

카빙 데코레이션 교육에 대한 조리사들의 인식에 관한 연구

김기진, 변광인[¶], 김동진
영남대학교 식품외식학부

A Study on the Cooks' Perception on the Education of Carving Decoration

Gi-Jin Kim, Gwang-In Byun[¶], Dong-Jin Kim
Dept. of Food Service Industry, Yeungnam University

Abstract

This study is on the carving decoration which makes visual beauty and luxury mood upon serving foods to customers in the food service industry. It investigated 413 cooks working for hotels and luxury restaurants to examine how they recognize carving decoration. The purpose of this study is as follows. First, it examines the present condition of educating cooks about carving decoration. Next, for their general perception of carving decoration, it investigated the most popular field in which carving decoration is used, the types of carving decoration they want to learn most, and the types of business which need carving decoration most by the type of carving. The research result finds out that many cooks have much interest in carving decoration, and it seems that carving decoration is necessary when they are working. However, educational institutions they can learn the skills have not been established. This research shows its necessity in the education system with fundamental data.

Key words : carving, decoration, perception, education.

I. 서 론

오늘날의 외식소비자들은 단지 생리적 욕구 충족뿐만 아니라, 외식을 통해 건강 증진 및 행복과 즐거움을 추구하고자 한다. 이는 외식산업에서 음식이라는 상품뿐 아니라 서비스(service), 분위기(atmosphere), 고객가치(value)를 동시에 제공하여 양보다는 질이나 맛, 분위기 등을 중시하는 현대 소비자의 기호에 소구해야함을 의미한다(문숙재·여윤경 2001; 김태희 등 2004; 배주은 2006).

식공간에서 가장 이상적으로 추구하고자 하는 것은 음식을 섭취할 때 인간의 오감인 시각, 청각, 후각, 촉각, 미각을 만족시키고자 하는 것이다. 음식의 만족스러운 맛을 결정짓는 여러 가지 요인 중 입으로 먹기 때문에 미각이 제일 중요한 것으로 인식되고 있다. 그러나 하쿠호도생활종합연구소(1996), 황지희(2004), 배주은(2005), 김양희(2006), 김경미 등(2005)의 관련 문헌에 따르면 보통 후각(냄새)이나 미각(맛)이 차지하는 비율은 1~5%에 지나지 않고 맛을 결정짓는 가장 큰 요인은 바로 80~90% 정도를 차지하는 시각이라고

¶ : 교신저자, 053-810-2952, big2011@yumail.ac.kr, 경북 경산시 대동 214-1 영남대학교 식품외식학부

한다. 이것은 눈을 감고 코를 막은 후 감자와 인도 사과 맛을 보게 하면 맛의 구별이 안 되거나, 어두운 곳에서 무엇을 먹고 있는지 모르는 사실과 일치한다. 사과의 형태와 색을 보고 사과의 새콤달콤함을 인지하고 그 맛을 느끼는 것이다. 바로 '보고 느끼는 음식'이 중요한 것이다(황지희 2004; 배주은 2005). 인간이 얻는 정보의 80~90% 이상을 눈으로 얻는다고 보고된 것처럼 시각은 오감 중에서도 가장 상위에 속하는 감각이다. 같은 음식이라도 모양과 색에 따라서 다르고, 담는 그릇에 따라서도 다르게 나타난다. 음식의 색은 기호를 높이고, 흥미를 증가시킴으로 시각에 중점을 둔 맛의 연출은 대단히 중요하다(하쿠호도 생활종합연구소 1996; 황지희 2004; 배주은 2005; 김양희 2006; 김정미 등 2005).

