

호텔 · 외식산업의 전문직으로서 소믈리에 전문성제고

최영준^{1*} · 김영규²

¹영산대학교 호텔경영학과, ²계명대학교 관광경영학과

Consideration of Professionalism of Sommelier as a Profession in Hotel and Foodservice Industry

Young Joon Choi^{1*}, Young Kyu Kim²

¹Department of Hotel Management, Youngsan University, ²Department of Tourism Management, Keimyung University

Abstract

As public gives more attention on the well being trend, the aim of this study on the Sommelier - an industry profession in the hotel and food service industry is to suggest the educational plan to meet the demand as a professional and to help establish the direction to the effective curriculum. Findings from this study showed that a Sommelier need to possess knowledge in not just wine but in areas such as foreign language, computer, management, hotel and restaurant, global manner, and etc. It was also recommended to authorize the sommelier license as an official and to develop educational entities for sommelier.

Key Words : Sommelier, Professional Institutions, Wine education

1. 서론

오늘날 세계화의 추세로 특정목적 여행객뿐만 아니라 일반여행객들이 외국관광이나 혹은 기타 외국문화를 접하면서 다양한 식문화를 체험하게 된다. 이러한 과정에서 긍정적인 이미지를 얻게 되면 차후 자국에서 수용할 여건이나 환경이 조성되는 경우 쉽게 도착되어 식생활화 되기도 한다. 최근 국내에서 애용하기 시작한 알코올음료 중에는 와인이 있다. 와인은 술로서, 포도 혹은 포도외의 과일, 약초 등을 이용해 제조되지만, 일반적으로 포도즙을 발효하여 만드는 알코올음료이다. 와인은 서양 특히 유럽에서는 아주 오래전부터 인류가 가장 가까이 접해온 알코올음료인데, 특히 서양식 식사와의 조화로 인해 일반 식생활에서 뿐만 아니라 세계 대부분의 호텔 및 외식분야에서 식사 시 가장 애용하는 알코올음료로서 부상되었다. 한편 국내 와인산업 초기에는 특급호텔에서 특정인을 대상으로 식음료상품인 와인을 판매하여 왔지만, 80년대 들어 지속적인 경제성장과 올림픽, 아시안 게임, 월드컵 등 세계적인 빅 이벤트 개최, 기타 다각적인 외국과의 잦은 교류, 일반인들의 해외여행 자유화를 통한 외국문화체험 확대 등 복잡, 다양하게 전개되는 현대인의 라이프스타일(Hwang 등 2004)로 인해 국내 알코올음료시장에서 단기간에 빠른 성장을 하였다.

최근에는 일반인들도 와인을 쉽게 접할 수 있을 만큼 저변 확대되는 환경이 조성되어 기존의 와인을 서비스하던 특정장소 외에 전국적으로 와인 전문바의 창업이 늘고 있어 호텔·외식분야에서 와인에 대한 전문적인 지식을 갖춘 인력이 절실히 필요할 시기이다. 유럽의 호텔이나 와인을 생산하는 국가의 호텔, 와인

바 혹은 일반레스토랑에서는 와인을 판매하기 위해 와인에 대한 전문지식을 갖추고 서비스하는 직업인 소믈리에가 있는데, 식음료부문에 중추적인 역할을 담당하고 있다. 국내의 경우 최근의 수요증가의 필요성에도 불구하고 현실적으로 아직은 전문 지식과 경험을 겸비한 전문 인력은 부족한 실정이다. 이는 아직 이 부문에 대한 인식부족, 체계적인 전문인력 양성을 위한 교육제도의 부재현상 등이 주요 원인이라 할 수 있겠다. 국내 와인산업의 양적 성장에 비해 이 부분을 선도할 전문 인력이 없다면 와인산업과 호텔·외식산업에서의 와인상품부분의 지속적인 발전은 기대할 수 없을 것이다. 이에 본 연구는 최근 호텔·외식산업의 전문직으로서 대두되고 있는 소믈리에의 전문화에 대한 사회적 요구에 부응하기 위해 전문직으로서의 소믈리에에 대한 이론적 배경을 살펴보고, 전문화를 위한 교육방안을 제시하여 향후 소믈리에의 인적자원개발을 위한 질적 향상과 전문인력 육성에 필요한 기반 조성의 틀을 마련하고자 한다.

국의 선행연구를 살펴보면 와이너리를 찾는 관광객들의 선택속성에서 가장 주요한 요인이 와이너리의 친밀함(4.15)과 와이너리 직원들의 친절하고 해박한 와인지식(3.99-5점척도)으로 분석한 Getz & Brown(2006), 그리고 Santich(2004)는 음식과 음료의 역사와 문화에 대한 심도 있는 이해를 위해서는 교과과정에 요리법에 대한 강좌개설이 필요하다고 주장한 것이 대표적이다. 국내 대표적인 관련 선행연구는 와인소비자 분류에 따른 와인 선호도에 대해 연구한 방진식, 전진화(2005), 김우선, 김홍범, 장호욱(2004)의 와인소비 영향요인에 관하여 시계열 분석, 고재운(2002)은 와인시장의 현황분석과 활성화 방안에 관해 탐색적 연

* Corresponding author : Young-Joon Choi, Youngsan University, 249 Bansongdong, Haeundaegu, Busan, Korea Tel : 82-51-540-7314
E-mail : chunryu66@hanmail.net

구를 하였다. 한편 고재운, 이준재, 조현준(2005)은 호텔레스토랑 와인교육현황과 와인교육시스템 구축방안에 관한 연구하였고, 신흥철, 이준재(2005)는 와인 판매서비스 향상 훈련을 위한 와인교육에 관해 연구하였다. 선행연구를 살펴볼 때 본 연구의 주제인 전문직으로서 소믈리에에 관한 연구는 아직 미미하다 하겠다.

