

집중 점검! 현업 기술인 재교육 프로그램

7곳에서 전문반 운영... 미래 지향적 교육 필요

■ 취재 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr

제과제빵기술학원의 현업 기술인을 대상으로 하는 재교육 프로그램이 활발히 진행되고 있다.

그동안 현업 기술인을 대상으로 한 전문교육이 미미했던 터라 제과학원들의 전문기술자반 신설은 중견 기술자들이 신기술 습득을 통해 자신의 실력을 발전시킬 수 있을 뿐 아니라 업계의 기술 발전, 선진화에 견인차 역할을 한다는 평가를 받고 있다.

학원계의 한 관계자는 “업무량도 많을 뿐더러 기술 전수에 인색했던 현장 분위기 탓에 기술자들이 선배로부터 고급 기술, 신기술을 배우기가 쉽지 않았다. 최고 기술자들이 보유한 제과 기술을 사장시키지 않고 널리 전수하여 젊은 기술자들의 새로운 기술 습득에 관한 욕구를 충족시키고, 현장에서 배우기 어려운 기술, 독학하기 힘든 고급 기술을 배울 수 있도록 교육기관이 그 역할을 담당해야 한다”고 전문기술자반 개설 배경을 설명했다.

또한 이전까지 대부분 초보자를 대상으로 이루어지던 기존 교육 과정이 학원 증가와 사회교육원, 문화센터 등 유사 교습 기관의 증가로 수요 기반이 줄어들어 새로운 수요 시장을 창출할 필요성이 절실해진 것도 전문기술자반 확산의 요인으로 꼽힌다.

신기술 습득 욕구 힘입어 속속 개설돼

현장 기술인을 위한 전문기술자반은 각 부문별로 인정받는 기술인들을 초빙하여 케이크 데코레이션, 화과자, 양과자, 에어브러시, 마지팬, 초콜릿 공예, 특수빵, 설탕 공예 등 고급기술을 단기간에 습득하는 교육 과정이다.

이러한 재교육 프로그램은 초기에 설탕 공예, 웨딩 케이크 등 교육 과정이 실용성과 동떨어졌다는 평가를 받기도 했다. 그러나 시간이 지나면서 학원들이 수강생의 욕구에 맞춰 프로그램을 재편하고 그동안

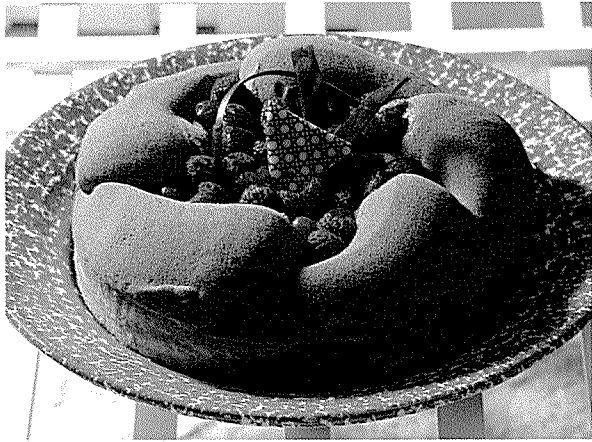


의 데이터를 바탕으로 단점을 보완해 나가고 있다. 최근에는 현장에서 직접 접목할 수 있는 제품, 실용 데코레이션, 생산성을 높일 수 있는 기술 습득을 주된 프로그램으로 변화시켜 진행하고 있다.

그 예로 간단하게 제조하여 상품화 할 수 있는 화과자, 새로 나온 부재료를 사용한 빵 제품, 최근 판매율이 높은 생크림 케이크의 다양한 데코레이션 기법, 손쉽게 제조할 수 있는 초콜릿 제품 등 직접 현장에서 응용해 판매로 이어질 수 있는 기술들이 교육의 주를 이루고 있다.

전문기술자반을 개설하는 학원이 증가함에 따라 학원마다 교육 과정, 기간 등의 차이 외에도 교육 내용면에서 차별화 된 모습을 찾아볼 수 있다.

중견기술인 대상 고급 과정을 신설해 재교육 프로그램 붐을 선도한 한미제과학원은 지난 98년 신설 이후 현재 제10기 과정을 진행중이다. 이 학원은 처음 에어브러시, 양과자, 화과자, 특수빵, 케이크 데코레이션 등 다양한 분야를 주5회에 걸쳐 교육했다. 그러나 기술자들이 일하면서 학원 교육을 병행하기에 수업 일수가 많다는 문제점이 발생했다. 또 에어브러시, 양과자, 화과자 등 생소한 분야에 관심이 많



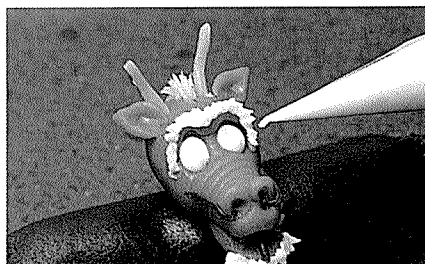
은 반면 빵, 케이크에 대해서는 호응이 높지 않은 결과를 얻었다.

