

韓 · 日 여성 기술인들의 발돋움과 성장세 인력난 해결과 기술 전문화 등 업계 발전에 영향

제과업계의 고질적인 문제 가운데 가장 근본적으로 거두되는 것이 인력문제.
적당한 해답을 찾지 못해 진통을 겪고 있는 제과업계에 우면 파워의 입김이 불고 있다.
이미 정착 단계에 들어간 일본의 여성 기술인의 현주소와 국내의 상황을 비교, 조망해 본다.

〈취재 · 사진 / 허미경〉

소비자에서 기술인으로 거듭나는 여성 급증

최근 몇년 사이 소비자 입장에서 제품을 즐기던 여성들의 제과업계 진출이 두드러지게 나타나고 있다. 제과 기술직에 대한 사회적 인식이 높아감에 따라 직업으로서 매력을 느낀 여성들이 제과제빵 교육기관에서 본격적인 제과 수업을 받고 있는 것. 이들 가운데는 그저 가벼운 마음으로 시작을 한 경우도 있지만, 본격적인 제과 기술인을 목적으로 야심차게 도전하는 이들이 급증하고 있다.

제과 분야에 관한 매스컴의 보도, 유명 기술인들의 활동, 그리고 제과 제품을 즐기는 수준이 상승함에 따라 맛과 미를 함께 창조하는 제과 기술직이 여성들에게 매력을 주는 것은 당연한 반응일 수 있다. 이에 따라 대부분의 교육 기관에는 고교생부터 주부에 이르기까지 많은 여성들이 열의를 갖고 수업에 임하는 모습을 어렵지 않게 찾아볼 수 있다.

그러나 당장 인근 제과점을 찾아가 생산 현장을 살펴보면 교육 기관의 80% 이상을 차지하던 예비 여성 기술인들의 모습을 찾기가 쉽지 않다. 전체 제조 인원의 10~20%를 밀도는 숫자상의 문제 외에도 여성 기술인 대부분이 특별한 기술력을 요하지 않는, 언제든지 대체 가능한 비중이 적은 파트에서 근무한다는 기술적 측면의 문제도 눈에 띄게 나타나는 현실이다.

그렇다면 언제나 우리의 모델이 되고 있는 일본의 경우는 어떠한가. 이미 일본에서는 여성들의 생산 현장 근무가 당연한 상식으로 인식되고 있다. 실제 대부분의 양과자 전문점의 기술인 가운데 절반 정도가 여성 기술인이고, 호텔이나 빵 점포 등의 경우도 최소 전체 30% 정도의 여성 기술인들이 제 역할을 담당하고 있다.

10여년 전에는 우리와 다를 바 없이 남성 기술인 위주의 시스템으로 운영되던 일본 제과업계에서 길지 않은 시간 안에 여성 기술인들이 정착할 수 있었던 이유는 무엇일까. 여러 가지 원인을 찾을 수 있겠지만 일본이 버블 경제



를 맞이하며 경제권과 소비 주체가 여성에게로 넘어갔다는 데에서 해답을 찾을 수 있다. 소비 주체로서 점차 목소리가 높아지는 여성 세력과 함께 커나간 것은 다름 아닌 서비스업계. 다른 어떤 분야보다도 고객의 입장을 이해해야 살아남을 수 있다는 서비스업계의 생존 전략과 제과 기술을 익히고자 하는 여성 인력의 증가가 함께 맞물려 여성 기술인 확산의 물꼬는 쉽게 터질 수 있었던 것이다.

그렇다면 국내 제과업계의 현실은 어떠한가. 우선 과연 제과점 운영을 서비스업으로 인식하고 있는가에 대한 자문(自問)이 불가피하다. 제과점 운영은 단순한 제조업이 아닌 제조와 함께接客이 이루어지는 서비스업이다. 그러나 국내 점포 가운데 과연 얼마나 많은 업체들이 서비스업체로서 자각(自覺)하고 있는지, 그 답은 그리 긍정적이지 않은 않다.

탄력적인 운영 통한 여성 인력 흡수 필요


제과업계에서 여성 기술인들에게 기대를 걸 수 있는 점은 여성 고객들의 기호를 파악하는 단순한 역할 외에도 많은 부분에서 찾을 수 있다. 실제 국내외에서 자신의 위치를 확고히 하고 있는 여성 기술인들을 살펴보면 슈거 아트, 화과자, 케이크 데코레이션 등 특성화된 전문 분야를 개척 및 발전시켰다는 공통점이 있다.