식공간 연출은 시대의 흐름을 반영하고, 시대의 변화에 민감하다. 현대인들은 식공간을 아름답고 능률적이며 쾌적한 환경으로 연출하고자 한다. 그리하여 식공간은 음식을 즐길 뿐만 아니라 안락함과 여유가 담긴 문화 공간, 휴식공간의 다(多) 기능적 역할을 담당할 새로운 장이 되고 있다(김양희 2006). Bitner(1992), Holbrook & Anand(1990), Donovan & Rossiter(1982), Barker & Gimpl(1982) 등은 시각적인 측면과 물리적 측면의 중요성과 시각적인 측면이 고객 만족에 미치는 영향에 대해 주목한 바 있다. 또한, 국내 연구인 구희영(2005)과 남경현(2004), 노영만(2003), 조우제(2003), 조경숙(2000) 등의 연구도 국외 연구와 마찬가지로 시각적인 측면의 중요성에 주목하여 이러한 측면이 고객 만족에 영향력을 행사할 수 있음을 보여주었다. 외식산업에 있어서 고객은 식공간 테코레이션으로 기업을 평가하게 되고, 기업은 식공간 테코레이션을 통해 고객의 소비 행동을 유도하게 된다. 또한, 고객은 식공간을 통해 분위기 자체를 소비하게 된다. 전술한 선행 연구가 지적했듯이 외식산업에서 시각적인 요소가 치열한 외식산업의 경쟁 속에서 경쟁 우위를 갖는 중요한 부분이라는 것을 알 수 있다.

이상의 국내·외 선행 연구들은 고객 만족 및 재방문 의사에 시각적인 측면의 영향력을 확인하였고, 푸드코디네이터의 전문 기술 또한 필요하다는 것을 지적했다. 이런 맥락에서 Birren(1963)은 일찍이, 색채는 식욕과 깊은 관계가 있어 색을 잘 활용한 요리는 식욕을 일으킨다고 하여 시각적인 중요성을 강조하였다. 또한, 김장익·고범석(2002)의 논문에서도 색채를 고려하여 메뉴를 개발하여야 한다는 연구를 실시하였다.

이와 같이 음식의 시각적인 측면을 다루며, 식공간을 그 목적과 음식에 맞는 이미지 연출로 시각을 자극시켜 음식의 질을 한층 높여주고, 먹는 사람의 눈을 즐겁게 해주며 식욕을 불러 일으키게 하는 것 중의 하나가 카빙 테코레이션이다.

카빙(carving)이란 조각(술), 조각물, 고기베기, 썰기 등의 사전적인 의미를 가지고 있다. 조리사들 사이에서는 식품 조각, 푸드 카빙, 야채 카빙, 수박 카빙, 꽃 카빙, 용 카빙 등의 여러 명칭으로 사용된다. 본 연구에서는 카빙을 과일이나 야채로 만든 조각의 모든 종류의 의미로 사용되었다.

테코레이션(decoration)이란 장식(법), 장식물, (상점의) 장식, 진열, 실내장식 등의 사전적 의미를 가지고 있다. 외식업에서 테코레이션은 테이블 테코레이션, 음식 테코레이션 등의 장식의 의미로 사용되고 있다. 본 연구에서도 장식의 의미로 사용되었다.

본 연구에서 카빙 테코레이션(carving decoration)은 야채나 과일을 이용한 조각품을 이용하여 장식을 한다는 의미로 사용되었다.

카빙 테코레이션은 음식의 재료인 야채나 과일을 이용하여 계절감을 느끼게 해주며, 입체감이 살아있어 음식의 생동감을 표현해 줄 수 있고, 일상에서 쉽게 구입할 수 있는 재료를 사용하기에 사람들이 친숙하게 느낄 수 있을 뿐만 아니라 행사가 끝날 때까지 그 형태가 유지되므로 행사장 분위기와 음식의 시각적인 품질을 계속 유지시켜 줄 수 있다. 또한, 카빙 테코레이션은 국제요리경연대회 및 국내요리경연대회에서 시각적인 부분

의 대표적인 경연 종목으로 채택되어 있을 만큼 중요한 위치에 있지만, 카빙 데코레이션에 대한 연구는 전무한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 카빙 데코레이션에 대한 탐색적 연구로 조리사들의 일반적인 인식에 따라서 카빙 데코레이션을 가장 필요로 하는 업종의 순위를 조사하고, 가장 배우고 싶은 카빙 데코레이션의 종류와 카빙 종류에 따라서 많이 사용될 것으로 인식되는 업종에 대해 조사한다. 또한, 조리사들의 카빙 데코레이션 교육 여부에 대해 조사하고 교육을 받은 경우 그 경로에 대해 조사한다. 아울러 교육을 받지 못한 이유를 조사함으로써 카빙 데코레이션 교육의 필요성과 음식의 시각적인 부분을 다루는 연구에 기초 자료를 제공하는데 그 목적이 있다.

