

제과 분야 직업의 세계 - ②교육·연구직

학원 강사 VS 프리랜서 강사 VS 데몬스트레이터 VS 연구직

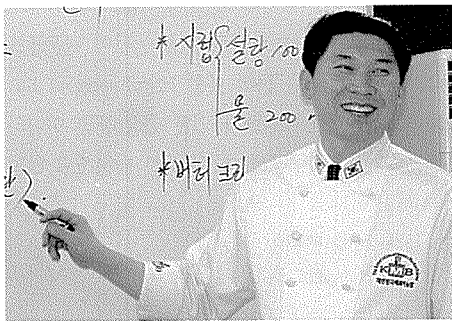
우리나라 제과 업계도 이제 서서히 세분화·전문화의 길로 들어서기 시작했다. 따라서 제과 기술을 배우는 것이 곧 미래의 공장장 혹은 제과점 오너가 되는 것과 일맥 상통하던 예전의 사고는 의미를 잃어가고 있다. 생산직은 물론 교육직, 식품 연구직, 영업직에 이르러가 지 다방면에 걸쳐 제과인들은 활동 영역을 점점 넓혀 나가고 있다. 뿐만 아니라 쇼콜라티에(Chocolatier) 등 예술적인 면을 전문으로 하는 생소한 직업까지 속속 생겨나기 시작했다.

①생산직 ②교육·연구직 ③영업·특수직 등의 큰 맥락으로 진행될 이번 기획 취재를 통해 각 분야 베테랑(Veteran)들이 전하는 '나의 직업'에 관한 진솔한 이야기를 들어보기로 한다. <취재·사진 김미선>

Part 1. 제과기술학원 강사

이우석 부원장·한미제과기술학원

43세·한국제과고등기술학교 졸업(5회)▶7년간 자영제과점 근무 ▶인천제과기술학원 주임강사('89)▶現 한미제과기술학원 부원장('01~)



1. 학원 강사로서 나의 주된 업무는 역시 '수업 진행'이다. 현재 내가 맡고 있는 수업은 1년 정규반, 기능장 대비반, 데코레이션반으로 하루 2개 강의를 전담하고 있으며, 수업 시간은 보통 3시간씩이다. 학생들이 지루함을 느끼지 않도록 수업을 진행하기 위해서는 새로운 정보 및 기술 습득에 수업 외 시간의 대부분을 할애해야 한다. 특히 기술자반 수업을 맡아 쟁쟁한 기술인들을 가르쳐야 할 때 더욱 공부에 분주해져야 할 필요성을 느낀다. 부원장으로서의 업무는 학생 눈높이에 맞춘 수업 프로그램을 수립하고, 강사들의 수업 진행 상의 문제점을 체크해 보완하는 것이다. 전반적인 수강생 관리는 물론 교육 실무자로서 신규 학생 모집을 위한 입학 상담을 담당하기도 한다.

2. 제과학교를 졸업하자마자 시작된 자영제과점 생활은 활동적인 성격의 내게는 '다람쥐 쳇바퀴 도는 것'처럼 지루했다. 제과 기술은 살리면서 보다 적성에 맞는 일이 없을까 고민하던 중 친구가 '학원 강사'라는 직업을 추천해 주었고, 마침 여기저기 제과학원이 생기기 시작할 즈음이라서 강사에 대한 수요가 증가했던 때였다. 학원 강사가 되기 위해 3년 동안 공장에서 일하는 틈틈이 자료를 수집해 실기 위주로 구성된 나만의 강의 노트를 미리 작성해 두었다. 경력이 전무했던 내가 강의를 시작하자마자 주임 강사로 전격 발탁된 것도 이러한 노력이 돋보였기 때문이다.

3. 학원 강사만큼 이론과 실기에 두루 능통하면서 기본이 확실한 이들도 없을 것이다. 미리 작성한 수업 프로그램에 따라 체계적으로 근무할 수 있다는 것도 장점이다. 학원 강사는 다양한 사람들을 접하고, 그들로부터 '선생님'이라는 존경을 받는 직업이다. 주5일 수업이어서 토·일요일을 자기 시간으로 활용할 수 있는 것도 업계 다른 직업에서는 쉽게 찾아볼 수 없는 특징이다.

