

외국에서 제과 기술을 배우고 돌아오는 기술자들이 빠른 속도로 증가하고 있다. 이는 제과업이 사회적으로 각광을 받기 시작하면서 제과 기술을 배우고자 하는 사람이 늘고 있는 현상과 무관하지 않다. 그러나 해외에서 3~4년간 공부를 하고 돌아온 사람중에는 자신이 그동안 배웠던 것을 한국에서 제대로 발휘하지 못하고 그대로 포기하는 경우가 많다. 해외유학생들이 가장 힘들어 하는 것은 무엇인가. 그들이 진정 바라는 것은 무엇인가. 그들은 고급 인력이다. 이들을 어떻게 활용하는가가 제과기술 발전의 밑받침이 될 수 있을 것이다. 올바른 해결책을 찾기 위해 유학생들의 말을 들어왔다.

제과업계에 종사하는 사람이라면 누구나 한번쯤 해보고 싶은 일이 있다.

기회가 닿는다면 일본에 가보고 싶고 여유가 생긴다면 프랑스 파리에 한번 가보는 것이다. 우리보다 기술이 앞선 나라를 찾아 '안목'을 넓혀보고 싶다는 욕심은 비단 제과업계에 종사하는 기술자뿐만 아니라 타업종에 종사하는 사람들도 마찬가지 일 것이다.

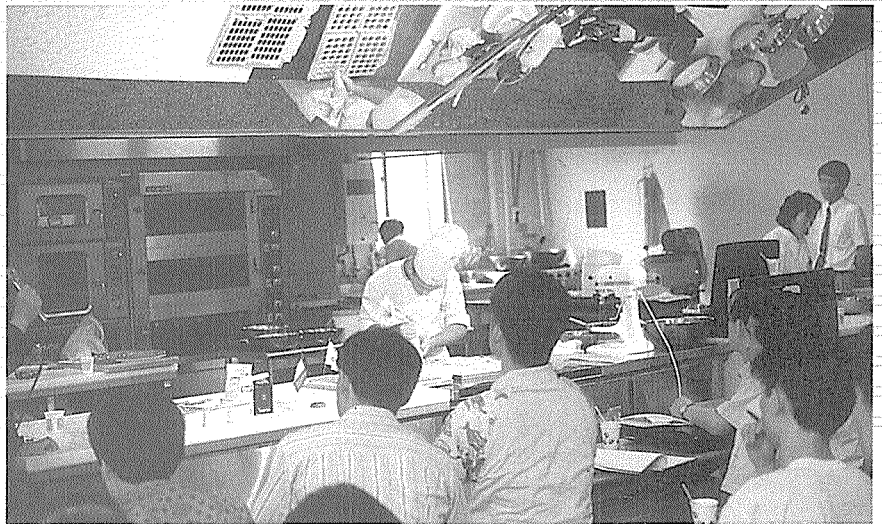
간간히 눈에 띄던 해외유학생 수가 지난 90년부터 급증하기 시작한 것도 이런 이유일 것이다. 제과업이 사회적으로 각광을 받기 시작하면서 종사하는 사람의 숫자가 늘었고 그 중에는 자연스럽게 해외에 나가 학교를 다니거나 그곳 제과점에서 현장 경험을 익혀 돌아오는 사람들이 증가했다. 선진 기술을 누구보다도 먼저 배우겠다는 의지이다.

특히 예전에는 일본에 집중돼 있던 유학생 분포가 프랑스 등 유럽으로 넓혀지고 있는 점, 과거 유학생들에 비해 3~5년 정도로 유학 기간이 길어지고 있다는 점, 초기에는 한국에서 몇년 이상의 경험이 있던 경력 기술자들이 해외에 나갔던 데 비해 최근에는 유학을 가는 90% 이상이 한국에서 현장 경험이 전혀 없거나 1년 미만의 사람이라는 점 등은 과거와 달라진 현상이라고 할 수 있을 것이다.

이는 사회적으로 바뀐 현실과도 무관하지 않을 것이다. 특

현장 적응 못하는 해외 유학생

“단기간에 판단하기 보다는 적극적인 투자해 주었으면”



히 과거에는 외국에 나간다는 것이 자연스럽게 않고 또 어려웠기 때문에 장기간 공부를 하는 사람들의 숫자도 상대적으로 적었다. 따라서 외국에 나가는 경우도 그곳의 초청을 받고 6개월에서 1년정도 잤다오는 것이 대부분이었다.

