

# 한정숙, 박미혜, 백성기, 이영기 Dreams Come True!

2004년 새해가 밝았다. 원숭이 해인 갑신년을 맞아 벌써부터 자신이 가진 재주를 마음껏 펼치고 있는 이들이 있다. 바로 학교, 학원을 졸업하고 막 사회에 뛰어난 제과 새내기들. '올해는 나의 해'를 외치며 툭툭 튀는 신세대들의 '마이 스토리'를 들어본다.

글 · 허윤정 기자 | 사진 · 안성철

## 수줍은 미소 속 불꽃같은 열정

한정숙 · 23세 · 대한제과제빵학원 수료 · 퍼핀카페 근무

평소 제과를 비롯한 요리 분야에 관심이 많았다. 어느 날 문득 '빵'이 만들고 싶어서 무작정 찾아간 곳이 바로 제과제빵학원. 6개월 정규반과 3개월 데코레이션반을 수료하고 지난해 10월부터 압구정동에 위치한 '퍼핀카페'에서 일하고 있다.

12시간 가까이 일하는 공장 생활이 힘들지 않느냐는 질문을 자주 받는다. 이에 대한 내 대답은 늘 똑같다.

“제과는 내 천직이에요!”

평소 조용한 성격이지만 어느 누구에게도 양보하기 싫은 제과일에 있어서는 적극적으로 나선다. 저녁 늦게까지 일하며 만든 제품이 쇼케이스에 진열되자마자 팔리는 모습을 볼 때 말할 수 없이 뿌듯하다. 내가 꾸민 작고 예쁜 점포에서 정성이 가득 담긴 제품을 고객들에게 선보이고 싶다.

## 지(智)와 기(伎)를 겸비한 엘리트

박미혜 · 24세 · 한미제과제빵학원 수료 · 함스브로트 근무

경영학도였던 내 인생은 대학 졸업 후 180° 바뀌었다. 고교시절, 제빵을 배우던 언니에게서 물어오는 달콤한 빵내음이 좋아 막연하게 제과에 대한 동경을 품어왔다.

학원에서 6개월 정규반과 제과학교에서 데코레이션반을 수료하고 쌍문동의 '함스브로트'에서 일한 지 이제 한달 남짓 지났다. 아직 반죽도 만져보지 못한데다 남자 동료들 틈바구니에서 홍일점으로 일하는 것이 쉽지 않은 않다. 하지만 제과일 자체가 매력적이어서 일하는 게 좋다.

연쟁가 대학 전공을 살려 경영 일선에 나설 계획이다. 제과인이면서 베이커리 사업까지 독부러지게 하는 경영자가 되고 싶다. 그 꿈을 이루기 위해 2004년 갑신년을 24살 원숭이띠답게 '박미혜의 해'로 만들겠다.



한정숙

박미혜

## 끼, 배짱 두둑한 예비 스타 제과인

백성기 · 24세 · 해전대학 졸업예정 · 세종호텔 제과부 근무

내 꿈은 원래 연기자였다. 연극무대에서 감춰진 끼를 마음껏 발산하고 싶은 마음을 접고 시작한 제과가 처음에는 무척 버거웠다. 대학에 입학해서 방향하던 나는 군입대를 앞두고 '제대 후 달라진 모습을 보이겠다'고 교수님과 굳은 약속을 했다. 결국 제대 뒤 복학 해서 공부에 전념해 좋은 성적을 얻고 '세종호텔 제과부'에 취업도 뒀다.

24살, 아직 젊은 나이에 앞으로 하고 싶은 일이 무궁무진하다. 공장에서 열심히 일한 다음 프랑스로 유학을 가서 선진제과기술을 꼭 익히고 싶다. 특히 국내 제과인들이 제대로 공부하기 어려운 공예분야에 대한 지식과 경험을 쌓고 싶다. 나이가 들면 대학에서 학생들을 가르치고 싶은 욕심도 있다. 배우로써 무대에 서지 않아도 강단에 오르는 일도 설레고 멋진 일이다.

## 꾸준히 노력하는 실력파, Never Stop!

이영기 · 25세 · 해전대학 졸업예정 · 세종호텔 제과부 근무

대학에 입학하기 전에 원도우 베이커리에서 일해 본 경험이 있는 나는 다른 학생들과는 달리 이미 제과에 대한 확신을 품고 해전대학에 입학했다. 한눈팔지 않고 꾸준히 공부한 덕분에 아카데미(ACADECO)에서 은상을 받았다. 이 상은 자신감을 북돋워 주었고 무엇보다 호텔 베이커리에 입사하는 행운을 안겨주었다.

호텔 베이커리는 예전부터 일하고 싶었던 곳으로 이곳에 들어온 지 갓 두 달이 지났다. 장차 유명한 호텔 베이커리 셰프가 되기 위해 각종 대회 준비 등 실력을 키우기 위한 노력을 아끼지 않을 것이다.

2월이면 '학생 이영기'의 모습에 마칩표를 찍게 된다. 캠퍼스에서 친구들과 자유롭게 지낼 수 없다는 사실이 솔직히 아쉽다. 하지만 프로의 세계에 한 발 내디딘 '제과인 이영기'의 모습도 많이 기대된다. **B**



백성기

이영기