

## 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트의 직무 요건 및 교과 과정에 관한 비교 연구

강 은 숙, 전 병 길<sup>1</sup>

동국대학교 대학원 호텔관광경영학과

### A Comparative Study on the Job Requirements and Curricula for Food Coordinators and Food Stylists

Eun-Sook Kang, Byung-Gil Chun<sup>1</sup>

Dept. of Hotel & Tourism Management, Graduate School, Dongguk University

#### Abstract

A food coordinator and a food stylist have become one of the prospective jobs in the food industry. Nonetheless, they have not been definitely classified, even regarded as the same meaning. This study was conducted to investigate the different characteristics and job requirements between food coordinators and food stylists by examining the curricula for food coordinators and food stylists of related departments in 13 colleges. According to the result of this study, the definitions of them in the job category have not been clearly distinguished. It was also showed that the job domain of food coordinators was broader than that of food stylists. Therefore, education curricula related to this field need to be reviewed to cultivate the human resources who fit the job requirements for food coordinators and food stylists respectively.

**Key words:** comparative study, food coordinator, food stylist, job definition, job requirements, college curriculum.

#### I. 서 론

현대 사회가 경제적으로 급성장한 이후 식문화의 발달은 식문화 관련 직업군의 창출로 이어졌다. 특히 새로운 푸드 관련 직업군으로 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트의 등장이 눈에 띈다. 푸드 코디네이터란 음식이라는 주제로 식품에 관련된 폭넓은 전문 지식과 기술을 바탕으로 쾌적한 식환경을 창조하기 위해 활동하는 전문가로 볼 수 있다. 푸드 코디네이터의 역할을 살펴보면 요리사, 영양사, 푸드 스타일리스트, 테이블 코디네

이터, 식공간 디자이너, 상품 개발자, 마케터 등 각 분야의 담당자들을 하나로 묶어 매니지먼트(management)하는 것이다. 즉 푸드 코디네이터란 음식, 디자인, 비즈니스, 식문화 등에 대한 깊이 있는 지식을 바탕으로, 식생활의 질을 향상시키는 전문가로서 오케스트라의 지휘자 같은 역할이라고 정의를 내릴 수 있다.

그러나 일반적으로 기존의 연구에서는 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트 등 전문 푸드 비즈니스 관련 정의들이 혼용되어 쓰여왔다. 가령 황재선 등(2004)은 푸드 코디네이터의 직업 정체

¶ : 교신저자, 011-346-3320, bgchun@dongguk.ac.kr, 경북 경주시 석장동 707번지 동국대학교 대학원 호텔관광경영학과

성의 미확보 문제를 논의하면서 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트를 혼용한 바 있으며, 조은정(2005)은 현재에도 푸드 코디네이터, 푸드 스타일리스트, 식공간 연출가 등 직업에 대한 명칭 조차 확립되어 있지 않아 이론적 고찰이 필요함을 역설하였다. 또한, 김일순 등(2006)는 푸드 스타일리스트를 푸드 코디네이터 또는 공간 연출의 하위 개념으로도 분류하여 연구하기도 하였다. 최근에 들어서야 비로소 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트의 영역 차이에 주의하여 연구가 이루어지고 있다(안지연 2007). 원윤희·원영미(2007)는 푸드 코디네이터의 역할 중요도를 교육과정에 대한 논의를 통해 설명하기도 하였으나, 푸드 스타일리스트의 영역에 대한 논의를 명확히 하지 못했다. 그리고 최근 박은희(2008)의 푸드 스타일리스트의 역할과 기능에 관한 연구에서도 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터의 명확한 구별 없이 역할과 기능을 분류하기도 했다.

외국의 경우, 국내에 비해 비교적 개념적 구분이 명확한 편이다. 石川峰雄(1998)의 연구에 따르면 일본의 경우는 푸드 코디네이터를 식 연출 통합자라는 개념으로, 푸드 스타일리스트는 식 연출의 일부를 담당하는 전문가의 개념으로 사용하였다. 또한, 황재선(2003)에 따르면 푸드 코디네이션의 개념이 일찍부터 자리잡은 미국이나 유럽에서는 요리를 전담하는 스타일리스트, 조리된 음식을 아름답게 담아내는 푸드 스타일리스트, 주변에 놓일 소품과 그릇을 담당하는 프롭 스타일리스트, 제과제빵 스타일리스트 등 하는 일이 전문적으로 세분화되어 그 영역이 확실히 구분되어 있다. 또 일본에서는 요리와 푸드 스타일링, 테이블 데커레이션, 플라워 어레인지먼트, 파티 계획, 케이터링

등 다양한 영역에서 활동하는 전문가를 통틀어서 푸드 코디네이터라고 지칭하고 있다.

하지만 외국과는 달리 우리나라의 경우 학문적 측면에서나 직업적 측면에서 두 직업 간의 명칭이 혼용되고 있다. 더 나아가 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터에 대한 무분별한 혼용이 국내 대학에 개설된 푸드 코디네이터와 관련된 학과의 명칭에도 영향을 주고 있어, 교육의 전문성과 질을 높여 좀 더 발전적인 직업군으로 전환하는데 걸림돌로 작용할 것으로 예견된다.

이에 본 연구에서는 푸드 비즈니스 관련 직업의 전문성과 직업 정체성을 확립하는 문제가 시급하다고 판단하여 첫째, 현재 혼용되고 있는 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트의 정의를 명확히 하고, 둘째, 두 직업 간 직무 요건에 대한 비교 그리고 셋째, 푸드 스타일링과 푸드 코디네이션 관련 대학의 명칭과 교과과정에 대한 비교 조사를 실시하고자 하였다. 이를 통해 푸드 스타일링과 푸드 코디네이션 관련 학과별 교육프로그램의 차별화와 세부 교과과정 운용에 대한 지침을 제시하고자 하였다.

## II. 이론적 고찰

### 1. 스타일리스트와 코디네이터의 개념 비교

푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터의 개념을 명확히 분류하기 위하여 좀 더 기본적인 개념으로 쓰이는 스타일리스트와 코디네이터의 개념을 구분해 보고자 하였다(표 1 참조).