II. 연구방법

1. 설문지 구성 및 분석방법

본 연구의 자료 수집을 위해 전문가 10명의 의견을 수렴하여 설문지가 구성되었는데, 전문가는 전문교육기관에서 카빙을 강의하고 있거나 현재 호텔에 재직 중이거나 국제요리경연대회 카빙부문 금상 수상자들로 구성되었다. 아울러 최초 작성된 설문은 전문가들의 재검토를 통해 수정 및 보완되어 최종 설문지가 작성되었다.

최종 설문지는 카빙 및 카빙 교육에 대한 사항과 응답자들의 인구통계적인 특성과 같이 크게 3 부분으로 구성되었다. 먼저 카빙과 관련한 사항은 13개 문항으로 구성되었다. 이 중 5점 리커트 척도와 명목 척도가 각각 5개 항목이며, 다중응답 3개 항목이 이용되었다. 카빙 교육과 관련한 8개 문항은 모두 5점 리커트 척도를 이용하여 구성되었다. 마지막으로, 조리사의 일반적인 사항들을 알아보기 위해 10개 문항(성별, 연령, 최종 학력, 근무 업종, 호텔 근무 여부, 월평균 소득, 조리 근무 경력, 하루 평균 근무 시간, 조리기능사 자격증 소지 여부, 근무 지역)이 사용되었다.

자료의 분석을 위해 SPSS 12.0 for windows를 이용하였으며, 기술통계분석 및 복수응답(MRGROUP: Multiple Response Groups)처리분석을 실시하였다.

2. 조사대상 및 조사기간

본 조사는 카빙 데코레이션 교육에 대한 조리사들의 인식을 조사하기 위해 전국에 근무 중인 조리사들을 대상으로 자료를 수집하였다. 표본추출은 비확률 표본추출방법인 할당표본추출(quota sampling)방법을 이용하였는데, 특정 지역에 국한되어 자료를 수집할 경우 응답에 왜곡이 있을 가능성이 있으므로 수도권을 대표하는 서울·경기 지역과 대한민국 남부를 대표하는 대구·경북지역에서 자료를 수집하였다. 구체적으로 서울·경기지역과 대구·경북지역의 호텔 레스토랑 및 객단가 15,000원 이상의 고급 레스토랑에 근무하는 조리사들을 대상으로 자료를 수집하였다. 객단가 15,000원 미만의 레스토랑의 경우, 카빙 데코레이션에 대한 인식이 부족하여 조사의 대상으로 부적합하다고 판단하여 조사 대상에서 제외되었다. 아울러 한식, 양식, 일식, 중식, 뷔페(연회) 등 다양한 업종이 포함되도록 조사 대상을 할당하였다.

조사는 자기기입식 설문지법을 이용하여 2007년 9월 1일부터 30일까지 실시되었으며, 총 430부의 설문지를 배포하여 회수된 413부(응답률 96%)를 분석에 사용하였다.

III. 결과 분석 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적인 특성

조사대상자의 일반적 특성은 <표 1>과 같다. 전체 응답자 수는 총 413명이며, 그 중 남성이 78.7%, 여성이 21.3%로 나타났고, 연령은 26~30세가 28.8%로 가장 많았으며, 다음으로 25세 이하가 25.9%, 31~35세가 19.6%, 36~40세와 41세 이상이 각각 12.8%로 나타났다. 최종 학력은 전문대졸이 64.9%로 가장 많았고, 고졸 이하가 16.0%, 대졸이 15.7%, 대학원 이상이 3.3%로 나타났다.

