제과기술인의 꿈

대호물산(주) 이상진 제과장

늦은 나이에 새로운 일을 시작한다는 건 자신의 전부를 투자하는 일이다. 사람은 자신이 해온 일에 익숙해지기 마련이다. 마음 속 깊이 열망해온 꿈이 똬리를 틀고 있어도 실패에 대한 두려움과 나이라는 장애물에 부딪히는 일이 많다.

"제과업에 입문하기 전 제과재료 전문회사의 영업부 사원으로 재직했습니다. 양산업체, 자영 제과점 등에 재료를 공급하며 제과 일에 대한 적성과 흥미를 발견했습니다. 제과 기술자로서 성장하고 싶은 생각이 든거죠. 안사람도 처음에는 말렸지만 제 결심을 듣고 나서 응원해 주었습니다."

이상진(37)씨는 제과분야로 전업한 이후 어린 고참들 사이에서 제과일을 배워나갔다. 천성적으로 열심히 배우려는 성격 탓에 몸은 고단했지만 제빵의 기초부터 시작해 차곡차곡 기술을 쌓아나갔다. 그는 현장에서의 기술 습득을 비롯해 제과 관련 서적을 탐독하며 기술인으로서 변모해 나갔다.

그는 지난 1995년 공채 입사를 통해 롯데 포숑에 근무하면서 부제과장 자리까지 오르게 된다. 포숑은 요즘 대중에게 인기를 끌고 있는 무스 케이크 제품 등에 대한 세미나를 통해 다양한 선진 제과 기술을 선보이고 있다. 때문에 그는 자영 제과점보다는 고급 기술을 전수 받을 기회가 더욱 많았다고 덧붙였다. 이후 제과기술자로서의 능력과 자질을 인정받아 그는 서울 롯데 본점에서 근무하게 된다. IMF 이후 롯데 포숑은 개인업체인 대호물산이 인수하면서 한차례 변화를 겪는다. 그러나 그는 이전보다 더욱 열심히 일에 몰두해 변함없는 포숑 제품을 만들기 위해 최선을 다했다.

백화점은 한 층에 경쟁 업체가 입점해 있어 단골 고객을 확보하는 일이 중요하다. 제과장인 그가 좋은 재료 사용을 원칙으로 삼는 것도 제품의 경쟁력 확보를 위해서이다.

"한 업체에서 오래 근속한 제과 기술자의 경우 새로운 아이디어 개발이 미흡한 경우가 많습니다. 큰 행사를 준비할 때마다 자체 품평회를 통해 자주 아이디어 회의를 갖는 이유도 좋은 제품을 생산하기 위해서입니다. 후배들에게도 제품에 대한 시험이나 숙제를 내주며 제품 이해도를 높일 것을 요구하고 있습니다."

그는 평생 제과업에 몸을 담고 싶다며 앞으로 제과기술을 비롯해 조직관리능력과 식재료 관리 부분을 더욱 보강해 나갈 계획이라고 말했다. 제과 기술에 대한 그의 열정과 이상이 장밋빛 꿈으로 물들길 바란다.

〈글 / 임희정 lim@mbakery.co.kr〉

한국의 헬렌켈러를 키워낸다

대전직업전문학교 이영순 교사

숙련된 전문 기술과 해박한 이론 지식을 함께 갖추기가 쉽지 않은 제과업계의 현실. 탄탄한 기초 교육 위에 현장경험을 쌓아 그 실력을 교육현장에서 발휘하고 있는 우먼 파워가 있다. 공부와 일에 몰두하느라 어느새 서른을 훌쩍 넘겨버린 이영순(31)씨가 그 주인공이다.

"대학에서 식품영양학을 전공할 때까지만 하더라도 제가 제과업계에 몸담게 될 줄은 몰랐습니다. 대학원 진학을 하면서 담당 교수님의 영향으로 케이크에 관심을 갖고 논문을 쓰게 됐지요."

그가 현장 실무에 각별한 관심을 갖게 된 것은 1995년 대학원에 진학해 실험조교로 있을 당시 마산 코아양과의 장복용씨와 만나면서부터였다고 한다. 학문적으로만 제과제빵을 연구하던 그에게 전문기술인 장복용씨와의 만남은 현장 경험의 중요성을 느끼게 하는 계기가 됐다. 그래서 대학원 마지막 학기를 남겨두고 용기를 내어 코아양과에서 일할 기회를 달라는 부탁을 했다.

"그때가 한참 IMF로 힘들던 시기라 인원 충원을 할 형편도 아닌데다 코아양과가 한번도 여자를 채용한 적이 없는 곳이라 더 어려웠어요. 그래도 뜻을 꺾지 않고 급여는 안 받아도 좋으니 일만 시켜달라고 말씀드렸지요. 나중에 들은 얘기지만 며칠 하다가 그만 두고 돌아갈 줄 알고 승낙했다고 하더군요." 처음 점포에 갔을 때는 꿔다놓은 보릿자루 신세였지만 출근시간을 스스로 앞당겨 매일 새벽 6시면 공장문을 두드렸고, 적극적으로 일에 임하면서 조금씩 '일다운 일'을 얻었다. 제과점 일에 익숙해지던 98년에는 모교 평생교육원의 인원 증가로 반이 개설되면서 교수님과 장복용씨의 추천으로 야간반 강의도 하는 기회도 얻었다.

3년간의 현장 경력을 쌓은 1999년, 우리밀을 이용한 프로젝트를 위해 학교로 돌아가 연구에 빠져있던 어느 날 학교 시설 시찰을 위해 장복용씨가 한 손님을 모시고 왔다. 영문을 모르던 그는 학교 안내를 했고, 휠체어 시설이니 장애인 이야기를 할 때까지만 해도 자신과는 무관한 일이라고 흘려들었다. 얼마 후 부산과 대전에 설립되는 장애인직업전문학교의 제과제빵 학과 담당자로 추천을 했다는 장복용씨의 연락이 왔다. 대학 쪽에 문을 두드려 보고 있던 그에게 아직 개설도 안된 직업학교는 평생 살아온 터전을 떠나 낯선 곳에서 장애인을 상대로 강의를 해야하는 두려움이 앞서는 자리였다.

전공면접 후 학교 측은 그를 적임자로 선택했고 그는 갈등 끝에 그 선택을 운명이라 믿으며 1999년 11월 대전직업전문학교에 부임했다. 2000년 개교를 앞두고 각종 시설 설비와 인력 구성, 그리고 학생들과의 언어소통을 위해 수화교육 등 할 일은 태산같이 많았다. 그러나 그는 작은 소도구 하나까지도 100% 만족할 때까지 검토하고 또 검토해서 실습실을 꾸몄다.

"실무에 능하신 장경식 선생님, 실력만큼 훌륭한 성격의 소유자 김남길 선생님, 그리고 저까지 잘 짜여진 팀웍으로 최상의 교육환경을 만들어 가도록 애쓰고 있습니다. 우리 아이들이 당당하게 사회에서 자리매김하는 모습을 지켜봐 주세요."

먼훗날 '성공시대' 같은 프로그램에 대전직업전문학교 출신의 성공인이 나와 자신의 이름 석자 불러주면 더 바랄 것이 없겠다는 그의 수줍은 미소가 참으로 아름답다.

〈글 / 허미경 jpkyong@mbakery.co.kr〉