본 연구는 문헌중심으로 연구되었는데, 연구방법론으로서의 문헌연구는 여러 국가의 자료와 보고서, 사례를 중심으로 고찰하였다. 이는 자료의 일반성과 객관성에는 한계가 있지만 소믈리에가 우리 식생활과 전문직으로서 호텔·외식산업의 주요 부문으로 위치하기 위한 탐색적 연구라는 점에서 본 연구의 의의를 두고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 소믈리에, 전문직으로서의 개념적 논의

일반적으로 호텔 및 외식산업분야에서 와인전문가로 통하는 소믈리에(Sommelier)는 나라에 따라 Chef de Vin, Wine Steward, Wine Butler, Wine Waiter 등 다양한 이름으로 표현된다(Choi & Seo 2006; Leitner 1983; Schactzing 1989; Choi 등 2004; Gewalt 2000). 어원은 고대 불어인 Bete de Somme에서 유래된 것이다. 이 말은 영어로 Beast of Burden 즉 짐을 나르는 동물이며, 여기서 Sommelier라는 단어가 생기면서 목부, 목동이란 의미가 되는데(Choi & Seo 2006), 프랑스어로는 맛보는 사람 혹은 호텔, 기숙사, 대저택 등에서 식료품 혹은 술을 담당하는 사람의 의미로서 유럽의 중세시대 식료품 저장 및 보관이나 영주나 주인의 식사 전에 식품안전 여부를 살피는 역할에서 유래된 것으로 알려져 있다. 시간이 지나면서 18-19세기 대규모 식당과 호텔의 출현과 더불어 직업으로서 소믈리에가 출현하기 시작했는데, 이 당시 소믈리에에는 일명 와인 스투어드라고 불리는 와인 웨이터의 의미로 와인에 관해 해박한 지식을 갖추고 식당이나 호텔에서 와인서비스에 관한 업무를 담당하였다(Schroeder 1991; Lee 1986; Choi & Seo 2006).

소믈리에에 대한 국내외 정의를 살펴보면 크게 2가지 범주 즉, 협의의 전통적인 와인전문 업무중심의 정의와 그 외에 다양한 역할을 포함한 광의의 전문 업무로 구분할 수 있다. 전자의 경우 대표적으로 Schoonmaker(1978), Leitner(1983), Schactzing(1989), Bamberger, Bischoff, & Schule(1991), Dries & Metz(1995), 최영준(2000), Gewalt(2000), Haenssler(2001), 독일 노동청(Bundesagentur für Arbeit), 독일 소믈리에협회(Sommelier Union Deutschland) 등으로서 그들은 소믈리에를 와인웨이터, 와인버트리(wine-butler), 셰프 드 빵(chef de vin), 음료웨이터 등으로 칭하고, 다년간 와인에 대한 전문적인 지식을 습득한 자로서 외형적으로는 독자적인 유니폼에 와인창고열쇠와 와인테스트잔(tastevin) 목걸이를 걸고 있으며 주로 와인카드제작, 와인추천과 와인서비스를 담당하거나 음

료전문가로서, 고객이 와인뿐만 아니라 다른 음료(위스키, 코냑, 진, 맥주, 청량음료 등), 그리고 시가를 주문할 시 서비스를 하며, 연회장에서 와인과 음료 서비스를 담당한다고 하였다. 이를 위해 와인에 관한 많은 실질적인 경험을 쌓고 또한 와인 맛의 구별 및 평가에 대해 사전에 전문적인 교육 및 트레이닝을 받기도 한다. 한국직업사전에는 이와 유사한 의미로서 소믈리에(sommelier), 와인스튜어드 혹은 와인웨이터라고 칭하고 있다. 한편 A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale)는 호텔과 케이터링분야의 와인전문가로서, 오늘날에는 와인이나 음료에 대한 전문지식 이외에도 메뉴작성, 음식에 따른 와인의 선별능력, 음료의 구매에서 저장관리, 판매 및 마케팅 지식과 고객서비스 차원에서의 다양한 언어로의 의사소통능력, 고객에 대한 접대 기술 및 기호파악능력, 국제매너 등을 갖추어야 한다고 하였다(Lee & Koh 2001). 한국소믈리에협회는 단지 와인 전문지식만을 보유한 사람이 아닌, 서비스, 고객과의 관계 등을 갖추고 있어야 하고, 소믈리에 자질로는 선별자로서 자질, 입장경영자로서 자질, 판매자로서의 자질, 전문 서비스맨 으로서의 자질 등으로 각 업무자질을 세분화 전문화하여 구분하였다.