해외유학생 90년부터 일본뿐 아니라 유럽 등지로 급격히 증가

아무튼 해외에서 기술을 배우고 돌아오는 사람의 숫자가 증가하는 것은 전체 제과업계 차원에서는 바람직한 현상이라고 할 수 있다. 외국에서 아무리 뛰어난 기술을 배웠다해도 마지막에는 결국 우리 입맛에 맞는 빵과 과자를 만드는 것이 진정한 제과기술이다. 그러나 '이런 것도 있구나'란 경험은 스스로가 빵을 만들 때 밑바탕과 끊임없는 아이디어를 제공하는 원천이 될 수 있기 때문이다.

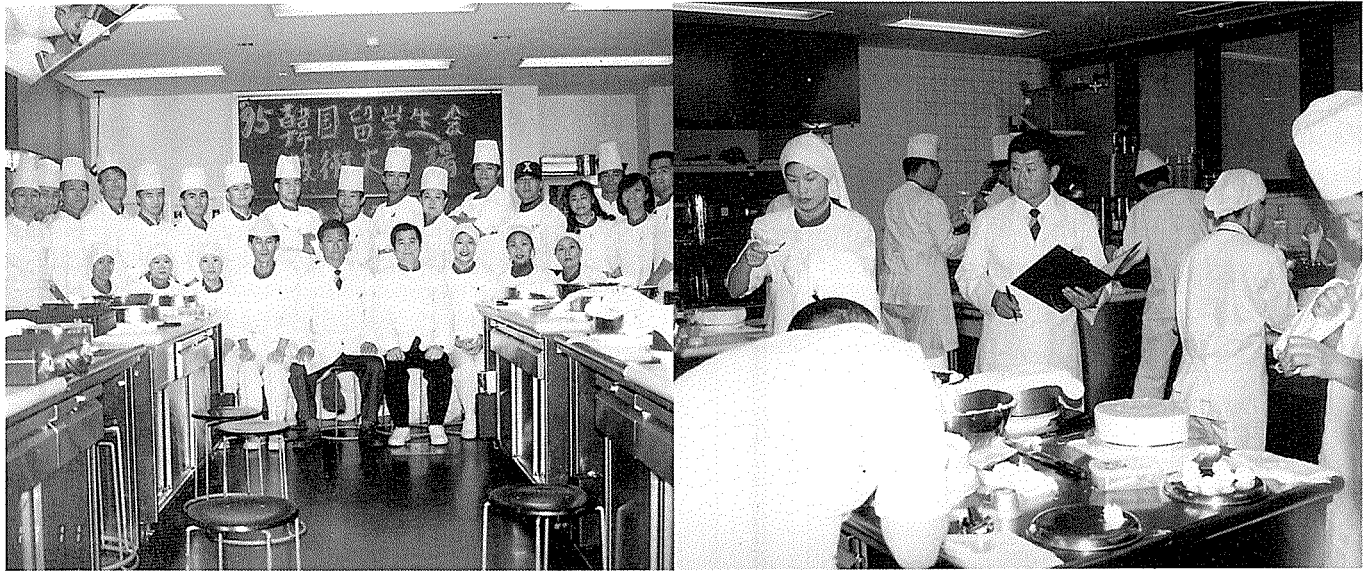
그러나 아직까지 국내에서는 유학을 다녀온 사람에 비해 현장에 적응하는 사람들의 숫자가 적은 것이 현실이다.

현재 유학생들의 출신지를 보면 압도적으로 가장 많은 것이 일본에 있는 동경제과학교다. 그러나 졸업생 수에 비해 현재 활동을 하고 있는 기술인 수는 생각보다 적은 편이다.

동경제과학교 측이 밝힌 자료에 따르면 졸업생이 220여명. 그러나 동경제과학교 한국지부에서 파악한 졸업생 숫자는 140여명 정도다. 또 이 가운데 지부 회원가입을 신청한

▲ 제과기술자라면 한번쯤은 일본이나 프랑스에 가서 기술을 배우고 싶은 욕심이 있다. 이는 좀더 앞선 기술을 배우고자 하는 사람들이라면 모두가 가지는 '꿈'일 것이다.

