리인의 사회적 지위도 높았다. 예컨대 중국상고시대에는 제사때 조리를 맡은 사람을 오늘날 국무총리에 해당하는 명칭인 宰相이라고 불렀다. 제천행사시 제사를

기획하고 쓰이는 재료를 모으고, 진행시키며 끝난 후 음식을 나누어 주는 일을 잘 해내는 사람이 정치도 잘 할 수 있다고 본 것이며, 실제로 중국 은나라의 제사인 伊尹은 본래 조리사이었다¹⁾.

그런데 여성의 지위가 하락하면서 조리하는 일의 중요성 또한 낮아지기 시작하였으며, 특히 먹는 일이란 義가 아닌 利에 따르는 것이므로 음식을 가지고 말하는 것을 천한 일로 여기는 유학적 사고방식이 고착화되면서 조리사의 사회적 지위는 매우 낮아졌다^{2,3)}. 그리고 조리와 조리인을 낮게 평가하는 의식은 최근까지도 이어졌다.

그러나 레저, 패션 등 과거에는 소비적인 일이라고

부정적인 평가를 받아왔던 것들이 후기 산업 소비사회 속에서는 긍정적인 일로 인정받듯이, 조리 및 조리사에 대한 인식 또한 사회가 후기 산업 소비사회화 하면서 크게 달라지고 있다. 외식산업의 변성이 조리사에 대한 사회적 관심의 정도와 사회적 경제적 지위에 변화를 가져오게 된 것이다.

그러므로 조리 및 조리사에 대한 이같은 변화가 조리학, 조리문화 그리고 외식산업의 발전적 변화의 것으로 승화시키기 위해서는 조리 및 조리사에 대한 체계적인 연구가 필요하다. 이에 본 연구는 조리사에 대한 기초적 연구의 일환으로서 부산지역의 특급호텔에 종사하고 있는 조리사의 실태와 의식을 조사하여 그 결과의 전반부를 본학회지 제 11권 2호에 소개한 바 있으며, 금번호에 연구결과의 후반부를 소개하고자 한다. 전반부가 주로 조리사들의 실태에 관한 내용을 중심으로 이루어졌다면 후반부는 조리에 대한 조리사들의 의식이 주요내용이 된다.

조리사에 대한 연구가 매우 부족한 현 상황에서 조리문화 및 조리학의 발전적 연구를 위한 기초자료 수집이 본 연구의 목적이라 할 수 있다. 이에 본 연구는 조리학의 폭과 깊이를 더하는데 도움이 될 것이다.

II. 조사내용 및 방법

1. 조사대상과 기간 및 예비조사

본 연구는 전보⁴⁾에서 밝힌 바와 같이 부산시내에 위치하고 있는 5개 특급호텔에 종사하는 조리사들의 조리기술 및 조리사의 발전, 외식산업의 전망에 관한 의식 및 실태조사이다. 조사기간은 1995년 11월 16일부터 12월 10일까지이며, 예비조사 후 설문지를 수정 완성하여 270부를 배부, 230부 회수하였고 그중 부실 기재된 것을 제외한 216부를 사용하였다.

2. 조사내용 및 통계처리

216부의 설문지를 SPSS/PC⁵⁾를 이용하여 조사대상자의 성별, 교육정도별에 따른 호텔조리사와 타업소 조리사와의 기술적 차이와 연령별, 교육정도별, 직급별 자신의 조리기술에 대한 견해는 χ^2 -test로 분석하고 빈도와 백분율을 제시하여 유의성을 살펴보고, 조리기술 발전상의 장애에 관한 견해와 조리사 발전을 위해 필요한 사항, 승진시 고려사항, 조리인의 자질기준 및 외식산업의 전망 그리고 호텔조리부 발전을 위해 개선되어야 할 사항 등의 견해는 ANOVA 분석⁶⁾으로 평균과 표준편차를 구하여 F값으로 유의성을 살펴보았다.

III. 결과 및 고찰

표 1. 부산 지역 특급호텔 조리사들의 일반적 특성

변인	구분	빈도(N)	백분율(%)
성별	남	193	89.4
	여	23	10.6
연령	만 21~30세	109	50.5
	만 31~40세	75	34.7
	만 41~50세	22	10.2
	만 51세 이상	10	4.6
교육정도	중졸	16	7.4
	고졸	141	65.3
	전문대졸	55	25.5
	대졸이상	4	1.9
직급	조리보조	41	19.0
	조리사(1, 2급)	134	62.0
	부조리장	18	8.3
	조리장	20	9.3
	총주방장	3	1.4
현호텔 근무연수	1년 미만	13	6.0
	1~3년	84	38.9
	3~5년	50	23.1
	5~9년	39	18.1
	10년 이상	29	13.4
조리사 총경력	1년 이하	21	9.7
	2~5년	67	31.1
	6~9년	48	22.2
	10~15년	52	24.1
	16~19년	10	4.6
	20년 이상	18	8.3
계		216	100

1. 조사대상자의 일반적 특성

부산지역 5개 특급호텔에 종사하는 조리사들의 일반적 특성은 전보⁷⁾의 표 1과 동일하다. 다시 인용하면 다음과 같다.

표 1에서 보면 성별 분포는 남자 193명(89.4%), 여자 23명(10.6%)으로 남자조리사들이 대부분이며, 연령분포는 만 21~30세가 109명(50.5%), 만 31~40세가 75명(34.7%)으로 대부분을 차지하며 만 41세 이상은 14.8%에 불과하였다. 교육정도별로는 고졸이 141명(65.3%)으로 가장 많았으며 그 다음이 전문대졸 55명(25.5%)이었고 중졸, 대졸이상의 조리사는 9.3%로 나타났다.