한편 전문직은 유럽 중세시대 장인조합인 길드(guild)에서 전문성을 유지하기 위해서 시작되었다는 것이 여러 견해 중 가장 보편적이다(Kizza 1998). 이후 산업혁명을 겪으면서 기존이외의 많은 사회기능과 형태가 생성·분화되면서 새로운 전문직들이 생성되었다고 할 수 있다. Liberman(1956), Moore(1970), Forsyth & Danisiewicz(1985), Carey(1999) 등 많은 학자들이 전문직에 관해 연구가 있어 왔지만, 아직 정확히 규정하기 어려운 것은 전문직의 특성에 대해 아직도 여러 관점에서 다양한 측면의 의견을 제시되기 때문이다(Koo 2003; Shin 1993; Yoo 1997). 근래 지식정보화사회의 구현에 따른 각양각색의 특색을 지닌 다양한 직업들이 생성되면서 지금까지의 이론만으로 구분 짓기에는 어려운 것이 사실이지만, 연구들을 종합해 보면 대체적으로 공통된 부분을 찾을 수 있다(Hall 1975; Chung 등 2000; SERI 2002; Kim & Choi 2005; Shin & Lee 2005).

전문직의 어원은 'profess, profession'에서 유래되었는데, '서약(종교적인)을 하다'라는 의미이고, 체계화된 전문지식, 전문직 성원의 전문지식활용을 위한 고도의 지적훈련에 따른 자격요건, 직업적 독점, 직업윤리, 업무수행상의 자율 및 그에 따른 책임(Moon 2004; Kluge 1995) 등에 의해 일반직업들과는 구분된다는 것에는 의견이 대부분 일치한다. 전문성을 갖추기 위해서는 체계화된 전문지식과 다양한 제도적 노력이 요구되는데, 전문직의 특성으로는 첫째, 지식체계가 전문화되어 있고, 둘째, 그 지식에 대한 자격제도가 실시되며, 셋째, 업무에 있어 자율성이 있으며, 넷째, 사회적으로 위상이 높은 것 등을 들 수 있다(Noh 1986). 한편 어느 정도 전문화가 진행되었는가는 전문직을 규정 짓는 특성이 어느 정도 구성되었는가의 여부에 따라 측정 가능하다고 할 수 있다. 하나의 직업이 전문직으로 변화하는 과정을 제시한 Wilensky(1964)의 경우 전문화의 주요 발전과정을 1단계: 전업적 유급직업 필요, 2단계: 직업수행에 필요한 교육기관 설

<Table 1> Definitions of Sommelier

By	Definitions
Schaetzing	wine waiter, wine-butler, beverage waiter
Leitner	chef de vin or wine-butler, wine recommendation and service personnel who have accumulated vast knowledge in wine
Bamberger, Bischoff, Schule	a beverage expert specializing in beverage recommendation in a restaurant and serving wine in a banquet
Gewald	wine waiter specializing in wine selection, tasting and evaluating wine
Dries&Metz	an expert in wine service trained and educated in evaluating and tasting wines
Schoonmaker	a wine tester or supervisor of wine storage room keeping the key and wine taste vin
Haenssler	a waiter specializing in wine
Bundesagentur für Arbeit	a waiter recommending a best wine for a meal ordered by customers and taking care of wine service
Sommelier Union	a person offering wine information, wine service, wine recommendation,
Deutschland	recommending other beverage or cigar
한국직업사전	a wine taster, wine steward or wine waiter
A.S.I.	an expert specializing in wine especially in hotel and catering
KSA	a person possessing not just vast knowledge in wine but interpersonal relationship skill, outlet supervising skill, salesmanship and service expert

자료: 연구자 제작성(2006).

립, 3단계: 전국규모의 전문인 직능단체나 협회의 설립, 4단계 : 직업관련 면허, 자격제도 등에 대한 법적 보장체제의 확립, 5단계: 직업윤리강령 제정 등을 제시하고 있다. 이러한 전문직에 대한 관점은 시대나 학자에 따라 다소 차이는 있지만 전문화과정에 대한 논의는 대체로 다음과 같은 단계를 나눌 수 있다. 첫째, 도입시기로서 업무영역의 구분과 시장수요의 발생과 증대 시기이다. 둘째, 형성시기로서 업무전문성의 인정으로 교육과정과 자격제도가 도입된다. 셋째, 정착시기로서 직능단체나 협회의 설립과 직업윤리강령, 채택되고 직업재교육이 실시된다. 넷째, 성숙시기로서 직업충성도 및 성취도의 증진으로 직업만족도가 확대되고 전문직화 된다(Lee 1991). 전문성을 확보하는 것은 그 직업적 명성을 유지하기 위해 매우 중요한 과제이라 할 수 있고, 이러한 전문성을 갖추기 위해서는 다 측면적인 제도적 노력이 요구된다(Kim & Choi 2005).