〈표 1〉 조사대상자의 일반적 특성

변수	구분	n	%
성별	남자	325	78.7
	여자	88	21.3
연령	25세 이하	107	25.9
	26~30세 이하	119	28.8
	31~35세 이하	81	19.6
	36~40세 이하	53	12.8
	41세 이상	53	12.8
최종 학력	고졸 이하	66	16.0
	전문대졸	268	64.9
	대졸	65	15.7
	대학원 이상	14	3.3
업종	한식	77	18.6
	양식	90	21.8
	중식	79	19.1
	일식	85	20.6
	뷔페식	82	19.9
호텔 근무 여부	그렇다	201	48.7
	아니다	212	51.3
조리 경력	1년 이하	58	14.0
	2~3년	95	23.0
	4~5년	70	16.9
	6~7년	55	13.3
	8년 이상	135	32.7
근무 지역	서울·경기지역	216	52.3
	대구·경북지역	197	47.7

근무 업종은 양식이 21.8%, 일식이 20.6%, 뷔페가 19.9%, 중식이 19.1%, 한식이 18.6%의 순으로 나타났으며, 호텔 근무 중인 조리사는 48.7%, 레스토랑에 근무 중인 조리사는 51.3%로 나타났다. 조리 경력은 8년 이상이 32.7%로 가장 많았고, 2~3년이 23.0%, 4~5년이 16.9%, 1년 이하가 14.0%, 6~7년이 13.3%의 순으로 나타났으며, 근무 지역은 서울·경기지역이 52.3%, 대구·경북지역이 47.7%로 나타났다.

2. 카빙 데코레이션에 대한 인식

카빙 데코레이션에 대한 인식과 경험 여부는

〈표 2〉와 같다. 카빙이 무엇인지 알고 있는가라는 질문에 310명(75.0%)이 카빙에 대해서 알고 있는 것으로 나타났고, 그 외 ‘보통이다’ 77명(18.6%), 모르는 사람이 26명(6.3%)으로 나타났다. 평균 3.90으로 ‘알고 있다’에 가까운 인지도를 보이고 있다. 카빙으로 데코레이션하는 것을 본 적이 있는가라는 질문에 ‘본 적 있다’ 331명(80.1%), ‘본 적 없다’ 82명(19.9%)을 차지하였다. 카빙을 해 본 적이 있는가라는 질문에 ‘해 본 적 있다’ 215명(52.1%), ‘해 본 적 없다’ 198명(47.9%)으로 나타났다. 75% 이상이 카빙 데코레이션에 대해 알고는 있지만, 직접 해 본 조리사는 52.1%를 차지하였다.

카빙을 직접 해 본 조리사 215명에게 업장에서 본인이 하고 있는 카빙 데코레이션에 어느 정도 만족하는가라는 질문에 62명(28.8%)이 만족하지 않고 있는 것으로 나타났고, ‘보통이다’ 100명(46.5%), 만족하는 조리사가 53명(24.7%)으로 나타났다. 카빙 데코레이션을 ‘해 본 적 없다’라고 대답한 198명에게 카빙 데코레이션을 해 본 적이 없다면 해 보고 싶은가라는 질문에 ‘해 보고 싶다’라고 답변한 조리사는 115명(58.1%)으로 나타났으며, ‘보통이다’ 55명(27.8%), ‘배우고 싶지 않다’고 대답한 조리사가 28명(14.1%)으로 나타났다. 음식을 제공할 때 카빙 데코레이션이 필요하다고 생각하는가라는 질문에는 ‘필요하다’고 생각하는 조리사는 274명(66.3%)으로 나타났고, 그 외 ‘보통이다’ 107명(25.9%), 필요하지 않다고 생각하는 조리사가 32명(7.5%)으로 나타났다.

3. 카빙 데코레이션 교육 여부

카빙 데코레이션의 교육 여부는 〈표 3〉과 같다. 카빙 데코레이션을 배운 적이 있는가라는 질문에 ‘있다’ 158명(38.3%), ‘없다’ 255명(61.7%)으로 나타났다. 배운 적이 있다면 배운 경로는 무엇인가라는 질문에 직장 선배가 105명(66.5%)으로 가장 많았고, 카빙 전문 서적 21명(13.3%)으로 나타났다.