스타일리스트라는 명칭은 패션 분야에서 가장 많이 쓰여지고 있으나, 패션 분야는 학술적 연구가 거의 이루어지고 있지 않아서 이론적 고찰의

<표 1> 스타일리스트와 코디네이터의 사전적 개념 정리

개념 비교		
용어정의 (사전적)	Coordinator: 코디네이션하는 사람	Stylist: 스타일링 하는 사람
	Coordination: 조정	Style: 유행, 트렌드
	Coordinate: 조정하다, 조화시키다	Styling: 스타일에 맞춰 모양이나 형태를 만들

주: \*출처: www.naver.com 사전 활용

어려움이 있다. 푸드 코디네이터라는 개념은 현재 의료 서비스에서 병원 코디네이터의 개념으로 가장 많이 사용되고 학문적 연구도 활발히 이루어지고 있다.

우선 패션 스타일리스트란 독자의 품격이 있는 개성적인 사람이란 뜻으로, 유행하는 스타일의 외형 디자인을 정리하는 사람이라는 뜻으로도 쓰이는 말로, 미국에서 1920년대 근대적인 대량 생산체제 하에서 복식, 실내장식, 공업디자인 등의 분야에서 사용되기 시작한 말이다(편집부 2001). 최근에는 스타일리스트라는 이름을 가진 전문가들이 여러 분야에서 일을 하고 있으며, 경우에 따라서는 코디네이터와 비슷한 용어로 사용되기도 한다. 디자인을 기본으로 하는 패션이나 소품 코디네이션 분야를 비롯하여 인테리어, 디스플레이, 광고, 방송, 영화, 연예, 이벤트, 쇼 등 다양한 분야에서 독창적인 컨셉과 이미지를 창출해내는 토탈 코디네이션 전문가를 지칭하는 것이다.

최근의 연구가 이루어지고 있는 병원코디네이터는 조정자의 의미로 병원에서 원장과 환자, 환자와 직원, 원장과 직원의 관계를 원활하게 조정하고 최적의 시너지 효과가 나도록 역할을 하고, 병원의 중간 관리자로서 원내 근무 분위기 조성 및 차별화된 서비스의 제공으로 환자간의 유대를 통하여 신뢰감을 구축하고 병원 이미지의 홍보에 일익을 담당하며, 접수, 수납 및 병원의 약속관리, 환자와 병원간의 친밀함을 더하여 밝은 병원 분위기를 연출하고 실내·외 환경조성 및 분위기를 자연스럽게 유도, 환자로 하여금 편히 찾을 수 있는 마음을 갖게 하는 전문직종이다. 이처럼 다양한 분야에서 스타일리스트와 코디네이터라는 개념을 쓰고 있으나, 푸드 분야처럼 혼용되고 있는 경우는 흔치 않다.

## 2. 푸드 스타일리스트에 대한 정의

이유주(2005)에 따르면 푸드 스타일리스트는 음식을 만들거나 혹은 이미 만들어진 요리를 보다 맛있게 보이도록 요리에 시각적인 생명을 불어 넣는 사람을 말한다. 푸드 스타일리스트는 요

리와 주변의 소품을 최대한 이용해 식욕을 촉진시키기 위해서 색채를 기본으로 하는 디자인 감각이나 공간 예술의 민감성을 필요로 한다. 즉, 음식에 재료의 특성을 최대한 살려 음식이 카메라 앞에서 가장 아름답게 보일 수 있도록 만드는 예술가라고 할 수 있다.

스타일리스트란 유행을 창조하며 분석 전개하고 소비자와 생산자가 접하는 곳에서 소비자의 요구와 사회의 요구를 정확히 파악하여 생산자 측에게 소비자의 기호를 전달하고 소비자에게 상품의 정보와 마켓의 동향을 전달함으로써 상품을 효과적으로 연출하도록 하는 이미지 크리에이터이며 디렉터이다(강병길·한정원 2006). 이러한 관점에서 푸드 스타일리스트는 사진이나 화면으로 나타나는 요리를 오감을 통해 느낄 수 있도록 신문 잡지 광고, 영화, 매체 등에서 일을 하는 전문가로부터 직접 요리도 하고 음식을 담는 그릇도 준비하는 등 매우 다양한 역할을 수행하는 것으로 정리되고 있다(강병길·한정원 2006). <표 2>는 최근 국내에서 수행된 연구에서 발췌한 푸드 스타일리스트에 대한 정의를 요약한 것이다.

<표 2>와 같이 이론의 고찰한 결과, 본 연구에서는 푸드 스타일리스트를 각 나라별 식문화에 대한 해박한 지식을 기반으로 식재료의 특성을 살린 조리 기법을 활용하여 요리의 맛을 창조하고 또한 사진 또는 영상 매체를 통해 시각적 만족을 창출하는 사람으로 정의를 내리고자 한다.

## 3. 푸드 코디네이터에 대한 정의

코디네이터(coordinator)는 패션 정보를 수집 분석하여 각 부분에 필요한 정보를 제공하고 기업의 패션 방향을 정하는 패션 조정자의 역할을 담당한다. 명칭은 원래 ‘동등한, 동격의’ 또는 ‘조정하다, 통합하다’의 뜻을 가졌지만 패션에서는 둘 이상의 것을 조합해서 하나의 감각으로 만드는 것, 또는 조정하는 것, 통합하는 것을 의미하는 coordinate에 -or을 붙인 것이다. 김지영 등(2005)은 기업의 패션 방향을 정하는 패션 조정자의 역할로 둘 이상의 요소들을 조합, 통합하는