이상의 내용에서 오늘날 전문직으로서 소믈리에의 개념을 정리해 보면 호텔·외식산업분야에서 와인에 대한 전문지식과 각 음식에 따른 와인 및 음료의 선택능력을 기본으로 고객서비스 기술 및 고객기호 파악능력, 상품생산에 위한 메뉴계획능력, 와인의 구매 및 저장 관리, 마케팅, 원가관리 등의 전문경영능력, 기타 국제매너 및 문화, 외국어 등을 갖추고 일련의 고객을 접대하는 전문가로서 전문직화 과정에 있다고 볼 수 있다. 하지만 현재 소믈리에의 전문화는 정확히 어떤 위치에 있고, 어떤 과정으로 전개되었는지에 대한 해답을 찾는다는 것은 그렇게 간단하지 않다. 왜냐하면 시대상황과 학자들마다 전문화에 대한 관점이 다소 차이가 있기 때문이다. 그럼에도 불구하고 일률적으로 규정하기는 쉽지는 않지만 지금까지 살펴본 이론을 국내 현황에 적용 시켜보면 아직은 전문화 초기과정을 지나고 있다고 할 수 있다. 따라서 본 논문에서는 위에서 제시되었던 연구이론들 중 교육기관 존재, 자격제도의 실시, 전문직능단체의 결성의 유형적 기준들을 중심으로 하여 국내 소믈리에 전문화 현황을 검토해 보고자 한다.

III. 소믈리에의 전문화분석

1. 국내 전문화분석

1) 교육기관

최근 국내에서 소믈리에 전문교육을 담당하는 기관이 차츰 증가하고 있는 추세인데, 이제 정규대학에서도 학과개설을 앞두고 있다. 국내에서 소믈리에를 양성하는 공인교육기관은 대학원 1곳, 전문대학 3곳, 대학부설 사회교육원이 있고, 호텔별로 와인교육을 자체적으로 하고 있으며, 또한 WEST (Wine & Spirit Education Trust), 한국국제소믈리에협회(KISA), 한국와인·소믈리에학회(WASSOK), 기타 사설학원 위주로 교육되고 있다. 대학원과정으로는 경희대 관광대학원에 특별연구과정으로 개설되어 있고, 2년제 전문대학의 경우 대구보건대, 마산대, 대경대에서 2006년부터 정식학과를 개설한다. 한편 비학위과정으로는 대학부설기관, 사설학원 등이 있는데, 중앙대학교는 1999년 국내 최초로 사회교육원 와인전문가 과정을 개설하였고, 그 후 연세대와 세종대도 사회교육원 차원에서 소믈리에 과정을 개설하고 있으며, 세종대 사회교육원은 현재에는 잠정적으로 개설하지 않고 있다. 기타 소믈리에 전문학원이 서울을 중심으로 설립되면서 국내 와인시장의 전문가양성에 활성화가 기대되는데, 와인나라이카데미는 노동부에서 직업능력개발훈련 교육기관으로 선정되기도 했다.

국내 교육기관의 주요 교육내용들을 살펴보면 와인학 기본이론, 세계의 와인, 와인테스트 및 서비스, 와인과 음식을 중심으로 교육과정이 구성되어 일반 사설기관의 교육과정과 큰 차이가 없다. 다만, 대학원 특별연구과정으로 개설되어 있는 경희대의 경우는 한국국제소믈리에(KISA)와 한국와인소믈리에학회(WASSOK)의 공동 교육프로그램 개발로 와인역사학, 와인마케팅학, 와인양조학, 와인투어리즘, 주장관리학 등이 포함되어 있다. 이러한 국내 전문인력 교육과정이나 대학에서 실시하고 있는

<Table 2> Sommelier Institutions in Korea

Institution	Period	Special remark
graduate school of tourism - Kyunghee university	two semesters	opened in 2003
Daekyung college	dept. of wine master	opened in 2006
Masan college	dept. of Int'l Sommelier	opened in 2006
Daegu Health college	dept. of Hotel Cooking & Beverage	opened in 2006
Life Long Education Center - Yonsei University	two semesters	basic / intermediate course
Industrial Education Center - Choongang University	two semester	4 levels of 15 to 30 per level
Seoul wine school	100 credit hours	
Wine academy	155 credit hours	2000년 설립

자료: 연구자 작성(2006년).

교육은 소믈리에 업무를 위해 비교적 전문적인 관련지식을 습득할 수 있는 기회를 제공하고 있지만, 아직은 전문교육과정에 관한 체계적인 연구는 아직 미진하고, 대학의 정기 교육과정은 이제 신설되기에 아직은 전문 교육프로그램으로서의 기능을 발휘하지 못하고 있다.

2) 자격제도

국내에는 아직 소믈리에와 관련된 국가공인자격증제도는 없고, 다만, 최근 2003년도부터 한국국제소믈리에협회(KISA)의 자격증, 2006년도부터 한국와인·소믈리에학회(WASSOK)의 4개 등급의 자격증, 2006년부터 WEST의 자격증, 한국소믈리에협회에서 실시하고 있는 자격증제도가 있다.