직급별로 살펴보면, 조리사(1급, 2급)가 62.0%를 차지하였고 나머지는 조리 보조 19.0%, 조리장 9.3%, 부조리장 8.3%, 총주방장 1.4%였으며, 현 호텔에 근무한 연수는 1년~3년 정도가 38.9%로 가장 많았고 3~5년 정도가 23.1%, 9년 정도가 18.1%, 10년 이상은 13.4%를 차지하였으며 1년 미만은 불과 6.0%로 나타났다.

또, 조리사 경력은 2~5년 정도 31.1%, 10~15년 정도 24.1%, 6~9년 정도 22.2%, 1년 이하가 9.7%였으며 16~19년 정도의 경력을 가진 조리사는 4.6%였으며, 20년 이상은 8.3%를 차지하는 것으로 나타났다. 이는 성별, 연령별, 교육정도별, 직급별의 분포가 진⁸⁾의 서울 지역 특급호텔 조리사들에 대한 연구 결과와 거의 일치하는 결과를 보였으며, 경력면에서 부산지역 조리사들이 2~5년 정도가 31.1%로 가장 높은 비율인 반면, 서울지역 조리사들은 5~8년이 25.5%로 가장 높은 비율을 보였다.

2. 호텔 조리사의 조리 기술에 대한 의식

좋은 조리의 요건에 대한 조리사들의 견해인 표 2에 의하면 조리사들은 전 항목에 높은 점수를 부여하였다. 특히 조리사들은 음식조리시 조리인의 정성을 가장 중요시 하였으며 그 다음으로는 음식의 맛, 재료의 질, 조리인의 기술, 위생, 서빙시간 및 서비스, 영양, 모양, 원가, 양념 및 조리의 정성 등의 순서이었다. 조리시 고려하여야 할 중요한 사항으로서 영양에 대하여는 연령별로 유의한 차이($p<0.05$)가 있었는데 51세 이상 및 30세 이하의 조리사들은 30~40대 조리사들보다 영양을 더 중요시 하였으며, 현 호텔 근무년수가 낮을수록 조리할 때 중요시 하여야 할 사항으로서 영양에 대한 평가가 높았다. 교육정도에 따라서는 원가에 대하여 유의한 차이($p<0.001$)가 있었는데 대졸 이상의 조리사들은 상대적으로 원가의 중요성을 매우 낮게 평가하였다. 현 호텔 근무년수별로는 서빙시간 및 서비스, 영양에 대한 평가에 있어서 유의한 차이($p<0.05$)가 있었다. 10년 이상 근속 조리사들은 서빙시간 및 서비스를 상대적으로 중요시 하여야 할 항목으로 평가하였으며, 현 호텔 근무년수가 낮을수록 영양에 대한 평가는 높았다.

표 3에 의하면 부산지역 특급호텔 조리사들의 73.6%가 호텔 조리사가 타업소 조리사에 비해 조리기술 수준이 높다고 여기고 있었으며 18.4%가 별 차이가 없다고 하였고 타업소 조리사가 수준이 높다고 여기는 조리사들은 14%에 불과하여 조리의 기술적인 면에 있어서 특급호텔 조리사들은 타업소의 조리사들보다 그 수준이 높다는 자부심과 자신감이 강한 것으로 나타났다. 이는 성별, 교육정도별에 따라 유의한 차이($p<0.01$)를 보여 성별에 따라서는 호텔 조리사가 수준이 높다는 비율이 남자조리사(76.3%)가 여자조리사(50%)보다 높았으며, 별 차이 없다는 비율은 여자조리사(31.8%)가 남자조리사(16.8%)보다 높게 나타나 호텔 조리사들의 타업소 조리사에 대한 상대적인 기술 면에 대한 자부심은 여자조리사보다 남자조리사가 더

강한 것으로 보인다. 이것은 여자 조리사들이 호텔 한식당에 많이 근무하고 있으며 한식조리 분야의 자신감에 더 비율이 높게 나타났고⁹⁾ 한식은 한국여성의 보편적 기능으로 간주되어 타업소 조리사들과 별로 차이가 없을 것이라는 조리사들의 인식에 기인하는 것으로 판단된다. 또, 교육정도에 따라 살펴보면 호텔조리사가 수준이 높다고 응답한 비율은 고졸이 78.1%로 가장 많았으며 다음으로 전문대졸(69.1%), 중졸(62.5%), 대졸 이상의 순으로 나타났다.

표 4에 의하면 부산지역 특급호텔 조리사의 23.1%가 자신의 조리기술이 높다고 평가하고 있으며, 보통으로 평가하고 있는 조리사는 57.9% 그리고 낮다 또는 초보라고 평가하고 있는 조리사는 16.2%로 나타났다. 전반적으로 부산지역 특급호텔 조리사 대부분은 자신들의 조리기술에 대하여 보통 이상이라는 평가를 내리고 있었다. 자신의 조리기술에 대한 평가는 연령별($p<0.001$), 교육정도별($p<0.05$), 직급별($p<0.001$)로 유의한 차이를 보였다.

연령별 차이를 보면 대체로 연령이 높을수록 기술수준이 매우 높다, 비교적 높다고 여기는 비율이 높은 반면, 연령이 낮을수록 기술수준이 낮다, 초보이다의 비율이 높았다. 그리고 직급별로도 직급이 높을수록 기술수준이 매우 높다, 비교적 높다고 여기는 비율이 높고 직급이 낮을수록 낮다, 초보이다의 비율이 높았다. 교육정도별 차이를 보면 고졸은 자신의 기술수준이 보통이라고 응답한 비율이 상대적으로 높은 반면, 중졸은 비교적 높다고 응답한 비율이, 그리고 전문대졸은 매우 높다고 응답한 비율이 상대적으로 높았다.

