

묻어둔 꿈을 다시 만들어 간다

경기제과기술학원 강사 임현정



과거와 달리 요즘은 제과 학원이나 관련 교육 기관을 거쳐 제과점에 취직해 기술인이 되는 것이 일반적인 현상이다. 그런데 대학 졸업 후 제과점 취업했다가 학원 수료, 다시 제과점 취직에 이어 제과학원 강사가 된 사람이 있다. 수원 경기제과기술학원의 임현정(26)씨가 그 주인공.

그녀는 중·고등학교때부터 제품을 만들어 반 친구들에게 나누어 줄 정도로 제과제빵에 관심이 많았지만 부모의 뜻대로 대학에 진학해 원광대 한문학과를 졸업했다. 그러나 그녀의 가슴 속에 묻어둔 미련이 발동한 탓일까? 한달여에 걸친 아버지와 의 갈등을 승리(?)로 이끌고 제과 업계에 입문하게 된다.

“자격증도 따고 싶고 기술·이론적 바탕도 필요해 제과학원을 다닌 후 다시 두 곳의 제과점에서 일했습니다. 그런데 학원 원장님이 1년 가까이 잘 버티며 열심히 일하는 제 모습이 마음에 들었는지 강사직을 제의하시더라고요.”

임현정씨는 활발하고 적극적인 성격이다. 운동을 좋아해 에어로빅 강사 자격증을 취득한 바 있고 첫직장의 취업도 자신이 직접 해결했다. 제과점 근무 때는 남자들이 밀가루 한 포대와 물엿 한통을 저너를 때 그녀도 밀가루와 3kg짜리 물건 하나를 동시에 운반한 것에서 나타나듯 똑같이 일하고 땀뻑하게 인정받기를 바라는 성격이다.

그래서인지 그녀는 항상 자신감이 넘쳐난다. 현재 그녀는 강사 생활이 4개월 남짓해 학생 개개인의 특성을 파악하거나 교육하는 데 약간의 어려움이 있다고 전한다. 그러나 크게 걱정은 하지 않는다. 교습 방법을 비롯해 이론 및 실기 능력 향상을 위해 꾸준히 노력하고 있어

이런 문제는 시간이 지나면 해결될 것이기 때문이다.

“현재 국가에서 인정하는 최고 자격증인 기능장에 많은 사람이 배출됐는데 전부 남자이고 여자는 한명도 없더라고요. 앞으로 많은 노력과 시간이 필요하겠지만 기능장이 되는 것이 제 꿈입니다.”

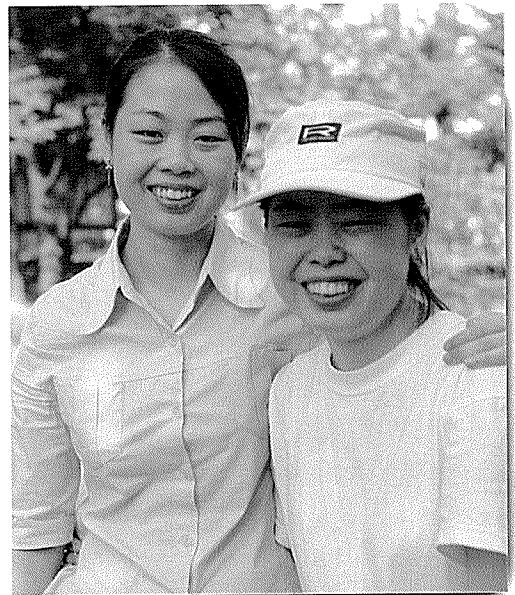
그녀의 또다른 꿈은 6~7년 후 제과점을 운영하는 것이다. 이를 위해 그녀는 판매 및 서비스 등 점포 운영에 필요한 내용을 책자나 주위 사람들을 통해 하나하나 익히고 있다. 실제로 베이커리 업계의 특성을 비롯해 자신의 구상 등 그녀의 생각들을 듣노라면 자신의 미래를 위해 많은 준비를 하고 있음을 알 수 있다.