〈표 2〉 푸드 스타일리스트의 정의

연구자	푸드 스타일리스트의 정의
황계선(2003)	음식을 아름답게 혹은 목적에 적합하게 연출함으로써 행복한 분위기 속에서 식사를 할 수 있도록 요리, 메뉴, 식탁, 식공간을 포함한 식품의 코디네이션을 실현하는 예술작업이다.
류무희(2003)	요리에 어울리는 식기를 골라 보기 좋게 담고 그에 어울리는 소품을 곁들이는 일에 국한된다.
구희영(2004)	푸드 스타일링은 식품재료, 요리, 식기, 와인, 생활 등에 전반적인 지식이 있고, 이러한 지식과 센스를 살려서 촬영 컨셉에 맞추어 스타일링 사진, 연상을 촬영하는 것이다.
김수인(2004)	푸드 스타일리스트는 식재료나 음식을 여러 가지 요소와 기술을 이용해 카메라 앞에서 맛있어 보이고 아름답게 보이도록 만드는 일이다.
김혜영(2004)	음식재료의 특성을 최대한 살릴 수 있고 음식이 카메라 앞에서 가장 아름답게 보일 수 있도록 만드는 예술가이다.
김경미 등(2005)	식을 다루는 학문에 미적인 요소가 가미되어서 나타난 직업으로 가장 먼저 생각해야 할 부분은 시각적인 부분이다.
김광오 등(2005)	푸드 스타일링 디자인은 어떤 형태의 접시에 무엇을 어떤 형태로 표현하느냐 하는 것이다.
전지영(2005)	요리의 맛을 사진 또는 영상을 통해 시각적으로 최대한 끌어내어, 보는 사람들의 미각뿐 아니라 시각, 오감 전체를 만족시키는 작업이다.
안지연(2007)	뛰어난 색채감각을 활용하여 요리 및 식탁 주변의 공간 디자인을 꾸미는 능력을 가진 사람이다.
박은희(2008)	음식과 관련된 일을 하는 디자이너로서 생산자와 소비자의 욕구를 충족시켜 크기는 국가 산업 발전에 기여하고 한 시대의 식문화 발전을 담당하는 사람이다.

주 \*안지연 (2007) “푸드 스타일리스트의 자질과 전문직에 대한 연구” 세종대학교 석사학위논문 인용하여 재구성.

것이 코디네이터 본연의 역할로 보았으며, 백승국(2003)은 식 코디네이터인 푸드 코디네이터를 오케스트라의 역할과 견주어 식문화를 다양하고 조화롭게 조율하는 역할이라 정의했다.

한편, 류무희(2003)는 푸드 코디네이션의 개념이 도입된지 얼마 안 되는 우리나라의 경우 미디어나 인쇄매체에서의 테이블 세팅과 푸드 코디네이션이 주로 알려져 있는 상황이지만 일본과 유럽의 경우는 매우 다르다고 했다. 일본의 경우 푸드 코디네이터를 식 관련 지식을 이해하고 수용할 수 있는 자로 규정하고 자격 부여를 위한 시험 과목으로 과학, 문화, 디자인, 아트, 경제와 경영 등 폭넓은 분야들이 망라된다. 이태리의 경우, 자동차 디자이너나 건축 디자이너가 푸드 디자이너라는 직함을 들고 활동하고 있다. 파스타 디자이너, 스낵 디자이너 등 일반 디자이너가 제품 디자이너를 위해 아이디어 스케치를 하고 물건을 제작하는 과정을 동일하게 음식 분야에서도

적용하고 있다. 미국 역시 식품 분야의 푸드 코디네이터가 전문 직종으로 각광받고 있는데, 식공간에 배경 음식, 공간, 조명 디자인 등 무형의 서비스를 디자인하는 전문 직종의 직업으로 푸드 서비스 디자이너를 소개한 바 있다.

이유주(2005)에 따르면 푸드 코디네이터는 1970년대에 등장한 용어로 과거에는 ‘호텔이나 레스토랑에서 메뉴에 따른 재료를 조달하는 사람’을 의미하였으나, 현대에 와서 ‘인간과 인간, 인간과 사물, 인간과 일을 연결하며 관계를 조정하는 일을 하는 사람’을 의미한다. 즉, 음식에 관련된 전반적인 일을 담당하는 사람을 의미하고 있다고 볼 수 있다. 즉, TV나 영화, CM의 식품에 관련된 연출이나 요리전문잡지의 기획, 편집, 음식점의 메뉴 개발, 요리교실이나 각종 세미나의 기획, 운영이나 강사, 시장조사, 다이어트 컨설팅 등의 음식에 관련된 비즈니스 전반의 일을 하고 있는 사람을 지칭한다.

김경임 등(2007)에 의하면 푸드 코디네이션이라는 신조어는 영어의 통합, 조정, 조화하여 기능하게 함 등의 의미로 해석되는 코디네이션이라는 단어에서 그 어원을 찾아 볼 수 있으며, 그 의미가 일본을 거쳐 확장, 정착되었고, 산재되어 있던 여러 분야의 통합이 이루어지면서 하나의 분야로 인정받기 시작하였다. 김경임 등(2007)은 푸드 코디네이션이라는 큰 범주 안에 푸드 스타일리스트와 테이블 데코레이터, 파티 플래너 등의 영역이 포함되어 있다고 보았으며, 이러한 의미에서 최근 다양한 영역에서 활동 중인 푸드 스타일리스트는 푸드 코디네이터보다 더욱 세밀한 일의 영역을 가진다고 볼 수 있다.

푸드 코디네이터는 푸드 스타일리스트와는 다른 관점과 측면으로 일에 접근하게 되는데, 이는 식(食)에 대한 좀 더 넓은 시야를 가지고 식에 대한

전반적인 사항을 파악해서 식 전반에 관련된 프로젝트를 기획할 수 있는 능력과 기획한 아이디어를 비즈니스적으로 상품화할 수 있는 능력에 그 중심점이 있다. 푸드 코디네이터는 음식뿐만 아니라 서비스, 분위기, 문화, 공간, 시각적 즐거움 등 인간의 오감을 만족시키는 여러 도구를 사용하여 음식의 이미지를 만들고 상품화하는 새로운 직종이라고 이해하면 될 것이다(정현숙 등 2007). 또 푸드 코디네이터는 단순히 음식을 만드는 요리사가 아니라 식재료 구입에서부터 음식이 만들어져서 소비자에게 전달되기까지의 모든 과정을 총괄적으로 진행하는 안목이 있어야 한다.