조리기술 발전의 장애물에 대한 조리사들의 견해인 표 5에 의하면 전 항목에 걸쳐 높은 점수가 주어지고 있었고, 그 순서를 보면 조리사들은 이론적 지식부족을 가장 큰 장애물로 생각하였으며, 그 다음으로는 조리사들의 의지부족, 상급자의 권위주의, 소절적성문제, 여건부족 순서이었다. 기술발전의 장애물로서 권위주의에 대한 견해는 연령별로 유의한 차이($p<0.05$)가 있었는데 51세 이상의 조리사들은 그 이하 연령의 조리사들보다 장애물로서 권위주의에 더 많은 점수를 부여하였다.

조리사의 발전을 위해 필요한 사항에 대한 조리사의 견해인 표 6에 의하면 전 항목에 걸쳐 높은 점수가 주어졌는데, 조리기술의 개발 항목과 이론적 연구 항목에 상대적으로 점수가 더욱 높았다. 조리기술의 개발과 이론적 연구가 조리사 발전에 매우 필요하다고 조리사들은 생각하고 있었다. 필요한 사항에 대한 견해는 성별로 유의한 차이가 있었는데, 이론적 연구 항목($p<0.01$), 경영기법 연수 항목($p<0.05$), 외국어 능력

표 2. 음식 조리시 중요성에 관한 견해 (M±S.D.)

변인	구분	내 용									
		재료의 질	조리인의 기술	양념 및 조미료	서빙시간 및 서비스	조리시 위생	음식의 맛	영양	모양 및 도구	원가	조리인의 정성
연령	만 21~30세	4.76±0.45	4.73±0.46	4.24±0.68	4.55±0.54	4.70±0.52	4.78±0.50	4.52±0.57	4.34±0.71	4.23±0.80	4.83±0.41
	만 31~40세	4.69±0.49	4.65±0.75	4.28±0.75	4.65±0.58	4.56±0.55	4.75±0.50	4.27±0.74	4.20±0.81	4.20±0.61	4.79±0.50
	만 41~50세	4.82±0.39	4.68±0.48	4.23±0.81	4.59±0.73	4.59±0.59	4.73±0.55	4.32±0.65	4.32±0.65	4.32±0.72	4.77±0.69
	만 51세 이상	4.90±0.32	4.90±0.32	4.30±0.67	4.90±0.32	4.80±0.42	4.90±0.32	4.60±0.52	4.60±0.52	4.30±0.82	4.90±0.32
F-value	0.94	0.96	0.07	1.42	1.34	0.35	2.82**	1.14	0.49	0.27	
교육 정도	중졸	4.88±0.34	4.94±0.25	4.38±0.89	4.81±0.40	4.69±0.60	4.81±0.54	4.44±0.73	4.50±0.52	4.44±0.73	4.69±0.79
	고졸	4.73±0.48	4.70±0.49	4.25±0.70	4.64±0.51	4.64±0.54	4.80±0.43	4.38±0.66	4.26±0.77	4.24±0.77	4.85±0.40
	전문대졸	4.76±0.43	4.67±0.51	4.24±0.72	4.47±0.72	4.65±0.52	4.65±0.52	4.51±0.60	4.38±0.65	4.45±0.57	4.76±0.51
	대졸 이상	4.75±0.50	4.75±0.50	4.25±0.50	4.50±0.58	4.50±0.58	4.50±0.58	4.25±0.50	4.75±0.96	3.00±1.63	4.50±0.58
F-value	0.05	1.34	1.17	1.93	0.14	1.10	0.59	1.51	5.92***	1.50	
형 호	1년 미만	5.00±0.00	4.77±0.44	4.31±0.63	4.69±0.48	4.77±0.44	4.92±0.28	4.62±0.51	4.23±0.73	4.38±0.65	4.92±0.28
	1~3년	4.73±0.47	4.71±0.45	4.33±0.70	4.60±0.56	4.74±0.49	4.80±0.43	4.51±0.65	4.37±0.67	4.29±0.80	4.82±0.39
	3~5년	4.68±0.51	4.66±0.52	4.14±0.70	4.44±0.61	4.54±0.58	4.64±0.63	4.48±0.58	4.12±0.87	4.26±0.75	4.78±0.55
	5~9년	4.77±0.43	4.69±0.57	4.15±0.81	4.64±0.63	4.56±0.55	4.78±0.48	4.21±0.70	4.26±0.75	4.36±0.58	4.74±0.55
	10년 이상	4.79±0.41	4.76±0.44	4.34±0.67	4.86±0.35	4.59±0.57	4.83±0.47	4.24±0.69	4.48±0.57	4.17±0.71	4.86±0.58
F-value	1.42	0.26	0.09	2.74**	1.62	1.35	2.50**	1.47	0.34	0.53	
전체	4.75±0.46	4.71±0.49	4.26±0.71	4.61±0.57	4.64±0.54	4.77±0.49	4.42±0.65	4.30±0.73	4.29±0.73	4.81±0.47	

p<0.05 *p<0.001
5점 척도: 1. 전혀 중요치 않다. 2. 별로 중요치 않다. 3. 보통이다. 4. 중요하다. 5. 매우 중요하다.

표 3. 타업소 조리사와의 기술적 차이에 대한 견해

N(%)

변인	구분	내 용					계	비고
		호텔조리사가 수준이 높다	타 조리사가 수준이 높다	둘 다 수준이 높다	별 차이가 없다	둘 다 낮다		
성별	남	145(76.3)	1(0.5)	11(5.8)	32(16.8)	1(0.5)	193(89.4)	$\chi^2=14.946^*$
	여	11(50.0)	2(9.1)	2(9.1)	7(31.8)	0		
교육 정도	중졸	10(62.5)	1(6.3)	2(12.5)	3(18.8)	0	16(7.4)	$\chi^2=29.119^*$
	고졸	107(78.1)	1(0.7)	7(5.1)	22(16.1)	0		
	전문대졸	38(69.1)	0	4(7.3)	12(21.8)	1(1.8)		
	대졸이상	1(25.0)	1(25.0)	0	2(50.0)	0		
계		156(73.6)	3(1.4)	13(6.1)	39(18.4)	1(0.5)	216(100)	