4. 사람들은 강사들이 같은 강의를 반복하기 때문에 그때그때 아무 준비 없이 수업에 임할 것이라 생각한다. 하지만 강의 경력 14년인 나도 1시간 강의를 위해 적어도 3시간을 공부해야 한다. 학생들의 어떤 돌발적 질문에도 대답이 척척 가능해야 비로소 선생님으로서의 신뢰가 쌓이기 때문이다. 현장에서 떨어져 있어 선진 기술 습득에 뒤지기 쉬운 면은 인정한다. 그렇기 때문에 학원 강사는 나태해지지 않기 위해 부단한 자기 관리가 요구되는 것이다. 현실적인 어려움이라면 하루 종일 쉬지 않고 말을 해야 하는 것이다. 아침에 일어나면 목이 완전히 잡길 때도 많다.

5. 작년 기능장 합격자 중 절반 정도가 나의 학생들이었다. 학생이라고 하기엔 다들 경력이 화려한 기술인들이었다. 그들이 "우리는 선생님 덕분에 합격했습니다"라며 감사 인사를 전할 때 교육자로서 큰 보람을 느꼈다. 우리 학원 출신 학생들이 취업처에서 열심히 근무하고 있다는 칭찬을 들을 때도 뿌듯하다.

6. 급여는 같은 연차의 자영 제과점 기술인과 비교해 비슷하거나 혹은 다소 떨어진다. 그러나 주5일 근무에 육체적 노동 강도는 세지 않은 편이다. 수업은 보통 오전 10시부터 시작되지만 9시까지 출근해 그날 수업을 준비한다. 야간 수업을 맡게 되면 오후 10시에 퇴근하는 것이 일상이다.

7. 원만한 대인 관계가 첫째 조건이다. 어떠한 상황에서도 표정 관리가 가능한 감정 조절의 달인이 될 필요도 있다. 한가지를 파고들기보다 다방면에 걸친 기술과 이론을 겸비해야 하며, 열심히 배우고 가르치려는 자세가 수립된 사람만이 학원 강사로서 살아 남을 수 있다.

8. 오랜 교육 노하우를 담아내는 제과 교육 기관을 설립하는 것이 최종 목표다.

How to Be...

①채용 기준 제과·제빵 기능사 자격증 취득 후 현장 실무 3년 이상, 4년제 대학 졸업자의 경우 경력에 상관없이 지원 가능

②채용 방법 학원 졸업생 중 적절한 인물을 발탁하는 경우 / 식품가공학과, 영양학과, 조리과 등에 교수 추천을 위한 DM 발송 ➡ 추천 ➡ 면접

Part 2. 프리랜서 강사

前 학원강사연합회장 · 이승식

40세 · 동아제과제빵학원 졸업('91) ▶ 안산 독일제과 근무 ▶ 몬드베이커리 창업 ▶ 경희호텔전문대 조리과 입학 ▶ 김상엽제과제빵학원 강사 ▶ 부천제과학원 강사 ▶ 계양직업학교 강사 ▶ 現 프리랜서 제과 강사

1. 경기도 여성 회관, 안산 초치 복지관 등 5군데에서 요일별로 각각 오전·오후·야간 수업을 진행하고 있다. 보통 1타임에 3시간씩 수업이 진행되므로 하루에 9시간 정도 수업이 있는 셈이다. 평일은 문화센터 강의를 주로 하고, 학기 중에는 특별활동으로 제과교실을 운영하는 학교가 많아져 토요일 오전 수업이 있다. 강의 시작 전에 해당 교육체에서 요구하는 수준에 맞춰 강의 계획서를 작성하는 일과 수업에 임하기 전에 반드시 수업 내용을 검토하는 것은 필수다. 특히 주부층을 대상으로 하는 문화센터 강의의 경우 가정용 오븐으로 미리 실습을 해본 후 수업을 진행해야 수강생들에게 적절한 정보를 전달할 수 있다.
2. 기술인으로 일하다 제과 이론에 대해 더 깊이 공부하고 싶은 생각이 들어 전문대 조리과 야간에 입학하게 됐다. 수업이 없는 주간에 할 수 있는 일을 찾다가 아르바이트 개념으로 우연히 강사 생활을 시작했다. 사람을 좋아하는 내 적성상 3~4개월마다 새로운 사람을 만날 수 있는 학원 강사는 내게 딱 맞는 직업이란 생각이 들었고, 전문 강사의 길로 접어들었다.
3. 입맛이 서구화되면서 홈베이킹이 활성화돼 강사에 대한 수요가 증가하고 있다는 점에서 장래성이 매우 밝은 직업이다. 어떤 소속에 얽매이지 않고 스스로 시간을 조절할 수 있다는 것은 프리랜서의 가장 큰 장점이다. 문서 업무 등 가르치는 본업 외에 따로 신경 쓸 부분이 없고 눈치보아야 할 상사가 있는 것도 아니다. 짧은 근무 시간에 비해 비교적 보수도 많은 편이다.