<표 3>과 같은 최근 연구 흐름을 토대로 본 연구에서는 푸드 코디네이터의 개념을 인쇄 매체, 영상 매체, 파티와 케이터링, 음식 전시 기획 분야에서 푸드 스타일리스트, 테이블 데코레이터, 포

<표 3> 푸드 코디네이터의 개념에 관한 연구

연구자	푸드 코디네이터의 개념
황지희 · 김윤성(2002)	음식이라는 주제로 식품에 관련된 폭 넓은 전문적인 지식과 기술을 바탕으로 쾌적한 식 환경 창조활동이다.
황재선(2003)	PR, 마케팅, 광고, TV와 영상물과 같이 광범위한 영역에서의 작업, 푸드 스타일리스트, 테이블 데코레이터, 파티 플래너, 카메라맨, 푸드라이터, 매뉴얼설턴트, 이벤트업자 등의 각 분야의 전문가를 총괄한다.
류무희(2003)	푸드 스타일리스트의 영역을 포함한 음식에 관련된 전반적인 일을 연출하고 음식 관련 비즈니스 전반의 일을 하는 식의 연출자이다.
백승국(2003)	사회적 교류와 커뮤니케이션의 장으로 그 중요성을 더해가고 있는 식공간을 주목적과 기능에 합당한 새로운 테마공간으로 조성하는 것으로부터 총체적인 이벤트 연출 인테리어 코디, 음식정보 출판, 푸드촬영, 해외음식비즈니스 등 단순한 테이블 장식 및 요리사가 아닌 수준 높은 문화적 가치를 지닌 공간연출 전문가라 한다.
김지영 등(2005)	날카로운 감각과 트렌드를 읽는 순발력, 응용력, 인내력, 문제해결 능력, 팀웍의 능력을 최대한으로 발휘하여 각 분야의 전문가를 총괄하는 기획자이다.
조은정(2005)	광고, 잡지, CF, 신문, 드라마, 영화, 전시, 패키지 및 외식공간 연출이다.
김일순 등(2006)	식과 관련된 전문지식, 표현, 기술 및 예술적 감성을 지닌 전문가들이 소비자의 입장에서 제품, 업무 및 정보 등 여러 분야에 관련된 조언, 교육 및 기획, 제작자이다.
문혜영 · 진양호(2007)	음식 문화에 대한 이해와 기술적 장치를 통해 맛의 이미지를 창조하고 전달할 수 있도록 미학적 차원에서 식공간을 총체적으로 데코레이션이다.
원용희 · 원영미(2007)	식을 주제로 한 여러 가지 것들을 코디네이트하고 사람들의 만족을 줄 수 있는 식공간을 제공하는 사람이다.

주: \* 연구자 직접 작성.

토 작가, 파티 플래너, 푸드 라이터, 이벤트업자 등과 협조하여 식공간을 총체적으로 기획하고 연출하는 디렉터로 정의하고자 한다.

#### 4. 직무 요건 및 수행 업무

본 연구에서는 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터 간의 직무 내용을 비교하기 위해 직무 요건과 직접 수행하는 구체적인 업무를 중심으로 살펴보려고 한다. 직무 요건을 통해서 해당 직무 수행에 필요한 지식, 스킬, 능력에 대한 평가가 가능한데(황규대 2004), 본 연구에서는 자질과 전문 지식 능력을 중심으로 직무 요건을 정리하고자 하였다.

##### 1) 자질

자질이란 일반적으로 인성적 특성으로서 구비되어야 할 요건이나 특정한 업무 수행을 위하여 교육과 훈련을 통하여 개발되어야 할 어떤 자격을 갖추는 것을 의미하는 것으로 지식, 기술, 적성, 가치관, 태도 등의 특성이다.

##### 2) 전문 지식 능력

능력은 직종이나 직위에 상관없이 대부분의 직종에서 직무를 성공적으로 수행하는데 필요한 능력을 의미한다. 또 특정한 직무를 수행하는데 필요한 일정 수준 이상 능력의 총체이다. 인간은 자신의 직업세계에서 주어진 역할과 직무에 따라 다양한 일을 수행한다. 자신의 생애 동안 성공적인 삶과 직업적인 성공을 위해서 의사소통, 수리 능력, 문제 해결, 자기 관리 및 개발 능력, 대인 관계 능력, 정보 능력 등의 기초 능력과 특정 직업에서 요구되는 직무를 성공적으로 수행하는 데 필요한 전문적인 지식 능력을 지속적으로 개발할 필요가 있다.

따라서 본 연구에서는 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터의 전문 지식 능력을 성공적으로 직무를 수행하고 지속적으로 자기 개발을 하여 다양한 일을 성공적으로 수행하기 위해 필요한 이론적 지식과 기술적 지식, 창의적 문제 해결 능력

등의 관점에서 이해하고자 하였다.

##### 3) 수행 업무

수행 업무란 직업상의 주된 업무로 주어진 직책에 따라 책임성 있게 수행해 나아가야 할 업무를 말하거나 직책에 따라 부여되어 계속적으로 수행하는 업무를 의미한다. 본 연구에서는 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터의 수행 직무는 각각에게 부여된 역할과 과제를 잘 수행하기 위한 실제적인 행동을 말한다.

### Ⅲ. 비교 분석

본 연구에서는 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트의 비교를 위하여 첫째, 직무 요건으로 자질, 전문지식, 수행 능력으로 나누어 분류하고, 둘째, 현재 전문대 이상의 교육기관의 현황과 교과과정을 비교 분석하였다.