〈표 2〉 카빙 데코레이션의 인식과 경험 여부

변수	구분	n	%	M±SD
카빙을 알고 있는가?	잘 알고 있다	91	22.0	3.90±0.829
	알고 있다	219	53.0	
	보통이다	77	18.7	
	모른다	23	5.6	
	전혀 모른다	3	0.7	
	소계	413	100.0	
카빙을 본 적 있는가?	있다	331	80.1	
	없다	82	19.9	
	소계	413	100.0	
카빙을 직접 해 본 적 있는가?	있다	215	52.1	
	없다	198	47.9	
	소계	413	100.0	
카빙을 해 본 적이 있다면 본인의 카빙 만족도는?	매우 만족	4	1.9	2.87±0.948
	만족	49	22.8	
	보통	100	46.5	
	만족 안함	39	18.1	
	전혀 만족 안함	23	10.7	
	소계	215	100.0	
카빙을 해 본 적 없다면 해보고 싶은가?	매우 그렇다	19	9.6	3.49±0.954
	그렇다	96	48.5	
	보통이다	55	27.8	
	그렇지 않다	19	9.6	
	전혀 그렇지 않다	9	4.5	
	소계	198	100.0	
음식 제공 시 카빙이 필요하다고 생각하는가?	매우 필요	60	14.5	3.73±0.816
	필요	214	51.8	
	보통	107	25.9	
	필요 없음	30	7.3	
	전혀 필요 없음	2	0.5	
	소계	413	100.0	

¹⁾ M: 평균, SD: 표준편차.

교육기간은 일주일 60명(38.0%), 1개월 54명(34.2%)으로 일주일과 1개월이 가장 높게 나타났다. 전문 조리사로서 배울 필요가 있다고 생각하는가에 대한 질문에서는 배움의 필요성에 긍정적인 반응을 보인 조리사는 300명(72.7%)으로 나타났고, 부정적인 반응은 42명(10.2%)으로 나타났다.

카빙을 배운다면 배우는 동기와 배우지 못한 이유는 〈표 4〉와 같다. 본 항목은 5점 척도였으나 표준편차가 모두 1 이상으로 높게 나타나 3점 척도로 코딩 변경을 하였다. 남들과 차별화 되는 스킬을 만들기 때문이라는 항목에서 ‘그렇다’ 290명(70.2%)으로 나타났고, 음식의 예술성을 높일 수 있기 때문이라는 항목에서는 ‘그렇다’ 301명(72.9

〈표 3〉 카빙 데코레이션 교육 여부

변수	구분	n	%	M±SD
카빙 데코레이션을 배운 적이 있는가?	있다	158	38.3	
	없다	255	61.7	
	소계	413	100.0	
배운 적 있다면 배운 경로는?	직장 선배	105	66.5	
	학교	16	10.1	
	학원	12	7.6	
	카빙 전문 서적	21	13.3	
	인터넷	4	2.5	
	소계	158	100.0	
배운 적 있다면 배운 기간은?	하루 이하	12	7.6	
	일주일	60	38.0	
	1개월	54	34.2	
	2개월	11	7.0	
	3개월 이상	21	13.3	
	소계	158	100.0	
전문 조리사로서 카빙 데코레이션을 배울 필요가 있다고 생각하는가?	매우 필요하다	68	16.5	3.77±0.895
	필요하다	232	56.2	
	보통이다	71	17.2	
	필요없다	33	8.0	
	전혀 필요없다	9	2.2	
소계	413	100.0		

¹⁾ M: 평균, SD: 표준편차.

〈표 4〉 카빙 데코레이션 배운 동기 및 배우지 못한 이유

변수	구분	n(%)			M±SD
		그렇지 않다	보통이다	그렇다	
카빙을 배운다면 배우는 동기	남들과 차별화 되는 기술을 만든다	58(14.0)	65(15.8)	290(70.2)	2.56±0.727
	음식의 예술성을 높일 수 있다	42(10.2)	70(16.9)	301(72.9)	2.63±0.662
	고객에게 시각적 즐거움 제공	43(10.4)	54(13.1)	316(76.5)	2.66±0.658
	새로운 기술 습득으로 자기개발	37(9.0)	60(14.5)	316(76.5)	2.68±0.632
배우지 못하고 있다면 그 이유는	배우는 시간이 오래 걸림	102(24.7)	131(31.7)	180(43.6)	2.19±0.805
	배울 수 있는 교육기관이 없음	63(15.3)	110(26.6)	240(58.1)	2.43±0.743
	업장에서 사용하지 않음	175(42.4)	115(27.8)	123(29.8)	1.87±0.841
	현재 본인의 기술로 충분함	236(57.1)	110(26.6)	67(16.2)	1.59±0.753

¹⁾ M: 평균, SD: 표준편차.