4. 프리랜서는 자유로운 만큼 모든 것에 대한 책임을 져야 한다. 강의 준비를 게을리하거나 강의 태도가 불손해 수강생들에게 좋지 않은 평가를 얻게 되면 다음 학기에 재계약이 불가능하다. 강의 신중율이 정원의 70% 이상이 넘지 않으면 폐강되기 때문에 직업의 안정성 면에서 취약하다. 건강상의 이유라도 결강이 잦아지면 결국 강의 평가에서 마이너스로 작용돼 자기 관리에 항상 신경을 바짝 곤두세워야 한다. 일선 학교의 특별활동 수업이 없는 방학 기간에는 수입도 현저히 줄어든다.
5. 큰 기술자에게 대단한 기술을 가르치는 것보다 초보자들에게 작은 기술의 시작을 가르친다는 것이 훨씬 보람있는 일이다. 마른 땅에 씨를 뿌리는 농부의 마음이라고나 할까. 어머니벌 되는 나이 많은 주부들이 '선생님'으로서 나를 크게 평가해줄 때 가장 뿌듯하다.
6. 경력에 따라 차이가 있지만 1시간 당 보통 3만원의 강의를 받는다. 하루에 9시간의 수업을 한다면 일당 개념으로는 27만원이 되는 것이다. 물론 방학 기간에는 수입이 절반 가량 줄어든다는 점을 감안해야 한다. 오전·오후·야간 3타임을 강의하고 있는 나의 일과는 보통 오전 9시에 시작해서 오후 10시에 끝난다. 업무량에 비해 얽매어 있는 시간이 많은 편이다. 강의와 강의 사이의 시간을 넉넉히 활용하려면 이동거리와 동선을 고려해 강의 스케줄을 잡는 것이 노하우다.
7. 일반인을 대상으로 하는 취미 강좌이므로 친화력과 언변은 필수 조건이다. 직접적인 이론 강의는 없지만, 이론적인 바탕이 풍부해야 비기술인에게 기술을 충분히 납득시키기 쉽다. 홈베이킹 강사는 기계 반죽보다 손반죽에, 업소용 오븐보다 가정용 가스오븐레인지에 익숙해야 한다. 항상 웃는 얼굴로 칭찬에 인색하지 않는 것도 인기 강사가 습득해야 할 기본 자세다. 이는 이름을 통해 교육체를 소개받는 경우가 많으므로 인맥 관리에도 관심을 기울여야 한다.
8. 홈베이킹 전문 재료상을 겸한 소규모 홈베이킹 교육 기관을 설립하는 것이 목표다.

교육·연구직 베테랑들에게 물었습니다.

“당신의 직업은 어떻습니까?”

1. 담당하고 있는 업무의 성격은?
2. 현재의 직종을 선택하게 된 동기는?
3. 본인의 직업이 가지는 매력은?
4. 일하면서 부담하게 되는 어려운 점이 있다면?
5. 본인의 직업을 통해 가장 큰 만족감을 느꼈을 때는?
6. 현재 급여, 휴가 일수, 복지 혜택 등의 근무 조건은?
7. 본인과 같은 직업을 선택하기 위해 꼭 필요하다고 생각하는 요건은?
8. 제과인으로서의 궁극적인 목표는?

How to Be...