#### 1. 직무 요건 비교

〈표 4〉에서와 같이 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트의 직무 요건의 차이를 각종 문헌을 통해 살펴보았다. 본 연구에서는 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트의 직무 수행 능력, 자질, 수행업무 등에 있어 차이가 있다는 점을 제시하고 있어 두 직업으로의 분류가 가능함을 보여주고 있다. 즉, 자질과 전문지식 측면에서 푸드 스타일리스트는 디자인 및 색채 감각의 보유와 더불어 디자인학, 색채학, 조리학 등의 전문 지식이 요구되는 반면 푸드 코디네이터는 이 외에도 기획력, 종합적 연출 능력, 사업화 전반에 대한 지식 등이 요구되고 있다. 이러한 맥락에서 이들이 수행하는 직무에서도 차이가 나타나는데, 푸드 스타일리스트의 직무가 메뉴 및 테이블 연출과 관련한 업무에 편중되어 있는 반면 푸드 코디네이터의 직무는 메뉴 및 테이블 연출의 범위를 넘어서는 식공간 전체 혹은 레스토랑 전체의 컨셉을 개발하고 관리하는 업무의 영역까지 확장되어 있다고 볼 수 있다.

〈표 4〉 푸드코디네이터와 푸드 스타일리스트 직무 요건 비교

	푸드 코디네이터	푸드 스타일리스트
자질	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식문화에 대한 이해와 맛에 대한 다양한 경험</li> <li>· 음식과 테이블을 아름답게 연출할 수 있는 능력</li> <li>· 커뮤니케이션과 네트워크 능력</li> <li>· 프리젠테이션과 팀워크 능력</li> <li>· 상품 개발 등 마케팅 능력과 공간 연출에 대한 기획력(강병길 · 한정원 2004; 황재선 2003)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 각 국의 음식과 문화 등의 식문화에 대한 전반적인 지식</li> <li>· 색감 등의 디자인적 감각</li> <li>· 식자재와 요리(강병길, 한정원 2004)</li> </ul>
전문 지식 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 각 나라의 요리에 관한 전반적인 지식</li> <li>· 식품 재료와 조리에 대한 지식과 영양지식</li> <li>· 메뉴 계획/마케팅 상품 개발을 위한 푸드 매니지먼트 지식</li> <li>· 식기, 플라워, 테이블 세팅, 디스플레이를 위한 색채 감각과 디자인 감각 지식</li> <li>· 촬영을 위한 사진 지식</li> <li>· 식공간 전시 기획을 위한 디자인론 지식(김기영 · 이진하 2006; 김선희 2005)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품학, 조리기술과 원리, 식기류에 대한 지식</li> <li>· 식문화와 외식산업론에 대한 지식</li> <li>· 메뉴 컨설팅과 사진 작업 지식</li> <li>· 색채와 디자인 감각 지식(김기영 · 이진하 2006)</li> </ul>
수행 직무	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 요리에 관한 지식과 기술 전반에 대한조언</li> <li>· 요리 및 메뉴 개발</li> <li>· 점포 개발에 관한 컨셉 제시</li> <li>· 점포의 경영 및 컨설팅</li> <li>· 음식과 관련된 이벤트 코디네이터 및 전시 기획</li> <li>· 연회(파티)기획 및 연출</li> <li>· 요리책과 잡지 등의 출판물 기획 및 연출</li> <li>· 식품 회사에서 생산한 제품의 판매 촉진 마케팅</li> <li>· 식재, 식기, 조리 및 주방기기의 개발 제안과 매장 디스플레이</li> <li>· 라디오 및 TV 방송에서의 연출</li> <li>· TV 요리 관련 프로그램 진행자 및 출연(김일순 등 2006)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 요리, 식기, 소품 등 관련 자료 수집 분석</li> <li>· 요리의 특성에 맞춰 연출</li> <li>· 요리의 특징을 고려한 그릇 선택</li> <li>· 테이블 주변에 어울리는 소품 연출</li> <li>· 전체적인 세팅과 음식의 조화</li> <li>· 카메라에 담겨진 구도를 사진 작가, 스탭과의 협의</li> <li>· 촬영 및 소품 정리 정돈</li> <li>· 외식업체에서 메뉴 개발, 메뉴에 적합한 소품 준비</li> <li>· 구성에 맞는 요리 준비(한국직업사전)</li> </ul>

주: \* 연구자 직접 작성.

## 2. 교과목 비교

교과과정을 푸드 관련 학과나 전공을 개설하고 있는 전국의 12개 대학의 교과과정을 학과 홈페이지의 내용을 기초로 분류하여 분석하였다. 첫째는 전임교수진의 전공과 학과의 소속들을 파악하고 푸드 스타일 관련 전공과 푸드 코디네이터 관련 전공의 교과과정의 차이를 분석하였다.

둘째는 학과별 세부 교과과정을 각 학교별로 분석하여 개설된 과목을 살펴보고 교과목의 다양성을 확인하였으며, 이를 통해 푸드 스타일 관련 학과와 푸드 코디네이터 관련 학과의 구체적인 교과목의 차이를 보고자 하였다. 마지막으로 각 학

교별 교과목을 분류해서 기본적으로 다수 개설된 교과목과 학교별로 독특하게 개설된 교과목을 구체적으로 살펴보고, 향후 푸드 관련 학과를 개설하고자 하는 대학이나 교육기관에 기초 정보를 제공하고자 하였다.

### 1) 대학별 교육 현황

우선적으로 대학별 교육현황을 파악함으로써, 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터의 고등교육 인프라를 비교해 보았다.

〈표 5〉에서와 같이 현재 전국의 푸드 관련 전공을 개설한 대학은 총12개 대학으로 현재는 전문대학 이상만 조사하였고, 그 중 4년제 대학에서는

〈표 5〉 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터 관련 대학 교육 현황

학교명	계열명	전공명	교수진 전공	소재지	개념
강원관광대학	관광호텔 조리계열	푸드 코디네이터 전공	식품영양	강원 태백	
부산여자대학	관광계열	호텔 푸드 코디네이터과	관광경영, 경영학 가정관리학, 외식경영학	부산	푸드 코디네이 터
우송공업대학	식품 과학계열	푸드 코디네이트 전공	식품공학, 식품영양	대전	
여주대학	생활 과학계열	푸드 코디네이션 전공	식품영양	경기 여주	
대경대학	호텔 조리학부	푸드 스타일리스트과	조리학, 식품학 생물공학, 경영학 호텔경영학,	경북 경산	
대구산업정보대학	호텔 조리계열	푸드 스타일링 전공	조리전공, 제과제빵	대구	
동부산대학	외식 조리계열	푸드 스타일리스트과	표기없음	부산	
백석문화대학	외식 산업학부	푸드 스타일링 전공	식품영양학	충남 천안	푸드 스타일링
양산대학	호텔 조리계열	푸드 스타일리스트 전공	식품영양학, 조리학	경남 양산	
청강문화산업대학	생활 문화계열	푸드 스타일리스트과	식품영양, 관광경영 도예	경기 이천	
혜전대학	호텔조리 외식경영	푸드 스타일 전공	식품생명공학	충남 홍성	
혜천대학	공업계	푸드 스타일리스트 전공	식품영양	대전	

