

# 제2회 하이박

제 2회 서울하인즈 빵·과자 경연대회(이하 하이박)가 지난 10월 23일부터 26일까지 4일간 한국제과고등기술학교에서 개최됐다. 국내 최초의 실기 경연대회로서 지난 94년 처음으로 뒷을 올린 후 2회째를 맞은 이번 하이박에는 전국에서 232명이 참가, 그동안 같고 닦은 실력을 뽐냈다.

첫날 특수빵 경연으로 시작된 대회는 그날 오후 테크레이션 경연으로 이어졌고, 다음날 일반빵(오전), 건과·양생과자(오후) 경연을 벌였다. 이번 대회에는 지난 1회 대회보다 참가 인원이 줄었지만(1회 대회 245명 참가), 1회 대회가 신청자 대비 실제 참가율이 64%에 불과한 반면 이번 대회는 71%로 상승, 즉 흥적인 참가 신청자가 많이 줄어들었다는 평가다. 1회 대회의 부진한 참가율을 의식했음인지 진행 관계자들은 신청자들에게 참석여부를 재차 확인하느라 분주한 모습이었다. 그럼에도 불구하고 아무런 통보 없이 불참하는 사례가 속출, 대회 관계자들이 발을 동동 구르기도.

## 실제 참가율 높아졌으나 재료 이해 부족 여전

첫날 오전 8시 30분 경연대회에 들어가기 앞서 심사위원회가 열렸고 권상범 심사위원장이 심사기준 및 방법에 관한 사항들을 전달했다. 이어 9시 정각 51명의 특수빵 부문 참가자들이 일제히 경연에 들어갔다.

심사위원들은 실기 경연이라는 하이박의 성격답게 경연장을 들며 배합표, 공정, 맛 등을 일일이 점검했다. 이 과정에서 한 심사위원은 배합표 상의 잘못된 표기를 지적하고 특수 재료의 제빵 적성을 묻는 등 심사 항목을 꼼꼼이 챙겨 참가자들이 진땀을 빼기도 했는데, 상당수가 재료의 특성을 제대로 이해하지 못한 채 몸에 좋다는 이유만으로 무분별하게 특수 재료를 첨가하는 모습이어서 이에 대한 사전 교육이 필요한 것으로 지적됐다. 한편 배합표의 양식이 제각각이어서 심사에 애를 먹기도 했다. 한 심사위원은 “참가신청을 받을 때 통일된 양식으로 배합표도 함께 받아 심사위원들이 미리 배합표를 검토하도록 한다면 더욱 정확한 심사가 이루어질 수 있을 것”이라고 말했다.

비가 내리는 가운데 이튿날 대회에서는 일반빵, 건과, 양생과자 부문의 경연이 있었다. 이중 건과 부문은 1회 대회보다 2배 가까이 참가자가 늘었는데, 33세 미만의 B그룹

에 37명이 참가한 반면 33세 이상의 A그룹에는 고작 9명만 참가해 대조를 보였다. 건과 부문은 또 다양한 소재와 형태가 돋보여 제품 수준이 지난 대회보다 크게 향상됐다는 게 공통된 의견이었다. 그러나 참가자 중에 몰래 냉동 쿠키를 준비, 굽는 과정만 살짝 보인 ‘암체족’도 있어 다음 대회엔 이에 대한 대책이 마련돼야 할 것으로 지적됐다.

**광주·전남**

**부산·경남**

**수상자 1회보다**

**두배 늘어**

이틀에 걸친  
실기 경연을 마

치고 곧바로 채점에 들어갔다.

밤샘 작업을 거쳐 다음날 아침 수상자 명단이 공개됐다. 심사 결과, 부산·경남과 광주·전남이 각각 10명, 6명의 수상자를 배출해 전대회보다 100% 증가했다. 특히 광주·전남의 경우 참가율이 전대회보다 떨어진 타 지역과 달리 이번 대회에서 참가자수가 늘어 좋은 결과를 뒤받침했다.

한편 각 부문별, 그룹별로 대상을 제외하고 5명씩의

수상자가 선정됐는데 양생과자와 건과 A그룹의 경우 참가자가 각각 8명, 9명에 불과했는데도 16명, 37명이 겨룬 같은 부문의 B그룹과 동일하게 수상자수가 결정된 것은 형평에



▲ 팽팽한 긴장. 경연대회 참가자들이 작품 제작에 몰입하고 있다.

▲▲ 심사위원들은 실기경연 대회의 성격답게 제조 공정 및 배합표 등을 꼼꼼히 살폈다.

▲▲▲ “주사위는 던져졌다.” 완성된 작품들은 한 자리에 진열돼 심사위원들의 최종 평가를 받는다.

# 지상 다큐멘터리

어긋나다는 의견이 제기됐다. 하이박 심사규정에 따르면 '부문별 출품수 및 제품 수준이 미흡하다고 인정될 경우엔 시상 대상을 축소, 조정할 수 있다'고 규정하고 있는데도 이렇듯 2명 당 한 명 끌로 수상자를 선정한 것은 문제가 있다는 것.

수상자 발표 및 오후의 경영 세미나에 이어 63빌딩 국제회의장에서는 2회 하이박을 마무리

하는 '시상식 및 과업인의 밤' 행사가 열렸다. 이번 대회 수상자 및 업계 인사 등 500여 명이 참석한 이날 행사에서 이홍경 대한제과 협회 회장은 인사말을 통해 "하이박은 기술향상의 계기를 제공하고 있다"며 "이를 바탕으로 기술력 제고에 과업인들이 힘써야 할 것"

이라고 강조했다. J. K. 존슨 서울하인즈 공동대표는 "하이박은 치열한 경쟁시대에 양쪽이 생존할 수 있는 하나님의 방안으로 기획된 것"이라고 말했고 역시 서울하인즈 공동대표인 서성훈 사장은 "하이박을 세계적인 대회로 키울 것"이라고 앞으로의 포부를 밝혔다.

이번 대회에서 대상의 영예를 차지한 두 사람에게는 앞으로 있을 해외경연대회 참가의 우선권이 부여된다.

지난 9월 독일 베를린에서 개최된 국제 요리경연대회에서 1회 하이박 수상자인 정판수, 정재찬 씨가 금상, 동상을 수상하는 좋은 성적을 거두었듯 2회 대회 수상자들의 활약을 기 대해 본다.

〈글/손인수〉



▲ 심사결과가 발표된 후 대회 관계자 및 업계 인사들이 대상 수상작을 감상하고 있다.

▲▲ '시상식 및 과업인의 밤'. 결과에 관계 없이 모두가 낙타한 마음이다.

▲▲▲ J. K. 존슨 서울하인즈 공동대표가 대상 수상자인 신리명과 김인술 씨에게 상패를 수여하고 있다.