현장 적응 못하는 해외 유학생



▲ 후배들의 빠른 적응을 위해 동경 제과학교 한국지부는 현지 유학생 모임을 지원하고 있다. 매년 제품 기술 대회 때마다 한국 지부에서 대표가 참석해 제품심사를 하고 유학생들과의 간담회를 통해 한국의 현재 제과사정을 알려준다.

사람은 71명이다. 현장에 중사하는 기술자라면 선배나 후배 기술지들과 지속적인 유대관계를 원할 것이고 이를 감안한다면 올 96년도에 졸업한 학생들을 포함해 동경제과학교 졸업생 중 70여명이 제과일을 하고 있다고 보면 정확할 것이다. 전체 졸업생 중에서 30% 정도만이 배운 것을 사용하고 있는 것이다.

동경제과학교 한국지부의 총무를 맡고 있는 나폴레옹과자점 광지원 부장은 "90년부터 동경제과학교 졸업생 수가 급증하면서 지부 필요성이 대두됐습니다. 그래서 권상범 씨를 회장으로 92년도에 67명이 모여 지부를 결성했습니다"고 밝혔다.

그러나 그동안은 가입한 사람들 중에 한번도 모임을 참석하지 않는 사람이 있는 등 지부활동이 지지부진 했고 어떤 강제력도 없었다고 한다. 이에 졸업생들의 의견을 모아 지난 95년도 KOEX에서 열린 서울 국제 빵과자전 행사장에서 동경제과학교가 대회 부스에 참가한 것을 계기로 회원가입을 다시 받았다. 이때 참석 의사를 밝힌 회원이 71명인 것이다.

동경제과학교외에 유학생들의 출신지를 보면 일본과자전문학교와 프랑스 파리가 대부분이다.

일본과자전문학교는 정규과정을 마친 한국 졸업생이 작년까지는 4명에 불과했다. 동경제과학교에 비해 상대적으로 국내에는 많이 알려져 있지 않아 학교에 대한 정보가 부족했고 그만큼 선배들의 활동도 두드러지지 않았던 것이 원인으로 보인다. 그러나 올해 3명이 졸업을 해서 7명으로 늘었다. 그리고 얼마전부터 시작된 통신강좌를 통해 12명의 졸업생이 배출됐으며 20여명이 현재 통신수업을 받고 있다. 통신강좌생의 증가로 일본과자전문학교 졸업생 수가 늘고 있는

추세다.

이에 일본과자전문학교 측에서는 한국 동문회를 결성할 움직임을 보이고 있다. 졸업생들의 단합과 정보교류를 위해 추진되는 이 동문회는 원래 일본에서는 각 현을 중심으로 졸업생 지부가 결성돼 있다. 그러나 한국은 졸업생 수가 너무 적어 그동안 동문회 결성을 미루고 있었는데 최근 일본과자전문학교 출신이 늘면서 새롭게 움직임이 일고 있는 것이다.

한편 프랑스 유학생의 경우는 국내에 뚜렷한 그들만의 모임이 없고 프랑스 제과학교와 국내 단체간의 교류가 거의 없어 졸업생 수나 그들의 현황을 파악하기 어렵다. 현재 국내에서 활동하는 프랑스 출신들은 주로 파리에서 학교를 다닌 사람들과 리옹, 후앙에서 학교를 다닌 사람들로 나뉜다. 그리고 각 지역별로 친목단체 성격의 모임이 있지만 비정기적인 모임이어서 주로 경조사때 서로의 안부를 확인하는 정도다.

파리에서 학교를 다닌 LA팜스의 서석지 차장에 따르면 92년경 한창 베이커리 붐이 불 때는 파리를 위주로 현지 유학생들의 모임을 주선하면 20명 정도가 모임에 참석했었다고 한다. 그러나 최근에는 유학생수가 92년보다는 줄어 10명 안팎일 것이라는 게 서 차장의 분석이다. 또 국내에서 활동하는 프랑스 유학생들은 학원 등의 교육계와 제과 관련업계를 포함해 15~20여명이 될 것이라고 밝혔다.

따라서 국내에서 해외 유학을 다녀온 사람은 어렵잡아 300명 안팎이 될 것으로 보이며 이중 제과업계에서 계속 일하고 있는 사람은 100명 이내다. 제과업계에 적응하는 유학생이 의외로 적다는 것을 알 수 있다.

유학생은 동경제과학교가 가장 많고 프랑스, 일본과자전문학교 순

그러면 유학을 갔다는 사람들 중에서 탈락자가 많은 것은 무엇 때문인가.