사람은 자신이 좋아하는 일을 선택해 노력을 기울일 때 성공할 가능성이 높다. 임현정씨는 자신이 좋아했던 일을 찾아 제과 업계에 입문해 미래를 위해 노력하는 사람이다. 준비하는 자에게 미래가 있다. 그녀가 꿈꾸는 제과 기능장과 개업의 달성 여부에 관심이 모아진다.

〈글/ 박종산〉

생김새도 꿈도 닮은 썸

쌍둥이 여성기술인 홍토니·홍토미



“이름이 특이하다고요? 저희들이 태어나기 전 아버지께서 태몽을 꾸셨대요. 하얀 복장을 한 할아버지가 나타나 곧 세상에 나올 아이들이 쌍둥이일테니 이름을 토니, 토미로 지으라고 했다는 거예요.”

홍토니(22)씨와 홍토미(22)씨는 2년 넘게 현장을 지키고 있는 여성기술인. 그것도 쌍둥이이기 때문에 이미 그 지역에서는 널리 회자되고 있다. 그들을 더욱 알려지게 한 것은 자그마한 체구에도 불구하고 일에 몰입하는 열정 때문이다.

“왜 힘이 안들었겠어요. 한 번은 피로가 누적돼 병이 난 적도 있었지요. 그러나 힘든 것 이상으로 제 적성이 맞고 일이 재미있어 그때도 결근 한 번 하지 않았어요.”

언니 토니씨의 말을 이어 동생 토미씨도 한 마디 거든다. “이미 이쪽으로 진로를 확고히 정한 이상, 한눈 팔지 않고 열심히 할 겁니다. 꿈이 있기에 육체적으로 힘들든 것도 느끼지 못하겠어요.”

쌍둥이 자매가 베이커리업계에 발을 들여 놓게 된 것은 96년 말 고등학교 졸업을 앞두고 의정부 북부여성회관에서 운영 중이던 제과제빵반에서 4개월간 기술을 익힌 것이 계기가 됐다. 쌍둥이일지라도 적성이 다를 만도 한데 둘은 그렇지 않았던 것이다.

이듬해인 97년 5월 언니는 월곡동 브르망과자점에, 동생은 쌍문동 바게트프라자에 입사했다. 누구나 초보시절은 험겨운 법. 현실과 이상의 차이를 느끼며 좌절하기도 한다. 그러나 쌍둥이 자매는 달랐다. 각자 업소에서 ‘또순이’로 통하며 재능을 인정받기 시작했다. 현재 언니는 상계동 바게트과자점에서 근무하고 있고, 동생은 최근 목동에 새로 오픈한 케익하우스 몽마로 자리를 옮겼다.

오전 6시 30분에 출근, 오후 7시 퇴근으로 이어지는 강행군 속에서도 자매는 미래를 준비하는 것을 게을리 하지 않는다. 근무가 끝난 후에도 매장에 남아 꾸준히 기술을 연마하고 있고 자신들이 그동안 갖고 닦아 익힌 제품들의 배합 및 공정표를 파일로 정리하고 있다. 자매가 특히 관심을 기울이고 있는 것은 케이크데코레이션이다. 동생 토미씨는 “저녁 때 혼자 케이크데코레이션을 연습하고 있는 것을 본 손님들로부터 소질이 있다는 칭찬을 들을 때 힘이 난다”고 말한다.

“의정부 북부 여성회관에서 교육을 받을 당시 저를 가르쳤던 선생님께 많은 감명을 받았어요. 일에 대한 열정을 품게 된 것도 그분 때문이었어요. 앞으로 더욱 많은 기술을 익혀 훗날 그 선생님처럼 기술을 전수하는 일을 하고 싶어요.”

얼굴은 물론 미래의 꿈도 닮은 꼴인 쌍둥이 자매가 밝게 웃으며 화이팅을 외쳐본다.