주: \* 2008년 11월 기준/ 2년제 대학 이상/ 전공 이상에서 명칭을 사용한 학과만을 기준으로 정리/대학홈페이지의 내용을 기준으로 연구자 작성.

\* 전임 기준(겸임, 초빙교수 제외), 전공표기가 구체적이지 않은 경우 최근의 논문을 기준으로 작성(11개교) 홈페이지 오류의 경우 전화 인터뷰 활용(1개교).

독립 전공이나 학과로 개설한 곳이 없는 것으로 조사되었다. 조사 대상 중 4개 대학이 푸드 코디네이터의 개념을 가지고 있었고, 나머지 8개 대학은 푸드 스타일링의 개념을 가지고 있다. 이는 현재 대학에서는 주로 푸드 스타일링의 개념을 교과과정에 담는 것으로 유추할 수 있다. 전공명을 구체적으로 분석한 결과 그 일을 수행하는 사람의 의미가 담긴 “er/or” 로 표기된 경우가 과반수를 차지한 점은 대부분의 대학의 학과 명칭과는 다른 성향을 보임을 알 수 있었다. 이는 전문가를 양성한다는 취지에서 이해한다면 오히려 2

년제 대학의 학과 정체성과 부합된다고 사료된다. 또한, 계열에 따라서 전공에 명칭에 차이가 있음을 알 수 있어 현재 대학에서의 푸드 관련 교과목 및 학과에 대한 심도 있는 관심과 연구가 요구된다.

## 2) 교과과정비교

학과별 교과과정을 각 학교별로 분석하고 개설된 과목 전체를 나열한 결과 교과목의 다양성을 확인할 수 있었다. 〈표 5〉와 〈표 6〉은 푸드 스타일 관련 학과와 푸드 코디네이터 관련 학과의 구

〈표 6〉 대학별 교과목 구성표

교과목	학과분류 대학명	푸드 코디네이트 관련 전공				푸드 스타일링 관련 전공								대학 합계
		강원 관광 대학	부산 여자 대학	우송 공업 대학	여주 대학	대경 대학	대구 산업 대학	동부산 대학	백석 문화 대학	양산 대학	청강 문화 대학	혜전 대학	혜천 대학	
공중보건학		○			○					○		○	○	5
디저트실습			○											1
매너론											○			1
메뉴개발(디자인)		○			○		○		○	○			○	5
방송연출					○				○					2
색채와디자인 (식재료와 칼라)			○	○	○	○	○				○		○	7
식공간소품					○									1
식공간연출			○		○	○			○			○		5
식기류의 이해											○			1
식음료론											○	○		2
식음료서비스			○						○		○			3
식품가공학				○			○							2
식품구매원가				○			○						○	3
식품분석				○										1
식품위생및법규		○					○		○			○	○	5
식품학		○		○		○	○		○		○	○	○	8
야채공예										○				1
영양학		○		○		○	○					○	○	6
와인과 음료			○	○	○	○		○			○	○	○	8
외식산업론 (외식마케팅)			○	○	○			○	○			○	○	7
외식산업전산									○				○	2
외식창업			○							○	○			3
외식컨설팅					○									1
요리평론							○							1
음식과 문화				○	○		○	○	○		○	○		7
음식연출					○				○		○			3
제과제빵 (베이커리)				○	○		○	○			○		○	6
조리실습 (서양, 중식, 일식, 한식 등)		○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	11
조리용어론											○		○	2
조리원리		○	○		○			○	○	○	○		○	9
카테일실습			○				○	○	○	○	○			5
커피학, 바리스타			○				○	○					○	4
케이팅 (연회상차림)					○					○				2
테이블 데코레이션		○	○	○		○		○	○	○	○	○		9
파티세실습					○									1
파티플래닝			○	○					○			○	○	4
푸드 코디네이션 푸드 스타일링		○	○	○	○	○	○	○	○			○	○	9
푸드포토 (요리사진)			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11
현장실습		○	○		○			○					○	4
화훼디자인					○	○	○		○		○	○		6
환경위생				○								○	○	3

주: \* 각 대학 및 학과별 홈페이지와 전화인터뷰를 연구자 직접 작성/ 교양교과목과, 연계전공교과목은 배제.

체적인 교과목의 차이를 보여준다. 특이한 점은 대부분의 학교들이 전임교수의 전공에 따라 조금씩 다른 교과과정을 보임을 알 수 있으며, 학생들은 비교적 다양한 교과목을 수강해야 하는 것으로 파악되었다.

또한, 푸드 코디네이터 관련 학과가 푸드 스타일리스트 관련 학과보다 영양학이나 공중보건과 같은 식품가공분야에 대한 비중이 높게 나타났다. 그에 비해 푸드 스타일링 전공은 실제 구체적인 스타일링을 위한 플라워나 컵케이크, 바리스타, 베이커리 공예 등에 역점을 두는 것을 알 수 있었다. 큰 차이점을 보인 부분은 없었으나 미묘하게 교과과정상에서 푸드 스타일링과 푸드 코디네이터 전공 간에는 차이가 있음을 표를 통해 구체적으로 알 수 있었다.