그 중 소믈리에 자격시행령을 통한 한국소믈리에협회의 자격검정의 내용을 살펴보면 다음과 같다. 제 2조에는 자격시험의 정의로서 소믈리에 자격시험은 한국 소믈리에 협회에서 그 자격이 있는 자에게, 공인된 자격을 부여함으로써, 공인된 소믈리에로서의 전문지식을 함양하여 사회에 봉사하고, 건전한 음료문화를 선도할 공인으로서의 자격을 부여하는 시험이다. 제 3조에는 자격의 명칭으로서 1. Sommelier: On Premise에 종사하고 있는 자에 대한 자격(호텔식음부서, 레스토랑 등) 2. Wine Adviser: Off Premise에 종사하고 있는 자에 대한 자격(주류수입, 도매, 와인

샵, 백화점등의 주류코너 등)으로 구분되어 있다. 제 8조 시험응시자격은 첫째, 한국소믈리에협회 회원의 자격으로 계속하여 1년차 이상인 회원 둘째, 한국소믈리에협회 회원의 자격으로 1년차 미만인 회원으로 와인관련업에 2년 이상 경력자 셋째, 2항에 해당하는 응시자는 경력증명서 제출자에 한한다. 제 17조 시험요강 및 합격기준은 위와 같다.

3) 전문직능 단체

전문화의 발전과정에서 전문직능단체가 차지하는 비중과 그 역할은 전문직의 특징 중 자율성이란 말의 해석에서 찾을 수 있다. 자율이란 실천 이성이 스스로 보편적 도덕률을 세워 이에 따르는 것(Nam 1981), 또는 본인 스스로의 조절과 통제를 의미하는 것이다. 이는 동일직업군 소속의 사람들 스스로가 전문성 확보를 위한 자구노력과 책임을 통해 자신들만의 고유 직업문화를 창출하여 공동의 가치와 질서를 향유한다는 의미라고 할 수 있다 (Forsyth & Danisiewicz 1985).

우리나라의 경우 전문직업인으로서의 소양과 실력 등의 자질을 갖춘 전문인의 시대적 필요성에 따라 1988년 4월 대한민국 소믈리에협회 창립준비위가 발족하여 1990년 한국소믈리에 협회가 창립되었다. 1996년 제 1회 한국 우수 소믈리에 선발대회를 개최하였고, 1997년 국제소믈리에대회 한국대표가 첫 출전하였

<Table 3> Evaluation items and criteria

class	item	contents
written exam	subjects	beverage, wine, cigar, cheese, service, etc.
	total questions	100
	time allowed	60 minutes
	proportion	beverage: 15%, wine: 70%, cigar: 5%, cheese: 5%, service: 5%
	passing mark	60 or above
practical exam	interview	professionalism, sense of value and duty, etiquette, service manner, grooming standard, personality, foreign language skills, wine knowledge, etc.
	exam contents	- Blind Tasting: total of 5 wines: 6 minutes each for 30 minutes maximum time allowed - Food Match & Service: wine selection, recommendation, wine serving
	proportion	- interview: 20%(Wine Adviser 40%) - Blind Tasting : 40% - Food Match & Service : 40%(Wine Adviser 20%)
	passing mark	60 or above

자료: 한국소믈리에협회, 연구자 재구성.

다. 또한 관광전공대학생들을 위한 세미나, 와인동호회나 기타 일반인을 대상으로 한 전국순회세미나 그리고 지속적으로 협회 차원의 와인연수 등의 활동을 하고 있다. 2000년에는 협회 업무 표창 및 주요 고유 업무를 특허 등록하였다. 또한 2005년 마스터소믈리에협회, 최근 한국국제소믈리에협회(KISA), 한국와인·소믈리에학회(WASSOK)가 설립되어 있다. 현재 국내 직능단체의 기능은 아직은 초보적인 수준이라고 할 수 있는데, 이는 전문지식을 지속적으로 보강 발전시키기 위한 체계적인 계속교육프로그램에 대한 단체의 역할이 아직은 만족할만한 수준이 아니며, 사회적 책임을 다하면서 회원의 권익신장을 위한 각종 통계자료 및 정보 및 교육서비스 제공과 직업윤리강령의 개발 등에서 아직 미비하기 때문이다. 여기서 윤리강령이란 전문직 윤리의 특징과 과제를 반영한 것으로 전문직이 가지는 의무와 책임에 대해 체계적인 규칙의 형태로 만든 규정인데(Moon 2004), 비전문직에 비해 전문직은 고차원의 도덕기준의 반영이 필요하다고 할 수 있다.