%)이 긍정적 반응을 보였으며, 고객에게 시각적 즐거움 제공이라는 항목에서 ‘그렇다’ 316명(76.5%), 새로운 기술 습득으로 자기 개발 항목에서도

‘그렇다’ 316명(76.5%)으로 나타났다. 조리사들은 새로운 기술 습득에 가장 높은 반응을 보였고, 다음으로 ‘고객에게 시각적 즐거움 제공’, ‘음식

의 예술성을 높일 수 있음’, ‘남들과 차별화되는 스킬을 만든다’의 순으로 배우는 동기를 나타냈다.

배우지 않고 있다면 배우지 않는 이유에 대해 배우는 시간이 오래 걸림이라는 항목에서 ‘그렇다’ 180명(43.6%), ‘보통이다’ 131명(31.7%), ‘그렇지 않다’ 102명(24.7%)으로 나타났다. 배울 수 있는 교육기관이 없음이라는 항목에서도 ‘그렇다’ 240명(58.1%), ‘보통이다’ 110명(26.6%), ‘그렇지 않다’ 63명(15.3%)으로 나타났다. 업장에서 사용하지 않음이라는 항목에서는 ‘그렇다’ 123명(29.8%), ‘보통이다’ 115명(27.8%), ‘그렇지 않다’ 175명(42.4%)으로 나타나 업장에서 카빙 데코레이션을 사용하고 있다는 것을 의미한다.

현재 본인의 카빙 기술로 충분함이라는 항목에

서는 ‘그렇다’ 67명(16.2%), ‘보통이다’ 110명(26.6%), ‘그렇지 않다’ 236명(57.1%)으로 나타났다. 과반수 이상이 본인의 카빙 기술에 만족하지 않는 것으로 나타났다.

4. 조리사가 인식하는 카빙 데코레이션 필요도에 따른 업종별 순위

조리사들의 일반적 특성에 따라서 카빙 데코레이션 필요도에 따른 업종별 순위에 대한 복수응답 처리분석을 실시한 결과 <표 5>와 같다. 조사 대상자 전체의 결과를 보면 뷔페 56.6%로 가장 필요할 것으로 나타났고, 다음으로 중식 28.6%, 일식 8.5%, 양식 8.0%, 한식 3.4%의 순위로 나타났다. 성별에 따라 카빙 데코레이션이 가장 필요하다고 여겨지는 순위별 업종을 보면 남자는 뷔

<표 5> 조리사의 일반적 특성에 따른 카빙을 필요로 하는 업종별 순위

변수	구분	카빙을 필요로 하는 업종별 순위 [n(%)]					합계
		한식	양식	일식	중식	뷔페(연회)	
성별	남	10(3.1)	21(6.5)	24(7.4)	87(26.8)	184(56.6)	325(100)
	여	4(4.5)	12(13.6)	11(12.5)	31(35.2)	30(34.1)	88(100)
	합계	14(3.4)	33(8.0)	35(8.5)	118(28.6)	214(51.8)	413(100)
근무 업종	한식	1(1.3)	8(10.4)	7(9.1)	19(24.7)	42(54.5)	77(100)
	양식	3(3.3)	9(10.0)	8(8.9)	25(27.8)	45(50.0)	90(100)
	중식	3(3.8)	9(11.4)	6(7.6)	30(38.0)	32(40.5)	79(100)
	일식	4(4.7)	4(4.7)	7(8.2)	26(30.6)	44(51.8)	85(100)
	뷔페(연회)	3(3.7)	3(3.7)	7(8.5)	18(22.0)	51(62.2)	82(100)
	합계	14(3.4)	33(8.0)	35(8.5)	118(28.6)	214(51.8)	413(100)
호텔 근무 여부	그렇다	8(4.0)	14(7.0)	9(4.5)	58(28.9)	113(56.2)	201(100)
	아니다	6(2.8)	19(9.0)	26(12.3)	60(28.3)	101(47.6)	212(100)
	합계	14(3.4)	33(8.0)	35(8.5)	118(28.6)	214(51.8)	413(100)
조리 근무 경력	1년 이하	5(8.6)	2(3.4)	7(12.1)	17(29.3)	27(46.6)	58(100)
	2~3년 이하		7(7.4)	10(10.5)	29(30.5)	49(51.6)	95(100)
	4~5년 이하	2(2.9)	8(11.4)	7(10.0)	13(18.6)	40(57.1)	70(100)
	6~7년 이하	2(3.6)	9(16.4)	4(7.3)	13(23.6)	27(49.1)	55(100)
	8년 이상	5(3.7)	7(5.2)	7(5.2)	46(34.1)	71(52.6)	135(100)
	합계	14(3.4)	33(8.0)	35(8.5)	118(28.6)	214(51.8)	413(100)
근무 지역	서울·경기	5(2.3)	10(4.6)	23(10.6)	56(25.9)	122(56.5)	216(100)
	대구·경북	9(4.6)	23(11.7)	12(6.1)	62(31.5)	92(46.7)	197(100)
	합계	14(3.4)	33(8.0)	35(8.5)	118(28.6)	214(51.8)	413(100)