각종 경연대회에서 그 추세를 파악할 수 있듯이 제과 기술에 있어서 분야별 전문화와 고급화는 이제 당연한 과제. 전문화와 함께 고객들이 제품에 대해 거는 기대치는 높아지고 제조에 있어서 맛뿐만 아니라 미적 감각 또는 창조력 까지도 요구하게 된다. 교육 기관 담당자들은 이러한 미적 감각을 비롯한 디자인 면에 있어서 여성이 남성에게 비해 빠른 적응력과 응용력을 가지고 있다고 설명한다. 따라서 체력적인 문제나 단순한 성차별을 이유로 한 여성 기술인 고용에 대한 편견은 인력난 해결의 실마리를 놓치는 것을 지나 전문 기술의 발전 가능성을 저해한다고 확대 해석할 수도 있다는 것이다.

한편, 피고용인의 입장인 여성 기술인들도 제과업계에 자리매김하고자 하기 위해서는 보다 냉정하고 적극적인 사고 방식으로 임할 필요가 있다. 실제 현장에서 몇년간 경력을 쌓고 자기 몫을 해내고 있는 여성 기술인들의 이야기에 의하면 근무 환경에 있어서의 차별이라는 것은 그리 대단하지 않다는 것이다. 그것은 생각하기에 따라 성별에 의한 차별이 아닌 초보 기술인이 겪어내야 하는 어려움이라는 설명이다.



이제, 고용인과 피고용인, 근무 조건에 대한 편견과 이해가 모두 해결되고 나면, 업계 전체에 있어서 여성 기술인에 대한 관심이 요구된다. 우선 여성 기술인들이 제 자리를 마련할 몇 년 동안은 업계 차원의 지원이 뒤따라야 할 것이다. 일본의 경우 여성 기술인 발굴을 위한 경연 대회 마련 및 각종 유·무료 세미나 실시로 그들의 빠른 정착을 돕고 있다. 이와 같이 국내에도 다각화된 노력들이 뒤따라 준다면 일본에 뒤지지 않은 여성 기술인들의 무서운 성장세를 확인할 수 있을 것이다.

적지 않은 제과점들이 문을 닫고 타 업종으로 전환하고 있는 현실이지만, 제과업계가 안고 있는 과제가 산적해 있는 만큼 해결 방안 모색을 통한 발전 가능성도 높다. 다양한 시도와 적극적인 사고로 변화하는 제과업계 속에서 여성 기술인의 역할 확대가 기대된다. 



Talk 2 국내 여성 기술인들이 말하는 '여성이기 때문에 겪는 고초'

●● 교육적인 혜택에 있어서의 불공정성

같은 경력과 기술 수준을 보유하고 있음에도 불구하고 여성이 남성에게 비해 장기 근속할 수 없을 것이라는 선입견 때문에 교육적인 측면에서 제외되는 경우가 많다. 예를 들어 세미나, 직원 교육, 해외 연수 등에서 불이익을 받는 경우가 있다.

●● 결혼 및 육아에 대한 부담

수년간 기술을 연마하고 경력을 쌓아도 결혼을 하거나 육아 문제에 직면하게 되면 갈등이 생긴다. 개인의 상황에 따라 근무 시간이나 작업량을 조절한다던지, 근무 환경을 조정하거나 추후 근무 형태에 대한 새로운 논의를 하면서 지속적으로 고용을 하려는 업주가 많지 않은 것이 현실.

●● 작업 후 귀가시 세안 및 청결 문제

공장에서 작업을 하다보면 옷이 더러워 진다거나 땀을 흘리는 일은 다반사. 그런데 퇴근 후 약속이 있어도 제대로 씻고, 옷매무새를 다듬을 만한 공간이 없다. 특히 여름철은 그 열악함이 극에 달해 퇴근 후 바로 외출을 하는 일은 거의 불가능하다.

●● 남성과 비교해 떨어지는 체력 문제

체력적으로 무리한 일을 수행하지 못했을 때의 정도를 지나친 질타. 체력 면에서나 파워면에서 뒤처지는 것은 사실이나 그것이 작업 전반에 있어서 절대적인 능력 부족이라고 할 수 없음에도 불구하고, 상식을 벗어난 힐난은 감당하기 힘들다.

케이크카페 라 메어 서윤주 과장(36歲)

여성기술인이라면 한번쯤 꿈꿔 봤을법한 엘리트 코스(?)를 밟고, 현재 한 점포의 셰프로서 당당하게 자리매김하고 있는 여성 기술인. 일본 제과 유학, 호텔 제과부 근무, 그리고 여성 셰프로서 지금의 자리에 오른 결실을 본인은 '운'이라고 설명하지만, 그 뒤에 숨어있는 성공의 열쇠는 그만의 '대담성'과 '도전 의식'이라는 것을 알만한 사람들은 다 알고 있다.