이러한 데이터를 토대로 현재는 에어브러시, 화과자, 케이크 데코레이션 3개 부분으로 프로그램을 조정해 주3회, 3개월 과정으로 운영 중이다. 한미학원은 현 프로그램을 계속 진행하면서 단기간 코스로 양과자, 쿠키, 초콜릿 공예 등 특강을 개설할 예정이며, 내년부터 새로운 교육과정을 보완하여 프로그램에 변화를 줄 계획이다.

대한제과학원의 전문기술인반은 지방에 거주하거나 교육받을 시간이 많지 않은 기술인들을 대상으로 현재 개설되어 있는 주5회 데코레이션반의 주요 교육 내용을 집약해 단시간 내에 전수하는 과정이다. 오병호 부원장에 따르면 제과점에서 판매되고 있는 인기 제품을 비롯해, 실제 제과점에서 직접 응용할 수 있는 실용 데코레이션 기법, 제품 등을 배울 수 있어 수강생들에게 좋은 반응을 얻고 있다고 한다.

부산지역에 처음 전문기술자반을 개설한 부산제과제빵학원은 지난 10월 제1기 교육을 마치고 올해 5월 제2기 과정 개설을 앞두고 있다. 이 학원 주임 강사는 “서울에 전문기술자반이 다수 개설되고 활성화되면서 부산 지역의 제과인들도 수업을 받기 위해 상경하는 경우가 있었다. 부산 현지에서 고급 기술을 직접 배울 수 있는 기회를 마련하고자 전문기술자반을 개설하게 됐다”고 전했다.

부산제과학원은 최고급 공예 기술보다는 부산지역 특성에 맞는 제품, 직접 현장에서 접목할 수 있는 실용적인 공예, 데코레이션 기술을 전수하고 있다. 또한 이 학원은 처음 전문기술자반을 12주, 주3회 과정으로 실시했으나 현업 기술인에



가는 기간이 다소 긴 편이어서 결석하는 수강생들이 생김에 따라 2기부터는 6주나 8주로 교육기간을 단축할 예정이다.

수요자 요구 맞춘 프로그램으로 재편성

안양의 동서제과학원 역시 주3회, 3개월 과정으로 기술자반을 처음 실시한 결과 중도 탈락하는 일이 발생해 올 3월 시작하는 2기부터는 주2회, 2개월 과정으로 교육 기간을 단축시킬 예정이다. 수강생의 호응도가 높지 않은 빵 분야 대신 화과자, 양과자, 케이크 데코레이션에 비중을 둘 예정이며, 지역 수준이나 유행에 따르는 제품, 기술교육으로 프로그램을 지속적으로 조정해 나갈 계획이다.

리치몬드제과학원은 케이크 데코레이션, 양과자, 마지팬, 초콜릿, 설탕 공예 및 특수, 공예빵을 교육 내용으로 제과전문기술자반을 운영하고 있다. 현실성 있는 최고급 제품과 최고의 기술을 직접 실기 위주로 교육한다는 목표 아래 부문별 국내 유명 기술인들을 강사로 초빙해 다양한 내용을 교육하고 있다.

마지팬, 초콜릿, 설탕 등 공예 기법의 기초에서부터 고급 수준의 기법까지 자세한 공예 기술을 배울 수 있는 것이 이 학원의 특징이다. 최근에는 전문 기술 교육에 필요한 장비와 시설을 보완하고 교육 장소를 넓혀 20명에서 28명으로 모집 인원을 늘린 것으로 알려졌다.

지난 90년 특수연구반이라는 현직 공장장급 기술자를 대상으로 한 교육과정을 처음 개설했던 김상엽 제과학원은 초기 설탕 공예, 화과자, 양과자 등 주로 공예 과자 부분이 주된 교육내용이었다. 그러나 최근 이 과정을 재개설하면서 타 학원과 마찬가지로 현장에서 필요로 하는 기술, 제품 등 수강생들이 원하는 실용 제품 위주로 교육 과정을 조정했다.

이 학원의 특수연구반은 제과가 교육 내용의 90%를 차지할 정도로 제과 부분의 교육에 큰 비중을 두고 있는 것이 특징이다. 정통 독일, 프랑스, 스위스 과자 등 제과 제품을 집중적으로 교육하고, 해당 제품에

관한 어원, 기본·응용 배합 등 이론 교육과 인성 교육을 겸하고 있다.

현대제과학원의 경우 타 학원에 비해 제빵 부분의 교육이 잘 이루어지고 있다. 남은 반죽으로 활용할 수 있는 아이디어 제품, 단과자빵·조리빵의 다양한 변형, 새롭게 선보

이는 부재료를 활용한 빵 제품 배합과 제조법을 교육하는 등 실용적인 제품 위주로 다양한 제조법을 가르치고 있다. 이 학원 김영석 원장은 “이론적으로 유명한 제품보다는 지역의 상권에 맞는 제품, 현재 갖추고 있는 시설을 활용해 제조할 수 있는 다양한 제품과 기술을 교육하고자 노력하고 있다”고 전했다.