폐, 중식, 일식, 양식, 한식의 순위로 나타났고, 여자는 중식, 뷔페, 양식, 일식, 한식의 순위로 뷔페보다 중식에서 더 높은 필요도가 나타났으며, 일식보다 양식에서 필요도가 높게 나타나 성별에 따라 다르게 나타났다. 근무 업종에 따라 한식, 양식, 중식에 근무하는 조리사는 뷔페, 중식, 양식, 일식, 한식의 순위로 나타났고, 일식과 뷔페에 근무하는 조리사는 뷔페, 중식, 일식, 양식, 한식의 순위로 나타났다. 뷔페조리사와 중식조리사는 자신이 근무 중인 업종에서 각각 많이 사용된다는 답변을 하였다.

1) 교차분석을 이용한 순위가 있는 복수응답처리분석에 의한 분석

호텔 근무 여부에 따라 호텔 근무 중인 조리사는 뷔페, 중식, 양식, 일식, 한식의 순위로 나타났고, 고급 레스토랑에 근무 중인 조리사는 뷔페, 중식, 일식, 양식, 한식의 순위로 나타났다. 호텔 근무 중인 조리사는 일식보다 양식에서 필요도가 높을 것으로 호텔 근무 여부에 따라 다르게 나타났다. 조리 근무 경력에 따라 1년 이하는 뷔페, 중식, 일식, 한식, 양식의 순위로 나타났고, 2~3년 이하, 8년 이상은 뷔페, 중식, 일식, 양식, 한식의 순위로 나타났으며, 4~5년 이하, 6~7년 이하는 뷔페, 중식, 양식, 일식, 한식의 순위로 나타났다. 4~7년 이하의 경력조리사는 일식보다 양식에서 더 높은 필요도가 나타나, 조리 근무 경력에 따라 다르게 나타났다. 근무 지역에 따라 서울·경기 지역은 뷔페, 중식, 일식, 양식, 한식의 순위로 나타났고, 대구·경북지역은 뷔페, 중식, 양식, 일식, 한식의 순위로 나타났다. 근무 지역에 따라서 대구·경북지역에 근무 중인 조리사들은 일식보다 양식에서 더 높은 필요도를 인식함으로 근무 지역에 따라 다르게 나타났다.

5. 일반적 특성에 따른 배우고 싶은 카빙 데코레이션의 종류

조리사들의 일반적 특성에 따라 배우고 싶은

카빙 데코레이션의 종류를 복수응답처리 분석을 실시한 결과는 <표 6>과 같다.