〈글/ 손인수〉

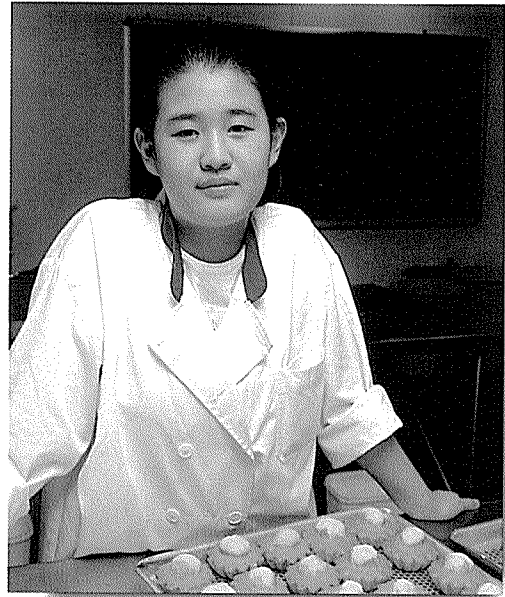
“아빠의 자랑스런 딸이 되고 싶어요”

현대제과기술학원 경규반 유영주

영등포 여상 3학년인 유영주(19)양은 지금은 하늘나라에 있는 아버지를 생각하며 날마다 새로운 각오로 제과인의 꿈을 키워가고 있다.

그녀는 현재 고등학생이지만 이미 취업해 낮에는 제과점 아르바이트를 하고 밤에는 제과학원에서 기술을 배우고 있는 중이다. 영주 양이 제과인이 되겠다고 결심한 것은 아버지의 영향이 컸다.

소규모로 빵 제조업을 하고 있던 영주 양의 아버지는 작년 8월에



과로로 세상을 등지고 말았다. 피는 물보다 진하다는 말이 있듯이 그 당시 방학을 맞아 광주의 삼촌 집에 놀러갔던 그녀는 이상한 느낌을 받았다고 한다. 그날 밤 늦게 서울에서 온 전화를 받은 삼촌은 아무말도 하지 않고 그냥 빨리 집에 가봐야 할 것 같다고만 말했다.

삼촌과 같이 서울로 와서 향한 곳은 집이 아니라 병원의 영안실이였다. 아무것도 몰랐던 영주 양은 그제서야 아버지가 돌아가셨다는 사실을 알게 됐다. 순간 쏟아지는 눈물이 앞을 가려 아무것도 보이지 않았고 가슴이 찢어지는 것 같은 아픔을 느껴야 했다. 누구보다도 아버지를 좋아했던 그녀에게 아버지의 사랑은 잊을 수 없는 것이었기 때문이다.

아버지가 돌아가시기 한 달 전 영주 양은 아버지에게 제과일을 하고 싶다고 말했는데 처음에는 반대에 부딪혔다. 그렇지만 3일 후 아버지 친구분으로부터 영주가 대견스럽다며 제과인이 되는 것을 허락했다는 말을 들을 수 있었다. 그러나 아버지가 돌아가시게 되자 어머니는 남편이 어려운 제과일에 종사하다 과로사했기 때문에 영주 양이 제과인이 되는 것을 완강히 반대했다.

영주 양은 못다한 아빠의 꿈을 이루기 위해서라도 훌륭한 기술인이 되겠다고 결국 엄마로부터 허락을 받아냈다. 올해 4월부터 제과학원에 다니며 기술을 배우기 시작한 영주 양은 개학 후에 취업반에 지원해 주경야독의 길을 걷고 있다.

“18년 동안 받은 아빠의 사랑이 누구보다도 많았기 때문에 괜찮아요. 이제 아빠를 대신해 제가 엄마를 지켜 드릴 거예요. 그리고 제가 선택한 길은 절대로 포기하지 않겠습니다.”

영주 양은 아버지의 49세 때 손수 지은 밥과 오이냉국 그리고 김치 한가지의 초라한 제사상을 올렸을 때가 제일 가슴 아팠다며 반드시 성공한 제과인이 되겠다고 오늘도 값진 땀방울을 흘리고 있다.

〈글/ 정한상〉