무엇보다도 이들이 꼽는 가장 큰 어려움은 적응할 만한 '시간'이 부족하다는 것이다.

“외국에 가면 가장 큰 어려움이 말이 통하지 않는 것입니다. 어렵게 1년 정도를 살다보면 겨우겨우 어느정도 말은 하게 됩니다. 그런데 그 다음은 그들의 문화가 우리와 많이 틀리다는 것을 느끼게 됩니다. 다른 문화에 적응하기 위해 힘들게 노력하다보면 계획했던 3~4년은 훌쩍 지나가 버리고 다시 한국에 오게 됩니다. 그러면 다시 한국에 와서 이곳 문화에 적응을 해야 합니다. 마음 편하게 여유를 가졌던 날이 언제였나 라고 되돌아 볼 정도입니다.”

문화차이에서 오는 갈등을 겪다보니 적응을 위한 여유가 필요한 심정이다. 그런데 막상 취직을 하게 되면 그런 여유를 부릴 시간이 전혀 없다. 오히려 유학을 갔다왔으니 뭔가가 다르지 않겠냐는 은근한 시선이 부담스러울 뿐이다.

한 유학생은 한국에 돌아와 자신이 외국에 가기 전에 근무했던 제과점에 다시 입사를 했다. 그곳에서 그가 한 일은 양과자를 만드는 일이었다. 그런데 아침 7시부터 저녁 8시까지 밥 먹는 시간을 아껴가면서 설시간도 없이 제품을 만들어야 겨우 겨우 필요한 물량을 맞출 수 있었다고 한다. 그는 그곳에서 3달만에 과로로 쓰러졌다.

그는 “처음에는 제가 능력이 없어서 그렇다고 생각했습니다. 그러나 일의 효율성이나 작업성은 무시하고 무조건 네가 맡은 것은 책임져라라는 분위기가 견디기 힘들었습니다”라고 당시 심정을 토로했다.

또 대부분의 해외유학생의 기술이 초보인 수준에서 유학을 떠나기 때문에 겪는 갈등이 있다. 능력을 단지 일을 빨리 하는 가 아닌가로 판단한다는 것이다.

“일본에서 돌아와 처음 취직을 했을 때 한 일이 양금을 짜는 것이었습니다. 그런데 양금을 빨리 짜지 못하다면서 일본에서 도대체 무엇을 배웠느냐고 묻더군요.”

그는 그 질문에 솔직히 모멸감을 느꼈다. 경영주는 당연히 생산성을 놓고 따진다는 것은 이해했지만 솔직히 자신의 능력을 양금을 빨리 짜느냐 아니냐로 판단한다는 것이 참을 수가 없었다. 비록 양금은 빨리 못짜지만 기술은 누구보다도 떨어지지 않는다고 자부하고 있던 차였기 때문에 충격이 심했다.

그래서 유학생들은 한결같이 기술이 손에 익숙해질 만큼의 시간이 필요하다는 것을 이해해 주었으면 하고 바라는 것이다. 또 외국에서 배워온 것을 바탕으로 신제품을 개발하고 싶었는데 기껏 하는 것이 이것인가란 생각이 일에 대한 회의를 일으킨다.

한편으로 월급도 생활을 견디는 데 힘든 부분이다. 대부분의 유학생이 초임으로 받는 액수는 55~60만원 정도다. 물론 제과기술이 능력을 따지는 업종인 만큼 철저하게 자신의 능력에 맞는 보수를 받게 마련이다. 또한 무조건 경력만으로 보수를 받기 보다는 능력을 평가받아 적당한 대우를 받는 것이 바람직한 일이다.

그러나 유학생들의 나이가 과거보다 젊어졌다고는 하지만 여전히 국내에 돌아오면 27~8살 정도가 된다는 것을 감안할 때 현실적인 여건을 고려해 봤으면 하는 것이다.

“남자는 군대를 제대하고 유학을 가면 빨라도 24살 정도입니다. 그리고 그곳에서 3~4년 정도를 있다보면 27~8살은 금방 먹게 됩니다. 결혼도 하고 안정도 찾은 나이에 한국에 와서 다시 처음부터 시작하는 것입니다. 이곳에서 일년 정도의 경력이 있는 사람 정도의 월급을 받다보면 유학을 갔다오는 것보다는 이곳에서의 경력이 훨씬 중요하다는 것을 새삼 느끼게 됩니다.”