2. 외국사례

독일노동청에 의하면 소믈리에를 현재 호텔외식업에서 종사하는 인력으로서 이미 일정교육과정을 이수하여 독일의 레스토랑전문가(Restaurantfachmann/-frau)의 자격을 갖추고 소믈리에 국가자격시험에 합격한 자로 정의하고 있다. 독일소믈리에협회는 전문적인 교육시설에서 레스토랑전문가교육을 이수한 후 와인을 전문으로 하는 국내외 레스토랑에서 근무한 인력으로서 무엇보다도 외국에서 근무한 경력을 중요한 자격으로 간주한다. 이는 단지 세계 와인지식의 확장뿐만 아니라 국제매너 및 문화와 언어를 습득할 수 있기 때문이다. 독일에서 와인 전문교육을 받을 수 있는 곳은 최소 40여 곳 이상이고 독일에서는 공인교육기관과 사설교육기관에서 소믈리에 교육을 이수할 수 있다. 독일의 소믈리에를 위한 자격은 국가공인 소믈리에자격, IHK 소믈리에자격, 소믈리에협회자격으로 구분된다. 우선 국가공인 소믈리에 자격취득을 위한 공인 교육기관으로는 바덴뷔르템베르그주(Landes Baden-Württemberg)소재 호텔전문학교인 하이텔베르크 호텔전문학교(Hotelfachschule, Heidelberg)에서 풀타임(full time) 1년 과정으로 개설되어 있다. 여기서는 와인문화 및 음료론, 와인론, 일반경영학, 기업조직관리, 인사관리, 원가관리, 마케팅, 노동법, 정보처리, 수사학, 외국어 등을 교육 받는다. IHK 소믈리에자격은 현직과 병행한 교육을 통하여 자격을 취득할 수 있다. 이를 취득하기 위한 전제조건은 호텔 레스토랑관련 분야에서 최소 2년 이상 경력이 있어야 한다. 여기서는 전공실습, 와인지각훈련, 와인과 메뉴, 와인판매, 와인론 등의 교과목을 교육받는데, 포도생산지, 와인양조장이나 와인회사에서 필수적으로 실습을 해야 한다. 이곳의 와인교육과정은 크게 3가지로 구분되는데, 우선 IHK-geprüfte/-r Sommelier/Sommeliere과정은 호텔전문가 혹은 레스토랑전문가 교육을 이수한 자로서 최소 2년 이상의 관련 직업경력이 전제되어야 하고, 이 과정은 약 6개월 정도이며 이때 와인관련 실무교육이 병행된다. IHK-

geprüfte/-r Weinfachberater/-in für den Handel과정은 경영관리교육을 이수한 자로서 최소 1년 이상의 직업경력이 전제된다. 마지막으로 Weinfachmann/-frau과정이 있는데, 이 과정은 입학전제조건이 없이 일반적으로 와인과 관련하여 교육 받는다. 독일소믈리에협회 소믈리에자격을 취득하기 위해서는 교육과정 이수, 실무경험, 그리고 협회시험에 합격하여야 한다. 참여자격은 적어도 레스토랑에서 소믈리에 업무로 5년 이상 종사한 자이다.

시험내용은 이론적인 부분과 실무적인 부분을 테스트하게 되는데, 최고 세 번까지 참여 가능하고, 합격기준은 각 분야별 최소 60점 이상이다. 이론적인 부분은 이론일반과 실무관련테스트로 구분되는데, 이들의 주요 내용은 포도원, 와인저장고관리, 구매, 원가관리 및 가격전략, 행정, 독일와인법, 와인 및 기타음료의 오프셀링 및 판촉, 와인카드제작, 시가, 와인회사 조직관리 및 행정, 국제와인산지 지식, 와인과 음식조화, 서비스 등이다. 실무적인 부분은 고객응대 및 관리, 고객 불평처리, 서비스매너, 와인관련 서비스 등이다. 소믈리에와 관련한 직능단체로는 독일소믈리에협회가 있고 기타 독일 호텔외식협회, 서비스마이스터협회, 레스토랑호텔전문가협회 등이 있다.

한편 오스트리아의 경우 대표적인 와인교육기관으로는 와인 아카데미(Weinakademie Oesterreich)와 WIFI가 있는데, 와인 아카데미는 오스트리아를 포함한 기타국가의 약 150여개 이상의 전문학교에서 이곳의 와인교육을 인정하고 있으며, 또한 이들 학교에서 매년 200회가 넘는 와인세미나를 개최하고 있다. 이곳의 교육과정은 크게 와인기초단계, 성장단계 1과 2, 와인 스피리츠 디플로마 단계로 구분되어 있으며, 교육내용은 위의 독일과 유사한 와인일반과 와인의 재배에서 판매까지의 지식을 습득하는 교육과정으로 구성되어 있다. 소믈리에 자격취득을 위한 입학 조건 또한 독일과 유사한데, 우선 호텔 레스토랑분야의 직업교육을 이수한 자로서 관련 직업실무에 최소 2년 이상 경력이 있는 자에 한하여 입학이 허가되거나, 청년 소믈리에나 혹은 와인 아카데미교육과정을 이수하고 최소 2년 이상 와인관련 현장경력이 있는 자에 한하여 입학이 허가된다.

IV. 결론

사회 각 분야의 세분화 및 전문화가 진행되면서 각 직업의 전문가 양성이 대두되는 오늘날, 사회적인 전문직업으로서 식생활 분야의 호텔·외식분야의 인식이 상승되고 있고, 이 중 호텔·외식산업의 여러 전문 인력의 범주 중에는 소믈리에도 포함된다. 이에 본 연구는 소믈리에와 관련된 학생들과 산업종사자 모두에게 필요 및 요구조건에 부합되는 전문가로서의 방향성을 제시하여 체계적인 교육기반 조성을 통한 소믈리에 전문가양성에 참고 자료로 제공하는 것을 목적으로 하였다. 이를 위해 전문직의 개념과 특성에 대한 이론적 논의를 바탕으로 향후 소믈리에의 전문성을 더욱 발전시켜 나가기 위한 방안을 살펴보았다. 우선 소믈