① 채용 기준 현장 경력 → 강사 경력 → 프리랜서 강사 자격

➡ 교육체마다 서류전형과 면접으로 프리랜서 강사를 채용하는데, 평가의 가장 주요한 잣대는 '강의 경력'

② 채용 방법 대부분 교육체들의 프리랜서 강사 계약이 종료되는 11월 31일을 전후로 매년 일간지 혹은 지역 정보지 광고

➡ 11~12월 사이 일간지 광고를 주의해서 볼 것

Part 3. 데몬스트레이터

(주)제원인터내쇼날 데몬스트레이터 · 김성일

36세 · 자영제과점 근무 시작('86) ▶ 양산업체 생산부 근무 ▶ 리치몬드제과제빵학원 강사 ▶ 제과 기능장

▶ 現 제원인터내쇼날 데몬스트레이터

1. 회사에서 수입을 고려하는 품목의 샘플 테스트를 진행해 맛·가격 등이 국내 제과 시장에 적합한지 여부를 파악한다. 그 결과를 토대로 수입부 및 영업부와 회의를 거쳐 최종 수입 여부를 결정하게 된다. 1달에 기본적으로 3~4회, 많으면 4~5회까지 전국 순회 세미나를 실시한다. 세미나는 신제품을 소개하기도 하지만 기존 제품의 시장 개척을 위한 발판으로 주로 활용된다. 회사 제품으로 응용할 수 있는 여러 배합을 우리 실정에 맞게 변용해 제시함으로써 기술인들이 적극적으로 제품을 구매할 수 있도록 한다. 고객 불만이 접수됐을 때 영업부 직원들에게 기술적인 자문을 하는 역할까지 겸하고 있다. 우리 회사에서 나오는 품목 중 90가지 이상에 대해 통달하고 있다고 자신한다.

2. 학원 강사, 공장장 등 제과업계 다방면에 걸쳐 많은 경험을 쌓고 있던 중, 아는 분의 소개로 제원인터내쇼날에서 데몬스트레이터 생활을 시작했다. 프랑스 유학을 다녀와 불어가 가능했고 업계 전반에 걸쳐 폭넓은 대인 관계를 유지하고 있었던 점이 추천 이유가 됐을 거라 생각한다.

3. 데몬스트레이터는 연구가 곧 일이고, 일이 곧 연구다. 공부할 수 있는 시간과 기회가 다른 직업에 비해 월등히 많이 주어지며, 국내에 수입하기 전에 내손을 거쳐야 하기 때문에 선진 재료를 가장 먼저 접할 수 있다는 이점도 있다.

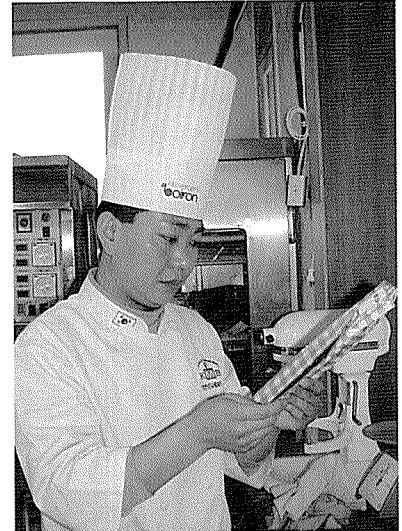
내가 발로 뛰는 만큼 회사 실적이 좋아지므로 회사 발전에 이바지하고 있다는 뿌듯함도 무시할 수 없다.

4. 세미나를 진행했을 때 대부분 제과인들이 눈과 머리로만 받아들일 뿐 직접 자기 점포에 적용하기까지 상당한 시간이 소요된다.

우리나라 업계 전반에 새로운 것에 대한 거부감이 너무 크기 때문이다. 재료상에서 개최하는 세미나라는 이미지를 부각시키지 않고 기술 지원을 위한 것임을 강조한다. 모든 활동은 회사의 영업과 직결되므로 결과가 좋지 않으면 세미나 강사의 능력과 결부되기도 한다.

5. 새로 개발한 제품의 세미나 실시 후 장사가 잘 됐다며 기술인들이 감사 인사를 건넬 때 가장 기쁘다. 회사 영업에 앞서 그들의 기술 발전과 점포 번창에 도움을 줄 수 있다는 자체가 큰 보람이다. 오랜 테스트를 거쳐 수입한 제품의 국내 판매가 호조를 보이는 것도 기분 좋은 일이다.

6. 현재 나의 직급은 차장이다. 데몬스트레이터라 해서 같은 직급의 사원들에 비해 더 많은 임금이 주어지는 특혜는 없다. 회사의 규정에 따라 해당 직급에서 받을 수 있는 그대로의 연봉을 받고 있다. 데몬스



교육 · 연구직 베테랑들에게 물었습니다.

“당신의 직업은 어떻습니까?”