〈표 5〉와 〈표 6〉을 통해 기본 교과목과 학교별로 독특하게 개설된 교과목을 구체적으로 살펴볼 수 있었다. 이 자료들은 향후 푸드 관련 학과를 개설하고자 하는 대학이나 교육기관에 유용하게 사용될 수 있을 것이다. 12개 대학 중 11개 대학에서 기본적인 조리 실습과 요리사진에 관한 수업을 실시하고 있었고, 테이블 데코레이션과 식음료 관련 수업 푸드 스타일링 수업이 대부분이 일치하고 있어 공통 과목으로 인식되고 있음을 알 수 있었다. 각 학교별 특색 있는 교과목들은 타 학교와의 차별화 교과목으로 인식될 수 있으며, 향후 차별화된 교과목과 교과과정의 적극적인 개발을 통해 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트 양성에 있어 경쟁력을 담보해 나가야 할 것으로 사료된다.

#### IV. 결과 및 시사점

본 연구에서는 현재 혼용되고 있는 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트의 정의를 명확히 하여 직업의 전문성과 직업 정체성의 확립하는 문제가 시급하다고 판단하였다. 이에 문헌 연구를 토대로 현재 혼용되고 있는 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트의 정의를 명확히 하고 두 직

업 간 직무 요건에 대한 비교, 그리고 푸드 스타일링과 푸드 코디네이션 관련 대학의 명칭과 교과과정에 대한 비교 조사를 실시하였다. 우선 선행 연구자들의 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터의 정의와 직무 내용을 비교해 본 결과로 푸드 코디네이터의 영역이 푸드 스타일리스트의 영역보다는 광범위한 것으로 나타났다.

세부적으로 살펴보면, 푸드 코디네이터는 미학적 차원에서 식공간의 총체적 데코레이션을 연출하는 것으로 인쇄 매체, 영상 매체, 파티와 케이터링, 음식 전시 기획 분야에서 푸드 스타일리스트, 테이블 데코레이터, 포토 작가, 파티 플래너, 푸드 라이터, 이벤트업자 등과 팀워크를 이루어 식공간을 총체적으로 기획하고 연출하는 역할을 하는 것으로 푸드 스타일리스트는 푸드 코디네이터의 세부 영역 중 하나임을 알 수 있었다. 따라서 고객의 요구에 따라 컨셉에 맞게 요리를 하고 그 요리에 어울리는 식기를 골라 보기 좋게 담고, 그에 어울리는 소품을 곁들이는 일을 하는 사람을 푸드 스타일리스트로, 이를 포함한 식의 전반적인 일을 연출하는 사람을 푸드 코디네이터로 영역을 구분시킬 수 있다. 이제까지 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터가 혼용되어 쓰여지고 있던 것을 지금부터라도 바로잡고, 실무에 있어 각자의 영역을 세분화하고 해당 분야의 전문가로서 인정받아야 할 것이다.

한편, 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터가 양성되기 위해서는 세분화된 전문 교육이 필요하다. 현재 관련 대학 및 학과에 대한 조사에 따르면 계열에 따라 전공 명칭에도 차이가 있음을 알 수 있었다. 계열에 따라 전공 명칭에 차이가 있기는 하나, 이는 전문가를 양성을 위한 학과의 정체성을 나타내기보다는 시류에 따라 전공 명칭을 지정한 것으로 사료된다. 또한, 전국 12개 대학의 교과과정을 학과 홈페이지의 내용을 기초로 분류하여 분석한 결과, 푸드 스타일링 관련 학과와 푸드 코디네이션 관련 학과의 교과과정에서는 다소 미묘한 차이가 있었다. 특히 전임교수진의 전공에 따라 조금씩 차이가 나타난 것으로 보이며, 푸

드 코디네이션 관련 학과에 비해 푸드 스타일링 관련 학과가 세부적인 스타일링, 즉 플라워, 각테일, 바리스타, 베이커리 공예 등에 역점을 둔 반면에 푸드 코디네이션 관련 학과는 영양학이나 공중보건학 등과 같이 이론적인 부분에 비중을 두고 있었다. 그러나 각 학교별 교과목을 분석한 결과, 가장 기본적으로 조리실습과 요리사전에 관한 수업이 실시되고 있었고, 테이블 데코레이션, 식음료, 푸드 스타일링 수업이 대부분을 차지하고 있었다. 이상에서 관련 대학의 교과과정들은 푸드 스타일링과 푸드 코디네이션의 정체성과 직무 요건의 차이를 제대로 반영하고 있지 못한 것으로 보인다. 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터의 직무를 전문적으로 수행할 인력을 육성하기 위해서는 해당 직무의 요건과 수행 업무 능력이 관련 대학의 교과과정에 명확하게 반영되어야 할 것으로 사료된다.

현재까지의 푸드 스타일리스트 및 푸드 코디네이터 관련 연구는 직무 인식 또는 고등학생과 대학생들의 직업 인식에 관한 것이거나 푸드 코디네이터나 푸드 스타일리스트들의 직무 만족 등에 관한 내용들이 주를 이루어 왔다. 그러나 기본이 되는 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터의 분류에 대한 연구들이 전무했다. 이에 본 연구는 직업으로서 푸드 스타일리스트 및 푸드 코디네이터의 명확한 정의와 직무 구분, 그리고 관련 대학의 교과과정의 현황을 파악하고 논의하였다는데 그 의의를 찾을 수 있다.

또한, 본 연구를 토대로 하여 전문직으로서의 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트에 대한 후속적인 비교 연구가 가능해질 것으로 사료된다. 즉 본 연구의 내용은 후속 연구를 위한 기초 자료를 제공하고 있다는 점에서 의의를 찾을 수 있을 것이다. 실무적 측면에서 본 연구의 결과는 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트의 직업을 선택하고자 하는 이들에게 필요한 자질 및 능력에 대한 정보를 제공하게 되며, 동시에 현재 현장에서 활동하고 있는 푸드 스타일리스트와 푸드 코디네이터의 직업 정체성 확립에도 기여할 것으로 예

상된다. 또한, 대학에서 관련 학과를 개설하고자 할 때 본 연구의 분석 내용들이 충분히 활용되어 질 것으로 기대된다.