리의 전문화는 시대상황과 학자들마다 전문화에 대한 관점이 다소 차이가 있기에 정확히 어떤 위치에 있고, 어떤 과정으로 전개되었는지에 대한 해답을 찾는다는 것은 쉽지 않지만 본 연구에서 살펴본 결과 국내의 현황은 전문화 초기과정을 지나고 있다고 볼 수 있다. 현재 국내 소믈리에 양성은 대학부설 사회교육원이거나, 호텔 및 식품관련 학과의 과목개설 혹은 사설 학원을 통해 주로 이루어지고 있고, 관련단체로는 한국국제소믈리에협회, 한국소믈리에협회 등이 있으며 이 협회에서 주최하는 소믈리에 자격시험이 있다. 국내 대학부설의 소믈리에 전문인력 교육은 비교적 전문적인 지식습득의 기회는 제공할 수 있으나, 교육기간이나 입학전제조건 및 사전 실무경력 등의 전문인 양성측면에서 아직은 미흡하고, 대학학과의 경우 이제 신설될 경우이기 때문에 아직까지는 전문 교육프로그램으로서의 기능을 다하지 못하고 있다. 한편 사설기관에서 실시하고 있는 전문인력 양성프로그램의 경우 교육기간이 짧고 체계적인 교육과정에 대한 연구가 가시적이지 못하여 미흡한 실정이다. 국내 직능단체는 전문지식을 지속적으로 보강 발전시키기 위한 체계적인 계속교육프로그램, 회원의 권익신장을 위한 각종 통계자료 및 서비스 제공, 직업윤리강령의 개발 등에서 미흡한 실정이기 때문에 아직은 초보적인 수준이라고 할 수 있다. 따라서 본 연구의 결과로서 국내 소믈리에 전문성 제고를 위해 다음과 같은 방안을 제시한다.

첫째, 전문가양성을 위해서는 교육과정의 전문화 및 강화를 위한 연구가 필요하다. 특히 소믈리에 분야는 이론과 실질적인 업무를 병행해야 하기에 기존의 교육방식에서 벗어나 현장능력을 상승시킬 수 있는 보다 개선된 교육과정 및 체계에 대한 심도 있는 연구가 필요한데, 예를 들어 이를 위해 굳이 교육과정을 모두 교육기관 내에서 운영하기 보다는 이론적인 부분 이외에는 현장에 가장 근접한 환경에서 동시에 운영하는 공동산학시스템의 필요성에 대해 제고해 볼 필요가 있다. 즉, 독일의 사례처럼 사전 실무경력의 조건이 어렵다면 실무경험은 체계적인 교육과정을 개발하여 장시간 산학협동에 의한 현장교육으로 운영하는 것도 좋은 예이다. 둘째, 외국과는 달리 국내 대부분의 교육기관의 경우 호텔 레스토랑이나 혹은 바에서 사전경력이나 호텔 와인관련 사전전문교육의 이수 조건이 명확하지 않는 사항이기에 외국 전문인력 양성과 비교하여 미흡한 점이 많다고 할 수 있다. 따라서 국내 전문인력을 배출하기 위해서는 외국과 경우처럼 이미 어느 정도 다양한 관련분야의 국내외 실무적인 경험과 더불어 체계적인 이론교육이 강화된 조건에서 실질적인 전문교육이 이루어지거나 이와 상응하는 교육시스템이 구축될 필요가 있다. 셋째, 전문인력 양성을 위해 대학에서 소믈리에에 관한 교육과정이 개설될 경우 단지 과목 한 둘을 개설하기 보다는 좀 더 체계적인 교육과정이 우선되어야 할 것이다. 전문적인 업무수행능력을 갖춘 소믈리에를 양성하기 위해서는 와인 및 와인생산에 관한 지식뿐만 아니라 호텔·외식산업 및 식품분야 등의 폭 넓은 이론과 실무를 기본으로 하여야 할 것이다. 즉, 국내외 실전경험과 더불어 외국어와 컴퓨터 활용능력을 기본으로 경영학분야, 호텔·외식분야 식음료관리, 식품학, 국제문화 및 매너 등의 교육에 초점

을 맞춘 교과목개발이나 모듈개발이 요구된다. 넷째, 현재 국내 소믈리에의 위치는 개별적인 직업차원에서 보면 일반 평범한 직업(occupation)으로부터 전문직(profession)으로 변화해 가는 과정에 있다고 할 수 있다. 교육기관의 설립과 민간이 주최이긴 하지만 자격시험제도가 도입되어 있기에 전문화 과정에서 볼 때 초기의 성장단계 수준임을 판단할 수 있다. 따라서 초기단계에서 성장단계의 내실화를 통해 발전하기 위해 다각적인 노력이 강구되어야 할 시점이라고 할 수 있는데 그 중에서 민간자격증화되어 있는 현재의 자격제도를 좀 더 공신력 있게 체계화하여 공인화하는 연구와 소믈리에 관련 직간접적인 유관기관간의 체계적인 업무교류와 활성화가 필요하다.

후속연구로 교과과정에 대한 좀 더 심도 있는 국내외 사례연구와 또한 외국사례에서 보았듯이 전문인 양성을 위하여 자격증을 획득하기 위한 전제조건 즉, 국내외 관련분야의 경험 등 근본적인 교육시스템의 차이에 대한 연구의 보완이 이루어지길 바란다.