1. 담당하고 있는 업무의 성격은?
2. 현재의 직종을 선택하게 된 동기는?
3. 본인의 직업이 가지는 매력은?
4. 일하면서 부딪히게 되는 어려운 점이 있다면?
5. 본인의 직업을 통해 가장 큰 만족감을 느꼈을 때는?
6. 현재 급여, 휴가 일수, 복지 혜택 등의 근무 조건은?
7. 본인과 같은 직업을 선택하기 위해 꼭 필요하다고 생각하는 요건은?
8. 제과인으로서의 긍정적인 목표는?

트레이터를 위한 연구·작업 공간을 따로 만들어 두고 있기 때문에 독립된 공간에서 근무한다.

7. 지망 출장이 많으므로 무엇보다 체력이 강해야 한다. 재료수입업체 소속 데몬스트레이터의 경우 해당 품목과 관련된 원서를 통해 정보를 얻고 외국 업체 초청 세미나시 통역도 진행하기 때문에 영어·불어 등의 외국어 능력도 필수다. 뿐만 아니라 어느 한 가지에 치우치지 않은 다방면의 기술에 능해야 훌륭한 데몬스트레이터의 자격을 갖춘 사람이라 할 수 있다. 일종의 영업이라는 측면에서 활동적인 성격의 소유자로서 대인관계의 폭이 넓은 사람이면 좋다.

8. 당분간은 보다 더 유능한 데몬스트레이터로서 회사 발전에 이바지하는데 최선을 다할 계획이다.

How to Be...

각 업체들은 자사의 데몬스트레이터로서 업계 10년 이상의 경험을 쌓고 기술과 이론이 뛰어난 기술인들을 선호한다.

따라서 신입을 뽑는 경우는 거의 없으며, 대부분 추천을 받아 선발이 이루어진다.

Part 4. 연구개발직

(주)선인 이원준 연구실장

44세 · 전문대 식품공학과 졸업 ▶ 사니식품기술연구소 선임 연구원 ▶ 케이크하우스 엠마 제품개발실장

▶ 동규제과 제품개발실장 ▶ 現 선인 연구실장

1. 제품을 개발해 매뉴얼화하는 작업을 진행한다. 단순 배합이 아니라 재료의 특성을 파악해 원료 사이의 다양한 배합비를 경우의 수를 따져 최상 배합을 찾아내는 것이 핵심이다. 필링, 개량제, 시럽 등 보다 나은 품질의 식품 첨가물 개발은 물론 응용 사례까지 덧붙여 개발 제품의 시장성을 확보한다. 또한 수입 제품의 배합을 우리 시장에 맞게 수정하는 연구도 진행한다. 1년에 4~5회 정도 기술지도 및 업계 현실 체득의 차원에서 지방 순회 세미나를 하기도 한다.

2. 식품공학을 전공하면서 평소 재료공학 등의 이론에 관심이 많았다. 이러한 전공을 살릴 수 있는 직업을 찾던 중 사니식품기술연구소에 공채 4기로 입사했다. 그때부터 빵 분야 개발 업무팀에서 10년 동안 근무했다. 입사 후 처음 1년 간은 학교에서 배운 지식보다 훨씬 심층적으로 원료 분석에 대한 공부에 계속됐고, 이를 게을리하는 이들은 도태되는 것이 소위였다. 연구실 잡일을 도맡아 하는 등 처음부터 연구 개발 업무가 주어지는 것은 아니다.

3. 항상 새로운 것을 만들어내고 이것이 상품화될 때마다 묘한 희열을 느낀다. 일반직에 비해 업무 분위기가 자유스럽다는 점 또한 장점이다. 우리나라 제과업계도 주먹구구식 제품 개발로는 고급화되는 고객들의 취향에 부합할 수 없을 것이다. 따라서 재료 업체를 위시한 업계 전반에서 체계적이고 과학적인 제품 개발을 위해 연구직에 대한 수요가 대폭 증가할 것으로 예상돼 전망이 밝은 직종이다. 깊이 있는 제품 연구를 거치면 모든 소재가 제과 원료가 될 수 있으므로 제품 개발 폭이 그만큼 넓어진다는 것도 업무에 흥미를 주는 요소다.