■이력

94년 동경제과학교 양과자과 입학 → 동경의 케이크 전문점에서 아르바이트 → 96년 졸업 후 아카사카(赤坂) 프린스 호텔 근무 → 귀국 후 아미가 호텔 제과부 입사, 5년간 근무 → 2001년 라 메어 셰프로 입사, 현재 생산 책임자로 재직 중

She said

처음 호텔 제과부에서 근무를 시작했을 때, 남자 직원들 가운데 여자 혼자서 보이지 않는 차벽에 주눅을 봉곤 천 적도 있었다. 그러나 작업에 있어서 뒤쳐지지 않으려 노력했고, 기술 경연대회에 도전하는 등 나섰더니 내 존재를 알려나가는 사이, 자연스럽게 여성이 아닌 동료로서 내 자리를 찾아갈 수 있었다.



Power up! 국내 여성 기술인들의 활약상

(주)파리크라상 교육본부/제과학원 성명주 과장(34歲)

제과업계 뿐만 아니라, 사회 전반에서 기혼 여성이 설 자리는 그리 크지 않다. 그러나 결혼과 육아의 짐을 모두 지고 있음에도, 재입사의 러브콜을 받고 교육 현장에 선 제과업계의 프랑스파 여성 기술인. 가정의 행복과 사회적인 성공, 두 마리 토끼를 모두 잡은 그지만 아직도 이루고 싶은 꿈은 한참 남았다.

■이력

식품영양학 전공 → 91년 파리크라상 연구소 입사, 빵 파트 담당 → 92년부터 96년까지 양과자 파트 담당 → 97년 프랑스파 유학, 꼬르동 블루·에콜 르노뜨르 수료 → 2001년 10월 파리크라상 교육본부 재입사, 현재 르노뜨르 전문반 담당.

She said

어떤 분야건 그 분야에서 자리를 잡기 위해서는 배움을 새우고 코피를 쏟는 노력이 필요할 것이다. 그 가운데서도 제과분야는 체격적으로나 정신적으로 녹록한 일은 아니다. 하지만 다른 사냥을 기쁘게 해주는 일이냐는 이 분야의 궁극적인 목적을 잊지 않는다면 방향의 시간을 보내고 나서도 스스로 제자리로 돌아오게 할 만큼 매력을 지닌 일이라고 생각한다.

피터팬과자점 연희점 김나연(29歲)

제과제빵학원 강사로 시작해 지금은 현장 실무 6년차의 양과자 파트 책임자. 그의 마무리를 거치지 않고는 진열대에 올라갈 수 없을 정도로 이제는 꼼꼼한 데코레이션 전문가로 그 역할을 충실히 담당하고 있다. 수년 후 다시 교육 현장으로 돌아가 이론과 실기로 충실하게 중무장한 내공을 전수하는 것이 꿈이라고.

■이력

호텔조리학 전공 → 94년 부산제과학원에서 강사로 근무 → 원제과 근무 → 현재 피터팬과자점 연희점 재직 중

She said

10년쯤 지난 후 기술자 이혼을 모두 견뎌낸 제과제빵학원 교수로 거듭나기 위해, 차근차근 계획들을 세우고 있다. 실제 현장에서 얻은 전문 지식들을 자문화시키는 한편, 학문적인 발전을 위해 편입, 유학 등의 장기적인 계획도 갖고 있다. 후배들 앞에 설 때 지금의 노력들이 값진 열매가 되도록 매순간 최선을 다하겠다.



마인츠 돔 현승열(25歲)

병아리 시절을 이제 막 넘기고 제과업계에 눈을 떠가기 시작한 신진 기술인. 또래 친구들에 비해 시간적인 여유도 없고 스트레스가 쌓일 만도 한데, 표정이 여간 밝지 않다. 하지만 누군가 이 일을 시작하려는 사람이 있다면 정말 이 일에 매력을 느끼는지, 쉽게 포기하지 않을 자신이 있는지 다시 한번 생각해보라고 얘기하고 싶다고.

■이력

98년 동향제과학원 정구반 수료 → 파리바게뜨 근무 → 빵공터 근무 → 2001년 마인츠 돔 오픈 멤버로 입사, 현재 양과자 파트에서 근무 중.

She said

현재는 배워야 할 것이 너무 많아 다른 생각은 하기 힘들다. 하지만 힘들고 포기하고 싶다는 생각이 아니라 흥미를 갖고 새로운 기술에 접근하다 보면 까맣게 하기란 한 알날도 조금은 보일 것이라고 믿는다. '내가 무슨 공장장의 자리까지 올라갈 것도 아는데' 하는 양망한 생각은 버리고 첫째도 배움, 둘째도 배움의 자세로 인하겠다.