* $p < 0.01$

표 4. 자신들의 조리기술에 관한 견해

N(%)

변인	구분	매우 높다	비교적 높다	보통이다	낮다	초보이다	모르겠다	계	비고
연령	만 21~30세	4(3.7)	7(6.5)	62(56.5)	17(15.7)	15(13.9)	4(3.7)	109(100)	$\chi^2=55.607^{***}$
	만 31~40세	3(4.1)	23(30.1)	47(63.1)	2(2.7)	0	0		
	만 41~50세만	1(4.5)	6(27.3)	13(59.1)	0	0	2(9.1)		
	만 51세 이상	0	6(60.0)	3(30.0)	1(10.0)	0	0		
교육 정도	중졸	0	5(31.3)	9(56.3)	1(6.3)	0	1(6.3)	16(100)	$\chi^2=26.101^{**}$
	고졸	2(1.4)	24(17.4)	87(63)	12(8.7)	11(8.0)	2(1.4)		
	전문대졸	6(10.9)	11(20.0)	26(47.3)	5(9.1)	4(7.3)	3(5.5)		
	대졸이상	0	1(25.0)	1(0.5)	2(50.0)	0	0		
직급	조리보조	0	2(4.9)	16(39.0)	10(24.4)	12(29.3)	1(2.4)	41(100)	$\chi^2=82.579^{***}$
	조리사(1, 2급)	5(3.8)	21(15.9)	88(66.7)	10(7.6)	3(2.3)	5(3.8)		
	부조리장	1(5.9)	6(35.3)	10(58.8)	0	0	0		
	조리장	2(10.0)	11(55.)	7(35.0)	0	0	0		
	총주방장	0	1(33.3)	2(66.7)	0	0	0		
	계	8(3.7)	42(19.4)	125(57.9)	20(9.3)	15(6.9)	6(2.8)		

** $p < 0.05$ *** $p < 0.001$

개발 항목($p < 0.001$), 컴퓨터 능력 항목($p < 0.001$), 해외연수 항목($p < 0.001$)에서 남자 조리사는 여자 조리사에 비하여 더욱 높은 점수를 보였다. 연령별로도 일부 항목에 있어서 유의한 차이를 보였다. 외국어 능력항목에 있어서는 연령이 낮을수록 더 높은 점수를 부여하여 중요시 하는 차이($p < 0.05$)를 보였으며, 해외연수 항목에 있어서는 40세 이하의 조리사는 그 이상의 조리사에 비하여 더욱 높은 점수를 부여하여 중요시 하는 차이($p < 0.05$)를 보였다. 이는 표 11에서 연구여건 조성 항목이 연령별로 유의한 차이($p < 0.05$)를 보이는 것과 일치하며 전보¹⁰⁾에서 해외연수 경험이 전문한 부산지역 특급호텔 조리사들에게 송¹¹⁾의 연구에서와 같이 효율적인 해외연수를 실시하여, 호텔 종업원의 자질향상과 질 좋은 서비스 제공을 하는데 도움이 될 수 있도록 해야

할 것으로 사료된다.

3. 호텔 조리사들의 직무관련 사항

특급호텔 조리사들의 직무만족 정도에 관한 견해인 표 7에 의하면 부산지역 조리사들은 직업항목에 비교적 높은 점수를 부여하여 직업으로서의 조리사에 비교적 만족함을 보였다. 이는 4.00 ± 0.79 로 3.98 ± 0.92 로 나타난 김¹²⁾의 연구결과와 거의 일치하였다. 직급별로 조리업무 만족도를 볼 때 주방의 직급이 높을수록 일에 대한 만족비율이 높게 나타난 것과도 일치하고 있었다. 조리사에 대한 사회적 인식도가 최근에 와서 높아졌음을 반영하고 있는 것이다. 그리고 조리사들은 현재 근무하고 있는 호텔에 대해서도 그런대로 만족하고 있었다. 그 중 총주방장이 그 이하의 직급을 가진 조

표 5. 조리기술 발전의 장애물에 관한 견해

(M±S.D.)

변인	구분	이론적 지식 부족	상급자의 권위주의	자신의 의지부족	소질, 적성 문제	시간, 분위기, 여건부족
연령	만 21~30세	3.98±0.82	3.83±0.89	3.90±0.98	3.62±1.03	3.56±1.01
	만 31~40세	3.89±0.79	3.61±1.12	3.92±1.00	3.65±1.01	3.55±1.04
	만 41~50세	4.00±0.76	3.91±0.92	3.77±0.87	3.50±1.06	3.68±0.89
	만 51세 이상	4.20±0.79	4.60±0.70	4.00±0.82	3.80±0.92	4.00±0.82
F-value		0.52	3.33**	0.17	0.23	0.68
교육 정도	중졸	4.25±0.77	4.31±0.87	4.00±0.82	3.75±0.93	3.94±0.77
	고졸	3.96±0.77	3.70±1.01	3.89±1.01	3.62±1.00	3.50±1.03
	전문대졸	3.89±0.86	3.87±0.93	3.87±0.91	3.57±1.11	3.69±0.99
	대졸 이상	3.75±0.96	4.00±0.82	4.00±0.82	4.25±0.82	4.00±0.82
F-value		0.94	2.07	0.09	0.63	1.39
전체		4.00±0.80	3.80±1.00	3.90±1.00	3.63±1.02	3.59±1.00

**p<0.05

5점 척도: 1. 전혀 장애 아님. 2. 별로 장애 아님. 3. 보통이다. 4. 장애이다. 5. 가장 큰 장애이다.

표 6. 조리사의 발전을 위해 필요한 사항에 관한 견해

(M±S.D.)