그러나 본 연구에서는 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트 각각의 직무에 따른 체계적인 교과과정 및 교육과정을 제시하지는 못하였다. 또한 일본 등 선진국의 교과과정과의 비교 또한, 이루어지지 못하였다. 따라서 후속 연구에서는 산업체 전문가 집단에 대한 조사를 통해 두 직무에 대한 직무 요건을 설계하는 것은 물론 선진국의 커리큘럼을 벤치마킹하고, 그 결과를 토대로 직무 수행과 요건에 부합되는 교과과정의 개발과 운용 지침을 마련할 필요가 있다. 이러한 후속 연구를 통해 고등교육기관에서 산업체의 실질적인 수요에 부합되는 푸드 코디네이터와 푸드 스타일리스트를 양성할 수 있는 정보를 제공할 수 있을 것이다.

## 참고문헌

1. 강병길·한정원 (2004) : 잡지에서의 푸드 스타일링 기능과 푸드 스타일리스트의 역할. *한국화훼디자인학회지* 1:41.
2. 구희영 (2004) : 급식소에서 푸드 코디네이션 작용시 급식에 대한 기대 및 만족도 조사 연구. *성신여자대학교 석사학위논문*.
3. 김기영·이진하 (2006) : 조리과학고등학생들의 푸드 스타일리스트 직업정보 인식에 관한 연구. *한국조리학회지* 12(3):91-107.
4. 김경미·김경임·김상연·안선정 (2005) : 푸드 스타일링. 교문사, 서울.
5. 김경임·김경미·정경(2007) : 푸드 코디네이션개론. 파워북, 서울.
6. 김광오·류무희·김지영·장혜진·황지희·이유주·오경화 (2005) : 푸드 코디네이트. 교문사, 서울.
7. 김선희 (2005) : 푸드 스타일링의 영역에서 파티플래닝에 대한 탐색적 연구. *호텔리조트연구* 4(1):189-202.

8. 김수인 (2004) : 푸드 코디네이션개론. 서울: 한국외식정보.
9. 김일순 · 박성수 · 배금광 · 이진형 · 최수근 · 고동우 (2006) : 대구경북지역을 대상으로 한 푸드 코디네이터의 활동영역과 교육과정 에 관한 탐색적 연구. *외식경영연구* 9(2):211-232.
10. 김혜영 (2004) : 푸드 코디네이션 개론. 효일 출판사, 서울.
11. 류무희 (2003) : 테이블세팅과 푸드 코디네이션에 대한 내용분석. 경기대학교 관광전문대학원 석사학위논문.
12. 문혜영 · 진양호 (2007) : 푸드코디네이터의 역할 인식도에 관한 연구. *외식경영연구* 10(2): 249-265.
13. 백승국 (2003) : 맛의 이미지를 창조하는 푸드 코디네이션. *월간국민영양* 1:26-32.
14. 石川峰雄 (1998) : *なりたい フードコディネーター*. 大榮出版, 東京.
15. 안지연 (2007) : 푸드 스타일리스트의 자질과 전문직에 대한 연구. 세종대학교 관광대학원 석사학위논문.
16. 원용희 · 원영미 (2007): 푸드 코디네이터의 역할중요도와 교육과정 에 관한 고찰. *산업논총* 14:57-76.
17. 이유주 (2005) : 푸드 코디네이트 용어사전. 경춘사, 서울.
18. 전지영 (2005) : 음식사진에 표현된 Food Styling의 조형성 연구. 홍익대학교 산업미술대학원 석사학위논문.
19. 정현숙 · 오순덕 · 정혜정 · 한문순 · 이서형 · 이난희 · 김영숙 · 전지영 (2007) : 푸드비즈니스와 푸드 코디네이터. 수학사, 서울.
20. 조은정 (2005) : 테이블코디네이션. 국제출판사, 서울.
21. 황규대 (2004) : 인적자원관리. 박영사, 서울.
22. 황재선 (2003) : 푸드 코디네이션. 교문사, 서울.
23. 황재선 · 주나미 · 한영실 (2004) : 푸드 코디네이터 직무에 관한 기초연구. *한국식생활문화학회지* 19(6):611-619.
24. 황지희 · 김윤성 (2004) : 전문대학의 푸드 스타일리스트과의 교육형태와 학습자 만족도에 관한 고찰. *한국조리학회지* 10(3):51-64.
25. 박은희(2008): 푸드 스타일리스트의 역할과 기능에 관한 연구.푸드 스타일링과 영상이미지를 중심으로. 숙명여자대학교 디자인대학원 석사학위논문.
26. 패션 스타일리스트 1 (2001) : 라사라패션정보, 24-25.
27. 강원관광대학 홈페이지 [www.kt.ac.kr](http://www.kt.ac.kr)
28. 부산여자대학 홈페이지 [www.pwc.ac.kr](http://www.pwc.ac.kr)
29. 우송공업대학 홈페이지 [www.woosongtech.ac.kr](http://www.woosongtech.ac.kr)
30. 여주대학 홈페이지 [www.yeojoo.ac.kr](http://www.yeojoo.ac.kr)
31. 대경대학 홈페이지 [www.tk.ac.kr](http://www.tk.ac.kr)
32. 대구산업정보대학 홈페이지 [www.tpic.ac.kr](http://www.tpic.ac.kr)
33. 동부산대학 홈페이지 [www.dpc.ac.kr](http://www.dpc.ac.kr)
34. 백석문화대학 홈페이지 [www.bcc.ac.kr](http://www.bcc.ac.kr)
35. 양산대학 홈페이지 [www.yangsan.ac.kr](http://www.yangsan.ac.kr)
36. 청강문화산업대학 홈페이지 [www.chungkang.ac.kr](http://www.chungkang.ac.kr)
37. 혜전대학 홈페이지 [www.hyejeon.ac.kr](http://www.hyejeon.ac.kr)
38. 혜천대학 홈페이지 [www.hcc.ac.kr](http://www.hcc.ac.kr)

---

2008년 10월 29일 접 수  
 2008년 12월 3일 1차 논문수정  
 2008년 12월 16일 게재확정