■ 참고문헌

- Bamberger G, Bischoff G, Schule K. 1991. Gastgewerbliche Beruf. Schroedel · Gehlen.
Bundesagentur für Arbeit. <http://berufenet.arbeitsamt.de>
- Carey T. 1999. Professional Meeting Management, A European Handbook. Belgium.
- Choi YJ, Seo JW, Kim YK. 2004. New F&B Management. Daewangsa.
- Choi YJ, Seo JW. 2004. Understanding Alcoholic Beverage. Kimoonsa.
- Choi YJ, Seo JW. 2006. Sommelier. Daewangsa.
- Choi YJ. 2000. Hotel Food and Beverage Service. Kimoonsa.
- Chung JH, Kim ST, Chun KH, Cho JM. 2000. Labor Policy in the Intelligence Based Economy. Eulyoosa.
- Dries F, Metz R. 1995. Die junge Hotelfachfrau, 5. Auflage, Fachbuchverlag Dr. Pfanneberge & Co. Giessen Leipzig.
- Forsyth PB. 1985. Danisiewicz, TJ. Toward of Theory of Professionalization. Work and Occupation. 12.
- Gewald S. 2000. Handbuch des Touristik- und Hotelmanagement 2. Auflage. R. Oldenbourg Verlag Muenchen Wien.
- Haenssler KH. 2001. Management in der Hotellerie und Gastronomie 5. Auflage, R. Oldenbourg Verlag Muenchen Wien.
- Hall RH. 1975. Occupational and Social Structure(2nd ed.). Englewood Cliffs New Jersey. Prentice-Hall.
- Kim DK, Choi YJ. 2005. A Study of Professionals of Convention Industry-Focused on Meeting Planners-. Korean Journal of Hospitality Administration. 14(1): 253-269
- Kim WS, Kim HB, Chang HW. 2004. A Study of Wine Consumption and It's Factors. The Academy of Korea Hospitality & Tourism, 16(0): 66-79
- Kizza J. 1998. Ethical and Social Issues in the Information Age.

Spring.

- Kluge F. 1995. Etymologisches Woerterbuch, de Gruyter.
- Ko JY. 2002. An exploratory study on the wine market analysis and activation-The Five Star Hotel F&B Sectors in Seoul. The Academy of Korea Hospitality & Tourism, 9(0): 35-53
- Ko, JY, Lee JJ, Cho HJ. 2005. A Study of the Wine Training System at a Hotel Restaurant. Journal of Foodservice Management, 8(3): 125-147
- Koo HR. 2003. The Socioeconomic Origin of Professional Autonomy - A Theoretical Consideration. Journal of Korean Sociology. 37(2): 231-248
- Lee HY. 1986. Essence French Korean Dictionary. Minjungseorim.
- Lee SJ, Koh JY. 2001. Management Practice for a Wine Sommelier in the New Millenium. Baeksan Publishing Co.
- Lee YT. 1991. An Empirical Study on the Professionalism of Labor in Tourism Industry. Journal of Tourism Science. 5: 165-185
- Leitner H. 1983. Servier- und Getraenkekunde fuer Koeche. Oesterreichischer Bundesverlag Wien.
- Lieberman M. 1956. Education as a Profession, Englewood Cliffs, N. J.: Prentice-Hall.
- Moon SY. 2004. On Self Regulation and Moral Responsibility of Profession. Korea Journal of Christian Studies. 32: 233-251
- Moore WE. 1970. The Profession: Role and Rules, NY: Russell Sage Foundation.
- Nam KW. 1981. Standard Korean Dictionary. Lisangsa.
- Noh JH. 1986. Professionalism in Education. Korea Journal of Education. 24(3): 65-78
- Schaetzing EE. 1989. Fach Woerterbuch. dfv.
- Schoonmaker F. 1978. Das Wein-Lexikon-Die Weine der Welt. Fischer.
- Schroeder G. 1991. Lexikon der Touismuswirtschaft 1 Auflage. FVW International Kempten.
- SERI(Samsung Economic Research Institute). 2002. Strengthening the Foundations for Growth. APEC Economic Leader's Declaration, Kuala Lumpur, Malaysia.
- Shin CA. 1993. A Study on the Professionalism of Tourist Interpreter. Master's Thesis. Hanyang University.
- Shin HC, Lee JJ. 2005. A Study on the Educational for Improvement Training of Wine Sales Service. Korean Journal of Tourism Research, 20(1): 175-192
- Shin WS, Lee KE. 2005. An approach using Q methodology to analyze the subjective identity of social workers. Korea Journal of Social Security. 21(1): 59-84
- Wilensky H. 1964. The Professionalization of Everyone?. American Sociological Review 70: 137-158
- Yoo YJ. 1997. A Suggestion of Work Improvement Throughout Professionalism of Tourism Interpreter. Korea Journal of Tourism Management.
- <http://berufenet.arbeitsamt.de>
<http://www.hotelfachschule-heidelberg.de>
<http://www.somme.co.kr>
<http://www.sommelier-union-deutschland.de>
<http://www.weinakademie.at>; <http://www.ooe.wifi.at>
<http://www.weinschule.com>

(2006년 1월 10일 접수, 2006년 4월 21일 채택)