변인	구분	조리기술 개발	이론적 연구	경영기법 연수	외국어 능력개발	컴퓨터 능력	해외 연수
성별	남	4.74±0.46	4.44±0.62	4.10±0.80	4.28±0.482	3.98±0.88	4.32±0.79
	여	4.78±0.42	4.04±0.77	3.74±0.81	3.57±0.99	3.43±1.04	3.70±1.18
F-value		0.14	7.88*	4.18**	15.10***	7.56*	11.25***
연령	만 21~30세	4.76±0.43	4.40±0.58	4.13±0.77	4.33±0.81	3.97±0.89	4.04±0.77
	만 31~40세	4.73±0.50	4.49±0.65	4.07±0.85	4.20±0.83	3.99±0.88	4.31±0.78
	만 41~50세	4.73±0.46	4.18±0.71	3.64±0.79	3.82±0.85	3.68±0.84	3.82±0.85
	만 51세 이상	4.80±0.42	4.20±1.03	4.20±0.63	3.70±1.34	3.40±1.35	3.90±1.60
F-value		0.13	2.01	2.45	3.53**	1.86	2.91**
전체		4.75±0.46	4.40±0.65	4.06±0.80	4.21±0.86	3.92±0.91	4.25±0.86

*p<0.01 **p<0.05 ***p<0.001

5점 척도 : 1. 전혀 필요치 않다 2. 별로 필요치 않다 3. 보통이다 4. 필요하다 5. 꼭 필요하다

리사들보다 근무호텔에 대한 만족정도가 높아 이는 호텔종사원의 직무만족 요인에 관해 분석한 정¹³⁾의 연구에서 높은 수준의 직업에 종사하는 종업원이 그렇지 못한 종사원에 비해 만족도가 높다는 것과 일치하였다. 그러나 월보수 수준에 대하여는 불만에 가까운 그저 그렇다는 태도를 보였다. 이는 임금수준 만족도가 보통이라고 응답한 조리사의 비율이 가장 높은 진¹⁴⁾의 연구와 비교적 일치한다. 사회적 지위정도에 대해서는 보통정도라고 스스로 판단하고 있었다. 그런데 3.03±0.76이라는 사회적 지위정도에 대한 자기평가 결과는 대구지역 관광호텔 조리사들의 사회적 지위 인정정도인 4.59±0.56¹⁵⁾과는 많은 차이가 있었다. 이 차이가 조사 문항에서 나타나는 것인지 아니면 조리사의 사회적 지위정도가 지리적인 차이에 기인하는 것인지에 대하

여는 추후 연구할 필요가 있다. 현재 근무 호텔에 대한 만족도는 연령에 따라 유의한 차이(p<0.01)가 있었는데 51세 이상의 조리사는 그 이하의 조리사보다 상대적으로 크게 만족하는 차이를 보였으며, 그 이외의 유의한 차이는 없었다. 이는 우¹⁶⁾의 호텔종사원 직무만족과 직무요인에 관한 실증적 분석에서 주방부서 종사원은 내재적 요인인 인정 및 승진 그리고 자기들이 수행하는 업무자체의 만족정도가 외재적 요인인 회사 정책 및 상사와의 관계와 밀접한 상관관계를 보여준다는 이론적 배경에 기인하는 것으로 사료된다.

승진에 있어서 고려하여야 할 사항에 대한 견해인 표 8에 의하면 조리능력 항목에 가장 높은 점수가 주어졌고, 다음으로 인간관계, 경력, 나이의 순서이었다. 조리사들은 조리능력을 승진에서 가장 중요시 하여야

표 7. 직업, 근무호텔, 월보수 수준에 대한 만족성과 사회적 지위정도에 관한 견해 (M±S.D.)

변인	구분	만족 정도			사회적 지위정도
		직업	근무 호텔	월보수 수준	
연령	만 21~30세	4.09±0.79	3.88±0.66	2.97±0.93	3.12±0.68
	만 31~40세	3.84±0.79	3.58±0.68	2.79±0.83	2.89±0.77
	만 41~50세	3.86±0.83	3.68±0.89	3.09±0.87	2.86±0.99
	만 51세 이상	4.40±0.52	4.20±0.63	3.00±0.82	3.40±0.84
	F-value	2.63	4.14*	1.00	2.50
직급	조리보조	4.00±0.81	3.85±0.69	3.05±0.89	3.00±0.71
	조리사(1, 2급)	4.01±0.76	3.76±0.72	2.90±0.90	3.08±0.74
	부조리장	4.00±0.77	3.65±0.61	2.67±0.91	2.94±0.75
	조리장	3.85±1.04	3.75±0.79	3.00±0.79	2.85±0.93
	총주방장	4.33±0.58	4.00±1.00	3.33±0.58	2.67±1.53
F-value	0.31	0.35	0.82	0.68	
조리사 총경력	1년 이하	3.95±0.80	3.95±0.67	3.05±1.02	3.25±0.79
	2~5년	4.01±0.84	3.82±0.74	3.09±0.79	3.09±0.67
	6~9년	4.15±0.68	3.83±0.60	2.79±1.00	3.09±0.78
	10~15년	3.92±0.74	3.60±0.69	2.81±0.84	2.85±0.67
	16~19년	3.50±0.85	3.60±0.97	2.60±0.70	3.00±1.05
	20년 이상	3.09±0.79	3.83±0.79	3.11±0.83	2.94±1.06
F-value	1.26	1.18	1.56	1.12	
전체		4.00±0.79	3.77±0.71	2.92±0.88	3.03±0.76

* $p < 0.01$

만족정도 척도: 1. 매우 불만이다. 2. 불만이다. 3. 그저 그렇다. 4. 비교적 만족한다. 5. 매우 만족한다.
 사회적 지위정도 척도: 1. 매우 낮다. 2. 낮다. 3. 보통이다. 4. 비교적 높다. 5. 매우 높다.