물론 유학생들중 많은 숫자가 낙오된 데에는 그들의 자세에도 문제가 있다.

무엇보다도 일단 외국에 갔다왔으니 남과는 다른 대우를 해줘야 한다는 자만심이다. 실력으로 인정 받는 것이 아니라 무조건 '간판'으로 대우받기를 원하는 데 그것이 자신의 뜻대로 안되면서 회의를 갖게 되는 것이다.

이에 대해 한 경영자는 “기술자는 자신의 기술로써 다른 사람에게 인정을 받아야 합니다. 그런데 유학생들 중에서는 평균 이상의 임금을 원하는 경우가 있습니다. 그러나 막상 고용을 하고 일을 시켜보면 생각했던 것보다 일이 서툰 경우가 많습니다. 그래서 처음에는 제시하는 액수를 뺐지만 이제는 6개월까지는 내가 판단을 해서 월급을 주고 일하는 능력을 보고 다시 계약을 합니다”라고 밝혔다.

유학생들 가장 어려운 부분은 적응할 수 있는 시간이 부족하다는 것

그러나 유학생들이 무엇보다도 가장 바라는 것은 경영주들이 자신에게 투자를 해주었으면 하는 것이다. 여기 있으면 지금은 힘들지만 내가 무엇인가 배울 것이 있다는 확신을 주는 것이 필요하다는 것이다.

그러나 막상 일을 하면 가장 먼저 듣는 말이 일년만 참으라는 말과 그곳에서 배운 것으로 '신제품'을 내놓으라는 요구다.

“우선 일이 익숙해지기 위한 시간이 필요합니다. 그곳에서 배운 배합표 그대로 제품을 만들수는 없습니다. 따라서 우리 제과현실을 우선 파악해 배합표를 수정하는 시간이 필요합니다. 그러나 이런 일을 할 수 있는 시간이 부족합니다. 결국은 남들과 똑같이 일하고 퇴근후 남아서 혼자 연구하라는 의미인데.... 우선은 쉬고 싶다는 생각이 앞서서 상황에서 텅빈 작업장에 혼자 남아 일을 하기란 쉬운 일이 아닙니다. 오히려 일이

현장 적응 못하는 해외 유학생

좀 일찍 끝나는 날은 기술자들이 함께 모여 제가 배웠던 배합표를 함께 놓고 제품을 만드는 식의 분위기 조성을 하는 것이 필요합니다.”

이런 분위기 속에서 경영주와 유학생은 서로 엮나가기 시작한다. 경영주는 유학생도 별 것 아니라는 생각을 하게 되고 유학생은 내가 고생해서 배워온 배합표를 왜 공개하느냐는 오기가 생기면서 갈등이 시작되는 것이다.

한편 90년도 초에 비해 해외 유학생들의 적응이 빨라지고 있는 것은 반가운 일이다.

80년대 말부터 90년도 초에 유학을 갔던 사람들 중에는 제



▶ 일본과 전문학교와 동경제과학교는 한국학생들을 모집하기 위해 제과관련 잡지에 광고를 하고 있다. 동경제과학교에는 현재 한국인 재학생이 50명에 육박하고 있다.

과업에 대한 막연한 기대감으로 떠난 경우가 많았다. 또 아무런 대책없이 외국에 나갔다가 제과 기술을 배우면 월급을 많이 번다는 소문만으로 기술을 배우고 돌아온 사람들 중에는 그곳에서 들었던 것과 판권인 이곳에서 적응을 못하는 경우가 많았다고 한다. 그러나 최근에는 업계 현실을 어느정도 파악한 사람들이 유학을 가기 때문에 돌아와서도 과거보다는 빠르게 적응을 하고 있다고 한다.

또 동경제과학교처럼 졸업생 수가 많은 곳에서는 지부를 결성해 한국에 돌아오는 유학생들에게 일자리를 알선해 주고 업계 현실에 적응할 수 있도록 신경을 쓰고 있다. 또 선배들이 현지 유학생들의 모임을 찾아가 간담회를 개최하는 등의 노력도 기울이고 있다. 이외에도 졸업생들을 주축으로 세미나를 개최하고 기별, 지역별 모임을 활성화해 동경제과학교 졸업생들이 빠르게 입지를 구축할 수 있도록 노력을 하고 있다.


