

장애를 극복한 기술인들의 제전 제18회 전국장애인기능경기대회 제과제빵부문 시범종목으로 첫 경연

〈취재 / 허미경 jpkkyong@mbakery.co.kr〉



▲ 전국에서 모인 출전자들이 긴장된 분위기에서 아이싱 작업에 열중하고 있다.

기도 전형하도록 했다”고 밝혔다.

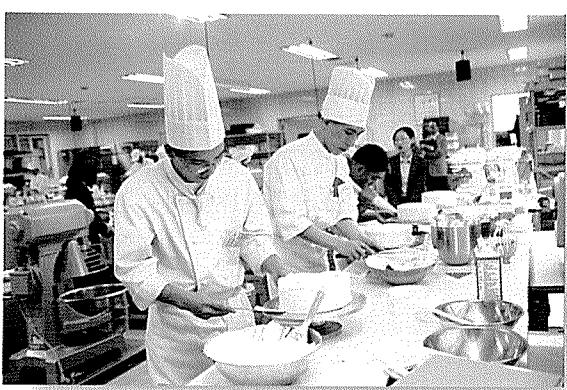
이번 대회의 실기과제는 ‘과일을 올린 생크림케이크 데코레이션’. 3개조로 나뉜 출전자들이 4시간 동안 계량부터 아이싱까지 전과정을 통해 실력을 발휘했다. 절반 가량의 출전자가 청각장애인으로 경연장에는 대전농아인협회의 수화통역사가 참석해 출전자들과 진행요원간의 의사소통이 원활하도록 도움을 주었다. 제과제빵 부문은 다른 종목과 달리 각 지역 예선을 거치지 않고 바로 전국대회를 실시해 출전자들의 실력차가 뚜렷하게 나타났다. 그러나 실력의 차이에 관계없이 31명 전원이 끝까지 포기하지 않고 최선을 다하는 모습을 보여 학부모와 관계자들의 기슴을 뭉클하게 했다.

심사위원장인 한국제과고등기술학교 홍행홍 교장은 “모두들 진지한 태도와 긍정적인 자세로 끝까지 최선을 다하는 모습이 훌륭했다”며 심사평가에서 “제과업계의 인력난에 여러분의 활약이 기대된다”고 격려했다. 대회를 마치고 서로의 작품을 보며 담소를 나누던 출전자들은 기량을 연마해 다음 대회에서 만날 것을 기약했다.

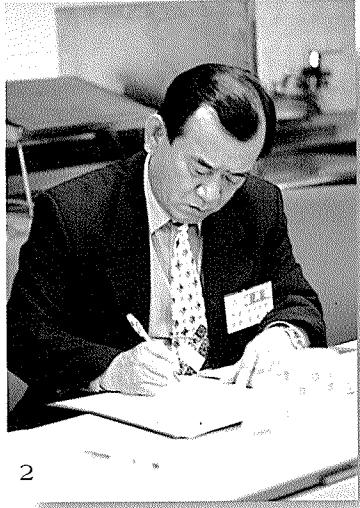
이번 대회는 금상, 은상, 동상 3개 부문 모두 대전직업전문학교의 재학생이 수상의 영예를 거두며 대단원의 막을 내렸다. 대회 수상자는 내년에 열리는 전국장애인기능경기대회의 수상자와 실력을 겨루어 2003년 인도에서 열리는 국제장애인기능대회에 한국대표로 출전하게 될 예정이다.

지난 9월 26일 노동부가 주최하고 한국장애인고용촉진공단이 주관한 ‘전국장애인기능경기대회’가 대전직업전문학교에서 열렸다. 올해로 18회를 맞이하는 장애인기능경기대회는 28개의 정규직종과 3개의 시범직종 등 총 31개 부문에 걸쳐 대회가 진행됐다. 특히 제과제빵은 사진촬영, 화훼장식과 더불어 올해 처음 시범종목으로 채택된 부문으로 관심을 모았다.

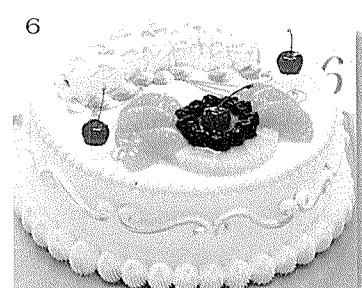
이번 대회는 전국의 직업전문학교, 복지관, 산업현장 등 여러 기관에서 제과기술을 연마하고 있는 장애인 31명이 출전해 1시간 동안의 필기시험과 4시간의 실기시험을 치렀다. 장애인촉진공단에서는 “대회 수상자들에게 제과기능사 자격증을 수여할 계획으로 실기 경연뿐만 아니라 필



▲ 이번 대회는 경력이 거의 없는 초보연습생부터 현장에서 근무하는 기술인까지 참가해 실력차가 컸다는 평가다.



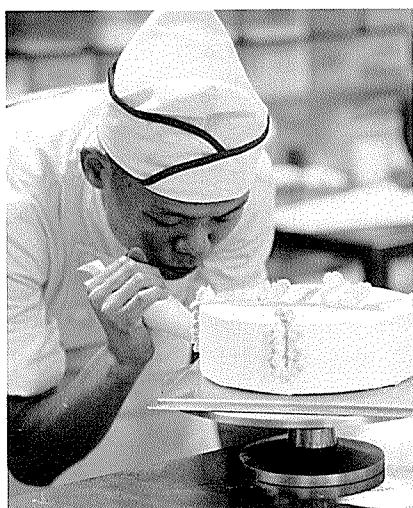
- ⑤ 대전직업전문학교 학생들이 모든 상을 휩쓸었다.
금상 신현철(25세)학생의 작품.
⑥ 은상을 수상한 대전직업전문학교
박미경(26세)학생의 작품
⑦ 동상을 수상한 대전직업전문학교
최윤선(21세)학생의 작품



- ① 이번 대회 최연소 출전자. 마음처럼 되지 않아
눈물을 보이기도 했지만 끝까지 포기하지 않고 작업을 마쳤다.
② 제과학교 홍행홍 교장을 비롯해 임현양씨,
박찬희씨가 심사위원으로 참석해 공정한 심사를 했다.
③ 대회가 끝나고 서로의 작품을 보며 칭찬해주고
사진에 담아가는 학생들.
④ 대전농아인협회의 수화통역사 3명이 자원봉사로 행사 진행을 도왔다.



인터뷰 대전직업전문학교 제과제빵공과 신현철(25)



- 수상 소감 한마디.

사고로 인한 후천적 청각장애를 극복하기가 쉽지 않아 방황도 많이 하고 힘든 일도 많이 겪었다. 많은 분들의 도움으로 이렇게 좋은 결과를 얻게 돼 감격스럽다.

- 제과제빵을 시작하게 된 계기는.

작년 청각장애인을 위한 선화학교를 졸업할 무렵 진학과 취업의 기로에서 고민하던 중 선생님께서 대전직업전문학교에 제과제빵공과가 신설된다고 권유해 입학하게 됐고 이제 제과제빵 공부를 한지 1년 반정도 됐다.

- 앞으로의 포부는.

제과인의 길을 걷는 사람이라면 누구나 마찬가지겠지만 상급 기술을 습득하고, 유학도 가고 싶고, 내 점포를 갖는 것도 꿈이다. 무엇보다 경제적인 부문과 학문적인 부문을 모두 겸비해 제과제빵에 관심이 있는 장애인 후배들에게 도움을 주는 사람이 되고 싶다.