할 것으로 보고 있었고, 대신 뒷배경은 고려하지 않아도 될 항목으로 들고 있었으며, 교육정도 또한 승진시 고려하여야 할 항목으로 보지 않았다. 승진요건으로서 조리능력에 대한 평가는 연령별, 직급별로 유의한 차이 ($p < 0.005$)가 있었다. 연령별로는 51세 이상의 조리사들은 그 이하보다 조리능력에 대하여 더욱 높은 점수를 부여하는 차이를 보였으며, 직급별로는 조리장이 그외 직급의 조리사들보다 조리능력에 대하여 상대적으로 낮게 평가하였다.

훌륭한 조리인이 갖추어야 할 자질기준에 대한 견해인 표 9에서 보면 전 항목에 걸쳐 높은 점수가 주어지고 있다. 부산지역 특급호텔 조리사들은 성실성, 조리기술면, 인간관계, 경험 및 연구태도를 중요한 자질기준으로 들고 있으며 학력과 지식정도는 자질기준으로 들고는 있지만 그 상대적인 비중이 낮았다. 자질기준으로서 조리기술면에 대한 연령별 유의한 차이를 제외하고는 나머지 전 항목에 걸쳐 성별, 연령별, 교육정도별 차이는 없었다. 유의한 차이를 보인 조리기술면을 연령별로 보면 51세 이상의 조리사들은 훌륭한 조리인의 자질기준으로서 조리기술면에 매우 높은 점수를 부여하였다.

4. 호텔 조리부 발전에 대한 견해

조리분야별 외식산업 전망에 대한 조리사들의 견해인 표 10에 의하면 전 항목에 걸쳐 높은 점수가 주어지고 있으나, 그 순위를 살펴보면 일식, 한식, 패스트푸드, 베이커리 순서였고 중식이 가장 낮은 점수를 차지하여 호텔 조리사들은 일식을 가장 전망이 좋은 조리분야로 보는 반면 중식이 가장 전망이 없는 외식산업분야로 보았다. 외식산업으로서 한식분야에 대한 전망은 성별로 유의한 차이가 있었는데 여자 조리사가 남자 조리사들보다 한식을 전망이 매우 좋은 것으로 보고 있었다. 연령별로는 한식과 일식의 전망에 대한 유의한 차이가 있었는데, 연령이 높을수록 한식의 전망이 높은 것으로 평가하였으며, 일식에 있어서는 51세 이상의 조리사가 50세 이하의 조리사들보다 전망이 좋은 것으로 평가하였다. 교육정도별로는 전 항목에 걸쳐 유의한 차이가 없었다.

호텔 조리부의 발전을 위하여 개선되어야 할 사항에 대한 조리사의 견해인 표 11에 의하면 전 항목에 걸쳐 높은 점수가 주어졌다. 호텔 조리부의 발전을 위해서는 경영진의 방침변화, 작업공간의 확대, 기계설비의 확충, 우수인력의 확보, 연구여건 조성 등이 매우 필요한 것

표 8. 승진에 고려되어야 할 사항에 대한 견해

(M± S.D.)

변인	구분	내 용				
		조리능력	경력, 나이	인간관계	학력	뒷배경
연령	만 21~30세	4.72± 0.61	3.61± 0.94	4.29± 0.64	3.30± 0.93	2.28± 1.21
	만 31~40세	4.47± 0.83	3.76± 0.87	4.15± 0.82	3.23± 0.94	2.28± 1.15
	만 41~50세	4.45± 0.60	3.77± 0.81	4.27± 0.83	3.27± 0.77	2.41± 1.22
	만 51세 이상	4.90± 0.32	4.30± 0.67	4.40± 0.52	3.30± 1.16	3.10± 1.37
	F-value	2.94**	2.06	0.79	0.10	1.53
직급	조리보조	4.63± 0.70	3.83± 0.86	4.37± 0.62	3.46± 0.90	2.22± 1.06
	조리사	4.66± 0.68	3.61± 0.94	4.22± 0.75	3.22± 0.91	2.27± 1.23
	부조리장	4.67± 0.49	4.11± 0.68	4.39± 0.61	3.44± 1.04	2.67± 1.33
	조리장	4.15± 0.81	3.65± 0.81	4.00± 0.79	2.95± 0.89	2.50± 1.19
	총주방장	4.67± 0.58	4.33± 0.58	4.67± 0.58	4.00± 1.00	3.33± 0.58
F-value	2.52**	1.88	1.36	1.79	1.16	
현 호텔 근무년수	1년 미만	4.62± 0.65	3.23± 1.17	4.23± 0.60	3.46± 1.20	2.46± 1.20
	1~3년	4.71± 0.59	3.73± 0.81	4.30± 0.67	3.19± 0.88	2.35± 1.26
	3~5년	4.70± 0.54	3.72± 0.95	4.32± 0.68	3.34± 0.75	2.04± 0.97
	5~9년	4.49± 0.79	3.74± 0.85	4.08± 0.66	3.23± 1.06	2.15± 1.25
	10년 이상	4.31± 0.97	3.86± 0.95	4.21± 1.01	3.38± 1.01	2.97± 1.18
F-value	2.40	1.16	0.79	0.48	3.12**	
전체	4.61± 0.69	3.71± 0.90	4.25± 0.72	3.27± 0.92	2.33± 1.20	

** $p < 0.05$

5점 척도: 1. 전혀 중요치 않다. 2. 별로 중요치 않다. 3. 보통이다. 4. 중요하다. 5. 매우 중요하다.

표 9. 훌륭한 조리인이 갖추어야 할 자질기준에 대한 견해

(M± S.D.)