그러나 이러한 것들은 한 개인이나 단체만의 노력으로 해결될 수 있는 문제는 아니다.

무엇보다도 서로의 입장을 이해하는 자세가 필요하다.

한 유학생은 외국에 있을 때는 내가 한국에 돌아가면 일할 자리가 있을까라는 생각이 자신을 가장 힘들게 했었다. 그러나 한편으로는 '이렇게 열심히 하는데 설마 안될까. 잘 될 것이다'는 믿음으로 어려움을 극복했다.

그러나 막상 한국에 와서 적응을 하지 못하고 다니던 제과점을 그만 뒀을 때는 왜 유학을 갔을까라는 회의도 들었던다. 그런데 자신을 도와준 사람들이 있었다고 한다.

“전부터 알고 지내던 분들인데 저에게 너 뻥판드는 것이 부족하니까 우리집에 와서 배워라, 지금 쉬고 있을 때 이것좀 해봐라하면서 끝까지 버틸 수 있는 용기를 줬습니다. 다시 취직을 하기 전까지 많이 쉬었는데 그 분들이 있었기 때문에 포기하지 않았던 것 같습니다.”

그의 말처럼 주변에 용기를 주고 자신을 이해하는 사람이 있다는 것은 중요하다. 처음 걸음마를 시작한 아이가 한 걸음을 뒀을 수 있는 중요한 동기가 바로 어른의 따뜻한 시선과 기대감인 것처럼. 

해외유학 경비 얼마나 드나

어떻게 먹고 사느냐에 따라 비용은 천차만별로 바뀔 수 있다. 따라서 한마디로 단정하는 것은 어려운 문제다.

일반적으로 동경제과학교는 일년 수업료가 평균 200만엔 정도라고 한다. 그리고 일본과 전문학교의 경우 동경제과학교에 비해 40~50만엔 정도가 저렴한 150만엔 정도다. 이 액수의 차이는 한국 학생들이 일본과 전문학교를 선택하는 한 가지 중요한 요인이 되기도 한다. 등록금이 얼마나 비싼지를 알 수 있다.

일본에서 제과학교를 다니려면 수업료만 3,000만원이 필요한 것이다. 만만히 볼 금액은 아니다. 한편 수업료 외에 생활비가 필요하다. 일본에서의 한달 생활비는 월세 4~5만엔을 포함해 약 8~10만엔 정도가 필요하다고 한다.

일본에서 학교를 다니는 사람들은 이 엄청난 비용을 부담하기 위해 주로 아르바이트에 의존하는 경우가 많다. 그러나 하루종일 수업을 받고 밤에 일을 한다는 것은 사실 쉬운 일이 아니다. 그래서 가끔은 공부와 일의 주객이 전도되는 경우도 있다고 한다.

한편 프랑스는 많은 제과관련 학교와 학원이 있지만 그중에서 한국인들에게 가장 많이 알려진 것이 꼬르동블루다. 꼬르동블루는 주로 일본, 미국 등 해외에서 오는 유학생들을 상대로 수업을 한다. 그래서 처음 한학기 수업은 불어와 영어로 동시에 진행할 정도다.

꼬르동블루의 수업료는 2년전 쯤에 월 100~110만원 정도였다. 그런데 외국학생들이 몰리면서 매년 30만원씩 수업료가 인상이 되고 있다. 따라서 최근에는 150~180만원 정도이지 않을까란 추측이다.

또 파리에 있는 국립학교의 하나인 자페랑디의 경우 9개월 동안의 수업료가 800만원 정도였다고 한다.

프랑스는 주로 유학을 갔다는 사람들의 말을 빌어 그곳 상황을 판단할 수 있기 때문에 시기적으로 2~3년 정도 차이가 나는 문제가 있기는 하지만 92~93년 당시에는 한달 생활비가 방값을 포함해 40만원 정도가 필요했다고 한다. 따라서 프랑스에서 생활하기 위해서는 학비를 포함해 일년에 최소한 1,700~1,800만원 정도의 비용이 필요하다.

그런데 현재 프랑스는 아르바이트를 하는 것이 무척 힘들다. 주로 한국 학생들이 의존하는 것은 여자의 경우 프랑스 가정에 입주해 얘기봐주고 남자는 한국식당에서 일하는 것이라고 한다. 현재는 경기가 불안정해 아르바이트를 구하는 것이 더욱 어려워 지고 있다.