

지난 92년부터 배출된 제과기능장들이 모임을 만들고 본격적인 활동에 들어갔다. 1년에 평균 3명밖에 합격자가 없을 정도로 제과기능장은 그 권위와 명예를 상징한다. 따라서 이들이 만든 모임에 대한 업계의 관심은 자못 높다. 이에 본지는 초대회장으로 선출된 신철수 회장으로 부터 모임의 목표와 활동계획 등을 들어봤다.



“국내 제과기술을 축적,  
맥을 이어가는 ‘그릇’으로..”

한국제과기능장회  
신철수 회장

지난달 19일 서울 잠실롯데호텔에서는 한국 베이커리역사에 남을 의미있는 행사가 열렸다. ‘한국제과기능장회 창립 총회’.

“여러모로 부족한 것이 많지만 후진들에게 모범이 되고 한국 제과기술 수준을 한 단계 높이 올려놓는 데 최선을 다할 생각입니다.”

신철수 회장(대전 성심당 공장장)은 창립총회 소감을 이렇게 밝히며 이를 위해 “기술정보의 교류, 연구 발표, 세미나, 발간 사업 등을 통해 스스로의 자질을 향상하고 해외연수, 해외기술과의 교류를 확대해 한국 베이커리의 ‘세계화’에 선도적인 역할을 담당할 것”이라고 덧붙였다.

한국제과기능장회는 이날 정관을 확정해 발표했는데 정회원을 기능장 자격을 취득한 사람으로 하고 임기 2년의 회장, 총무 각 1인을 두며 매년 6월 17일 정기총회를 개최하기로 했다. 또한 앞으로 회원의 증가에 대비, 각 시도별로 소위원회를 구성할 수 있다는 조항도 마련했다. 구체적인 사업계획은 아직 확정되지 않았는데 이달 과기회(한국제과우수기술자협의회)에서 실시하는 유럽연수 이후 정기 모임을 통해 사업안을 마련한다는 계획이다.

기술과 장인정신의 전수에 큰 의미를 둔다

현재 기능장은 지난 92년 국가기술자격시험에 처음으로 제과기능장 부분이 신설된 후 현재에 이르기까지 15명이 배출되었다. 기능장은 프랑스의 ‘마이스터’나 ‘MOF’와 같이 국내 제과기술의 최고 권위와 명예를 상징한다.

“이 모임의 상징적인 의미를 생각했을 때 어깨가 매우 무겁다는 것을 느낍니다. 업계가 주목하는 만큼 성과를 거둘 수 있을지... 초창기이기 때문에 여러가지 어려운 점이 많지만 우

선 큰 욕심부리지 않고 조직의 기반을 튼튼히 다지는 데 주력할 것입니다. 그런 다음 업계 발전을 위한 대외사업을 하나 둘 전개할 것입니다. 회원들의 의지가 굳어 잘 되리라는 확신을 갖고 있습니다.”

요즘 제과업계를 둘러싸고 있는 문제로 예외없이 제기되는 것이 ‘인력난’과 ‘기술의 단절’이다. 편리함과 당장의 결과만을 좇는 세태는 한 분야에서 ‘고집’을 부리며 터전을 일구는 데 유혹의 손길을 내민다. 따라서 몇십년 동안 제과분야의 ‘고집쟁이’로 남으며 장인정신을 일깨워주는 제과기능장회 같은 모임은 그 의미가 각별하다. 신철수 회장은 “지금껏 닦아온 기술과 장인정신을 후진에게 전수하는 역할에 큰 의미를 두고 있다”며 이런 의미에 답한다.

한국제과기능장회에는 앞으로 내로라하는 ‘장인’들이 ‘기능장’의 자격증을 들고 속속 가입할 것으로 보인다. 이곳에서 국내 제과기술이 한데 모아지고 발전의 토대가 마련되리라는 점에서 이곳에 쏠린 업계의 관심은 남다르다고 할 수 있다.

“국내 제과기술을 축적하고 맥을 이어가는 ‘그릇’으로 만들어 이 모임에 쏠린 관심에 보답할 것입니다.”