변인	구분	내 용				
		인간 관계	조리 기술면	학력, 지식 정도	성실성	경험 및 연구태도
성별	남	4.59± 0.55	4.61± 0.52	3.90± 0.85	4.63± 0.57	4.63± 0.57
	여	4.52± 0.73	4.57± 0.51	3.90± 0.85	4.57± 0.51	4.30± 0.88
	F-value	0.32	0.19	0.37	0.23	3.51
연령	만 21~30세	4.66± 0.51	4.64± 0.50	3.97± 0.82	4.65± 0.52	4.55± 0.65
	만 31~40세	4.51± 0.60	4.49± 0.56	3.81± 0.89	4.57± 0.64	4.58± 0.60
	만 41~50세	4.36± 0.73	4.73± 0.46	3.82± 0.59	4.59± 0.59	4.55± 0.51
	만 51세 이상	4.80± 0.42	4.90± 0.32	3.60± 1.08	4.70± 0.48	4.20± 1.23
F-value	2.64	3.06**	1.02	0.40	1.01	
교육 정도	중졸	4.69± 0.66	4.81± 0.40	3.75± 0.93	4.63± 0.50	4.31± 1.01
	고졸	4.56± 0.58	4.62± 0.50	3.84± 0.82	4.60± 0.57	4.57± 0.62
	전문대졸	4.63± 0.56	4.52± 0.57	4.02± 0.86	4.69± 0.58	4.56± 0.60
	대졸	4.50± 0.58	4.50± 0.58	4.25± 0.50	4.50± 0.58	4.50± 0.58
F-value	0.39	1.49	1.00	0.38	0.74	
전체	4.59± 0.57	4.61± 0.52	3.88± 0.84	4.623± 0.57	4.54± 0.65	

** $p < 0.05$

5점 척도: 1. 전혀 중요치 않다. 2. 별로 중요치 않다. 3. 보통이다. 4. 중요하다. 5. 매우 중요하다.

표 10. 조리 분야별 외식 산업의 전망에 관한 견해

(M±S.D.)

변인	구분	내 용					
		한식	양식	일식	중식	베이커리	패스트 푸드
성별	남	3.91±0.85	3.60±0.80	4.08±0.82	3.48±0.87	3.76±0.80	3.92±0.83
	여	4.43±0.66	3.83±0.72	4.22±0.67	3.48±0.85	3.91±0.80	3.83±0.78
	F-value	8.14*	1.74	0.57	0.00	0.80	0.25
연령	만 21~30세	3.98±0.85	3.55±0.78	4.08±0.76	3.47±0.88	3.74±0.83	3.94±0.83
	만 31~40세	3.84±0.86	3.69±0.84	4.20±0.79	3.45±0.89	3.87±0.74	3.97±0.79
	만 41~50세	4.00±0.76	3.59±0.80	3.64±1.00	3.36±0.79	3.50±0.80	3.55±0.96
	만 51세 이상	4.70±0.48	3.90±0.57	4.50±0.53	4.00±0.67	3.90±0.57	
	F-value	3.20**	0.92	3.81**	1.90	1.55	1.63
교육 정도	중졸	4.19±0.90	3.81±0.54	4.60±0.57	3.69±0.79	3.63±0.62	3.81±0.66
	고졸	3.94±0.86	3.60±0.80	4.11±0.85	3.42±0.88	3.77±0.77	3.89±0.83
	전문대졸	3.98±0.78	3.62±0.83	4.05±0.76	3.55±0.86	3.76±0.90	3.98±0.85
	대졸 이상	3.75±0.96	3.75±0.96	4.25±0.96	3.75±0.96	4.50±0.58	3.75±1.26
	F-value	0.49	0.39	0.13	0.75	1.31	0.28
	전체	4.00±0.85	3.62±0.79	4.10±0.80	3.48±0.87	3.77±0.80	3.91±0.82

* $p < 0.01$ ** $p < 0.05$

5점 척도: 1. 전혀 전망없다. 2. 별로 전망없다. 3. 보통이다. 4. 전망있다. 5. 매우 전망있다.

표 11. 호텔 조리부의 발전을 위해 개선되어야 할 사항에 관한 견해

(M±S.D.)

변인	구분	내 용				
		경영진의 경 영방침 변화	작업공간의 확대	기계설비의 확충	우수인력 확보	연구여건 조성
연령	만 21~30세	4.56±0.62	4.39±0.65	4.41±0.66	4.47±0.67	4.41±0.66
	만 31~40세	4.54±0.58	4.41±0.66	4.39±0.62	4.39±0.84	4.26±0.88
	만 41~50세	4.27±0.77	4.05±0.84	4.18±0.73	4.27±0.70	4.09±0.68
	만 51세 이상	4.40±0.84	4.30±0.82	4.50±0.85	4.50±0.71	3.80±1.14
	F-value	1.41	1.73	0.86	0.52	2.83**
교육 정도	중졸	4.38±0.81	4.13±0.89	4.13±0.89	4.31±0.70	3.88±0.96
	고졸	4.51±0.60	4.35±0.64	4.39±0.61	4.39±0.74	4.28±0.77
	전문대졸	4.56±0.66	4.46±0.72	4.44±0.72	4.56±0.74	4.46±0.72
	대졸 이상	4.75±0.50	4.00±0.82	4.50±0.58	4.25±0.50	4.50±0.58
	F-value	0.52	1.41	1.02	0.87	2.58
직급	조리보조	4.61±0.59	4.37±0.66	4.44±0.59	4.44±0.63	4.24±0.73
	조리사	4.48±0.63	4.32±0.70	4.32±0.69	4.41±0.76	4.32±0.80
	부조리장	4.83±0.51	4.61±0.61	4.61±0.61	4.44±0.86	4.39±0.70
	조리장	4.35±0.67	4.35±0.75	4.55±0.60	4.40±0.70	4.20±0.83
	총주방장	4.00±1.00	4.00±0.00	4.00±0.00	4.67±0.58	4.00±0.00
	F-value	2.36	0.90	1.47	0.10	0.33
	전체	4.52±0.63	4.35±0.69	4.39±0.66	4.42±0.74	4.30±0.78

** $p < 0.05$

5점 척도: 1. 전혀 필요없다. 2. 별로 필요없다. 3. 보통이다. 4. 필요하다. 5. 꼭 필요하다.