미래 지향적 기술 교육으로 변화 필요

한편 많은 학원에서 전문기술자반을 운영하고 있지만 전문 강사진의 확보가 어려워 크게 확산되지는 않을 것이라는 전망이 제기되고 있기도 하다. 더욱이 지방의 경우 기술력 높은 기술인들이 많다고 하더라도 서울처럼 인지도 높은 강사나 제과 기능장 등 실력을 공인받은 기술인들이 많지 않은 편이어서 초빙 강사의 수급이 걸림돌로 작용한다는 지적이다.


수강료도 걸림돌 중 하나이다. 서울 지역 학원에서 운영하는 전문기술자반 주3회 과정의 경우 월 30만 원 정도로 수강료가 다소 비싼 편이다. 또한 3년여 동안 여러 제과학원에서 기술자반을 개설하면서 이미 많은 제과인들이 수강을 했기 때문에 수강생 모집도 점차 어려워지고 있어 인지도 있는 강사의 확보, 높은 인건비, 수강생 모집 문제가 중소 규모 학원의 전문기술자반 신설을 어렵게 할 것으로 보인다.

초기의 전문기술자반 교육 내용은 일반 제과점에서는 활용하기가 어려운 공예 분야가 많았다. 그러

나 현장에서 생산의 능률성을 높이고 실용적으로 활용할 수 있는 기술을 배우기 원하는 수요자들의 요구가 반영됨에 따라 최근에는 실용성과 예술성을 적절히 접목시킨 교육 과정이 진행되고 있는 실정이다.

그렇다 하더라도 전문기술자반은 앞으로 개선돼야 할 문제점이 여전히 많은 것으로 알려지고 있다. 현재 운영되고 있는 전문기술자반은 짧은 시간에 수강생에게 많은 기술을 가르치는데 무리가 있다는 지적이다. 또 강사의 입장에서든 부단한 자기 계발을 통해 지금보다 업그레이드된 기술을 수강생들에게 전수하려는 노력이 따라야 한다는 것이다.

학원계 관계자는 “강사들도 자신이 장기로 내세우는 기술 위주의 교육보다는 피교육자들이 현장에서 직접 접목시킬 수 있도록 실용적인 기술을 교육해야 할 것이며, 과거의 기술에서 탈피해 기초부터 미래 지향적인 기술까지 폭넓게 교육할 수 있는 방향으로 전문기술자반의 변화가 필요하다”고 전했다.

앞으로 제과학원들은 확실적인 교육에서 벗어나 각 분야의 다양한 초빙 강사를 섭외해 다양하고 폭넓은 프로그램을 구성해 나가야 할 필요성이 있다. 피교육자도 현실에만 급급한 근시안적인 태도는 지양해야 한다. 기술·제품에 대한 이론적인 지식 등 기본이 탄탄해야 응용이 가능하므로 당장 활용할 수 있는 기술에만 집착하는 태도는 시정돼야 한다는 게 전문가의 지적이다. 

■ 제과학원의 현업 기술인 재교육 과정 현황

학원	개설 과정	교육 기간	교육 내용	비고
한미제과제빵전문학원 02) 957-6080	중견 기술인을 위한 고급과정	3개월, 주3회	에어브러시, 화과자, 케이크 데코레이션	현재 제10기 진행 중. 양과자, 초콜릿 공예 등 단기간 특강 개설 예정
현대제과기술학원 02) 815-2488	기술자반	3개월, 주3회	특수빵, 양과자, 화과자, 데코레이션	제과점에서 활용 가능한 특수빵, 유럽 양과자, 일본 양과자, 화과자 교육
리치몬드제과기술전문학원 02) 324-9894	제과전문 기술자반	3개월, 주3회	케이크 데코레이션, 고급 양과자, 마지팬 공예, 초콜릿 공예·과자, 설탕공예, 특수빵·공예빵	현재 제3기 진행 중. 마지팬, 설탕공예, 초콜릿 등 초급에서 고급 기법까지 교육.
부산제과제빵기술전문학원 051) 803-0206	제과전문 기술자반	3개월, 주3회	케이크 데코레이션, 고급양과자, 초콜릿 과자 공예	올해 5월 제2기 개강 예정, 교육기간 6~8주, 주3회 과정으로 조정 계획.
대한제과기술전문학원 02) 547-9276	전문기술인반	3개월, 주1회 수요일 수업	화과자, 초콜릿 공예, 마지팬, 실용빵·쿠키, 데코레이션	3개월 심화과정이 추가 개설되어 있고, 6개월간의 프로그램 고정으로 수시 모집 가능.
동서제과제빵기술교육원 031) 469-0255	기술자반	2개월, 주2회	화과자, 양과자, 케이크 데코레이션	직접 판매되고 있는 제품 위주로 교육, 간단한 마지팬, 초콜릿 공예 수업 포함.
김상업제과제빵전문기술학원 02) 991-1542	특수기술연구반	2개월, 주3회	프랑스·독일·스위스 과자, 초콜릿·설탕 공예, 화과자	제품의 어원, 기본 배합 등 이론 수업과 실기 수업 병행.