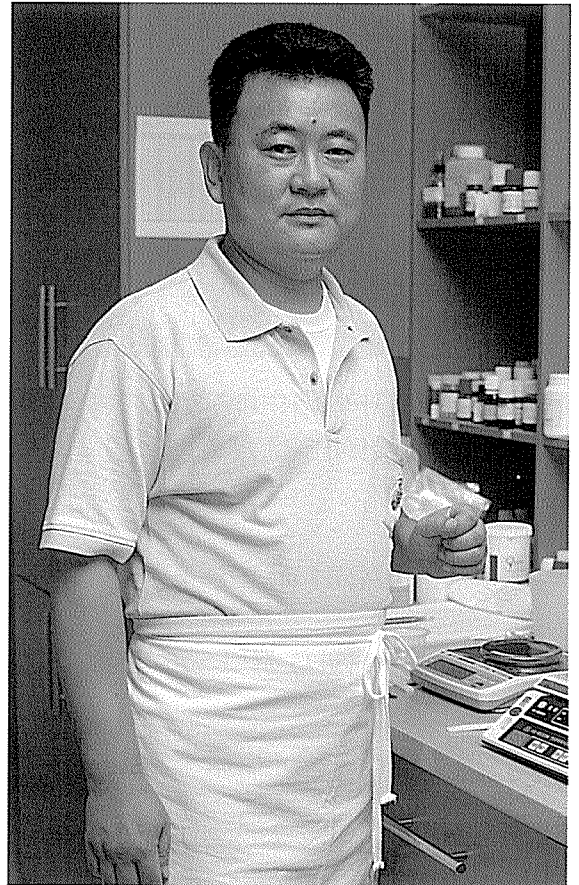
4. 아이디어가 중요한 직업이기 때문에 굳이 빵과 관련된 정보가 아니라더라도 될 수 있는 한 많은 것을 보고 경험해야 한다. 근무시간에 잡지나 만화책을 섭렵하든지 음악을 듣는 것도 아이디어 형성 차원에서 필요하다고 판단. 허락하다보니 형평성 문제로 불만을 제기하는 타부서 직원들과 마찰이 빚어지기도 한다. 신규 아이템 도출에 대한 중앙감을 밤이나 낮이나 안고 사는 것 또한 연구직의 스트레스다. 대기업의 경우 한 제품당 길게는 1년 넘게 여유를 갖고 지속적으로 연구 활동을 할 수 있지만, 소기업 연구실은 대부분 연구에 착수하면 곧바로 그 결과를 요구하는 곳이 많다.

5. 내가 개발한 제품이 '바람 바람', '야채 잔치' 등과 같이 시장에서 소위 '대박'을 터뜨렸을 때 가장 신바람나게 일할 수 있다. 연구 의뢰 업체에서 나의 연구 결과를 신뢰하고 따라줄 때도 보람을 느낀다.

6. 연구직도 샐러리맨이어서 자기가 속한 기업의 업무 조건에 따른다. 하지만 실적에 따른 개인차를 인정하고 연구 의욕을 자극하기 위해 연구원에 대해 '특별 승진' 등의 예외적 인센티브 제도를 마련하고 있는 기업도 많다.

7. 반짝반짝 아이디어가 많은 창의적인 사람이 적합하다. 그러나 무엇보다 좀처럼 결론이 나지 않는 연구를 6개월, 1년 쉽게 포기하지 않고 끊임없이 묻고 늘어질 만한 끈기와 도전 정신이 투철한 이가 연구직에 가장 필요한 사람이다. 제과 이론은 100% 습득하는 것이 연구직 입사에 유리하다. 재료 관련 원서를 탐독하는 것도 빈번한 일이며 영어나 일어 등의 외국어 능력도 연구직이 갖추어야 할 요소다. 요즘 대기업 연구직의 경우 식품 관련 석·박사들로 채워지고 있고, 소기업의 경우 특별한 교육 없이 바로 연구에 참여할 수 있는 경력자 위주의 인재를 기용하는 추세다.

8. 각 기업체의 연구를 아웃소싱으로 전담하거나 기술 지도까지 가능한 사설 연구소를 설립하는 것이 제과 관련 연구인으로서 나의 최종 목표다. 일본 모찌, 프랑스 바게트처럼 우리나라를 대표하는 제품을 개발하는 것 또한 시도해볼 만한 꿈이다.



How to Be...

- ① 채용 기준 연구직 - 4년제 대학 관련 학과 졸업생 또는 석·박사 / 연구보조직 - 2년제 대학 관련 학과 졸업생 / 재료 업체 - 연구 경력직 선호
- ② 채용 방법 정기 공채 혹은 특채