으로 느끼고 있었으며 특히 경영진의 방침변화가 호텔조리부의 발전을 위하여 가장 중요하다고 조리사들은 생각하고 있었다. 그중 연구여건조성 항목에는 연령별

로 유의한 차이($p < 0.05$)를 보여 연령이 낮을수록 그 점수가 높아 젊은 조리사일수록 연구여건의 부족을 느끼고 연구여건 조성의 필요성을 실감하는 것으로

보인다. 그러나 교육정도별과 직급별로는 유의한 차이가 없었다.

IV. 결론 및 요약

본 연구의 목적은 조리문화 및 조리학의 발전적 연구를 위한 기초자료의 수립에 있다.

부산에 있는 특급호텔에 종사하는 조리사 216명(남자 193명, 여자 23명)을 대상으로 조리업무와 관련된 조리사의 의식에 관하여 설문지로 조사한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 부산지역 특급호텔 조리사들은 훌륭한 음식 조리의 요건으로서 조리인의 정성이 가장 중요하다고 인식하였으며, 그 다음으로 음식의 맛, 재료의 질, 조리인의 기술, 위생, 서빙시간 및 서비스 등의 순서로 그 요건을 지적하였다.

2. 호텔조리사들의 57.9%가 자신의 조리기술이 보통이라고 생각하고 있었으며, 높다고 생각하는 조리사는 23.1%이었다. 그런데 타업소 조리사의 조리기술과 비교할 때 호텔조리사의 기술수준이 높다고 생각하는 조리사가 73.6%이었다.

3. 호텔 조리사들은 훌륭한 조리인이 갖추어야 할 자질로서 성실성, 조리기술, 인간관계, 연구태도 등을 지적하였으며, 교육정도와 지식정도는 중요하지 않은 자질기준으로 인식하였다. 이와 함께 호텔 조리사들은 조리기술 발전의 가장 큰 장애물은 이론적 지식부족이라고 인식하고 있었으며, 그 다음의 장애로는 조리사의 의지부족, 상급자의 권위주의, 소질, 적성문제, 여건부족의 순서이었다. 조리사의 발전을 위해서는 조리기술의 개발과 이론적 연구가 가장 우선적으로 이루어져야 함을 지적하였으며 그 다음으로 필요한 사항으로서 국제화 시대에 필요한 해외연수와 외국어 능력개발, 경영기법 연수 등을 지적하였다.

4. 호텔 조리사들은 승진에 있어서 조리능력이 가장 우선적으로 고려되어야 하며, 그 다음으로 인간관계, 경력, 나이 등의 순서로 고려되어야 한다고 인식하였다.

5. 호텔 조리사들은 직업으로서 조리사에 비교적 만족하고 있었으며, 월보수 수준에 대하여는 불만에 가까운 그저 그렇다는 태도를 보였다. 그리고 현재 근무하고 있는 호텔에 대하여서는 그런대로 만족하고 있었으며, 사회적 지위정도에 대하여는 보통정도라고 생각하고 있었다.

6. 호텔 조리사들은 호텔 조리부의 발전을 위해서는 경영진의 경영방침 변화가 가장 필요하다고 인식하고 있었으며, 그 다음으로 작업공간확대, 기계설비의 확충, 우수인력의 확보, 연구여건 조성 등이 필요하다고 지적하였다.

7. 조리분야별 외식산업의 전망에 대한 견해에 있어서는 조리업이 전반적으로 전망이 좋지만 일식을 상대적으로 가장 전망이 좋은 조리분야로 보는 반면 중식을 상대적으로 가장 전망이 좋지 않은 조리분야로 인식하고 있었다.

외식산업의 발전을 위해서는 조리사의 기술적 발달과 인격적 성숙이 필요하다. 그리고 조리사의 발전을 위해서는 조리사에 대한 객관적 이해에서부터 시작되어야 한다. 이에 본 연구는 조리사의 발전 그리고 더 나아가 외식산업 발전의 기초가 될 것이다.

참고문헌

1. 강인희. 한국식생활사. 서울, 삼영사. p. 120, 1991.
2. 이성우. 동아시아속의 고대 한국 식생활사 연구. 서울, 향문사. p. 234, 1992.
3. 강인희, 이경복. 한국식생활풍속사. 서울, 삼영사. p. 19, 1984.
4. 신애숙, 이진용. 부산지역 특급호텔에 종사하는 조리사들의 직무에 대한 의식조사연구(I). 한국식생활문화학회지 11(2): 169, 1996.
5. M.J. Norusis. 김영천 역. IBM PC/XT/AT 용 spss/pc+ 매뉴얼. 서울, 기전연구소. p. 195, 1990.
6. 김범중, 채서일. SPSS/PC+ 사용법과 통계분석기법 해설. 서울, 학현사. p. 143, 1994.
7. 신애숙, 이진용. 상계서. p. 171.
8. 진양호. 한국관광 호텔 조리사들의 의식과 전망에 관한 연구. 해전전문대논문집 11: 174, 1993.
9. 신애숙, 이진용. 상계서. p. 174.
10. 신애숙, 이진용. 상계서. p. 177.
11. 송혜진. 호텔 종사자의 자질향상에 관한 연구. 경기대 호텔경영논총 2: 167, 1993.
12. 김미향. 대구지역 관광호텔 조리종사원 실태와 직무만족에 관한 연구. 한국조리과학회지 12(2): 138, 1996.
13. 정봉원. 호텔종사원의 직무만족 요인에 관한 분석. 영진전문대논문집 15: 117, 1993.
14. 진양호. 상계서. p. 176.
15. 김미향. 상계서. p. 142.
16. 우찬복. 호텔종사원 직무만족과 직무요인에 관한 실증적 분석. 관광학연구 19,18(2): 20, 1995.