조사대상자 전체의 결과를 보면 꽃-나비 카빙 n=233, 수박 카빙 n=211, 동물 형태 카빙 n=206으로 비슷한 비율로 나타났다. 성별에 따라서 남, 여 조리사 모두 가장 배우고 싶어 하는 카빙은 꽃-나비 카빙으로 나타났다. 근무 업종에 따라서는 한식과 양식, 일식에 근무하는 조리사는 꽃-나비 카빙을 가장 배우고 싶어 하고, 중식조리사는 동물 형태 카빙(43.9%), 뷔페조리사는 수박 카빙(34.5%)을 가장 배우고 싶어 하는 것으로 나타났다. 호텔 근무 여부에 관계없이 꽃-나비 카빙을 가장 배우고 싶어 하는 것으로 나타났다. 호텔 근무 중인 조리사는 꽃-나비 카빙(34.7%)과 수박 카빙(34.4%)이 비슷한 수치로 나타났다. 조리 근무 경력에 따라서 꽃-나비 카빙이 대체로 높게 나타났다. 8년 이상의 근무 경력의 조리사는 수박 카빙(36.0%)을 가장 배우고 싶어 하는 것으로 나타났다. 근무 지역에 따라서 서울·경기지역에 종사하는 조리사는 꽃-나비 카빙(39.1%), 대구·경북에 종사하는 조리사는 동물 형태 카빙(35.1%)을 가장 배우고 싶어 하는 것으로 나타났다.

6. 카빙 종류에 따라서 사용되는 업종

카빙 데코레이션 종류에 따라서 사용될 것으로 인식되는 업종에 대한 복수응답처리 분석을 실시한 결과는 <표 7>과 같다. 조사대상자 전체의 결과를 보면 꽃-나비 카빙에서는 일식에서 가장 높은 n=255로 나타났고, 다음으로 중식 n=131, 양식 n=120, 뷔페 n=114, 한식에서 n=95로 나타났다. 동물 형태 카빙에서는 중식에서 가장 높은 n=285로 나타났고, 다음으로 뷔페 n=143, 일식 n=80, 양식 n=72, 한식 n=34로 나타났다. 수박 카빙에서는 뷔페에서 가장 높은 n=270으로 나타났고, 다음으로 중식 n=115, 한식 n=94, 양식 n=73, 일식 n=62로 나타났다. 따라서 꽃-나비 카빙은 일식에서, 동물 형태 카빙은 중식에서, 수박 카빙은 뷔페에서 각각 가장 많이 사용되는 것으로

〈표 6〉 일반적 특성에 따른 배우고 싶은 카빙 데코레이션의 종류¹⁾

변수	구분	배우고 싶은 카빙 데코레이션의 종류 [n(%)]			합계
		꽃-나비 카빙	동물 형태 카빙	수박 카빙	
성별	남	192(35.4)	172(31.7)	178(32.8)	542(83.4)
	여	41(38.0)	34(31.5)	33(30.6)	108(16.6)
	합계	233(35.8)	206(31.7)	211(32.5)	650(100.0)
근무 업종	한식	54(47.4)	25(21.9)	35(30.7)	114(17.5)
	양식	52(42.3)	27(22.0)	44(35.8)	123(18.9)
	중식	30(22.7)	58(43.9)	44(33.3)	132(20.3)
	일식	53(37.3)	49(34.5)	40(28.2)	142(21.8)
	뷔페(연회)	44(31.7)	47(33.8)	48(34.5)	139(21.4)
	합계	233(35.8)	206(31.7)	211(32.5)	650(100.0)
호텔 근무 여부	그렇다	109(34.7)	97(30.9)	108(34.4)	314(48.3)
	아니다	124(36.9)	109(32.4)	103(30.7)	336(51.7)
	합계	233(35.8)	206(31.7)	211(32.5)	650(100.0)
조리 근무 경력	1년 이하	29(35.4)	29(35.4)	24(29.3)	82(12.6)
	2~3년 이하	50(37.6)	41(30.8)	42(31.6)	133(20.5)
	4~5년 이하	41(37.6)	34(31.2)	34(31.2)	109(16.8)
	6~7년 이하	32(35.6)	32(35.6)	26(28.9)	90(13.8)
	8년 이상	81(34.3)	70(29.7)	85(36.0)	236(36.3)
	합계	233(35.8)	206(31.7)	211(32.5)	650(100.0)
근무 지역	서울·경기	153(39.1)	115(29.4)	123(31.5)	391(60.2)
	대구·경북	80(30.9)	91(35.1)	88(34.0)	259(39.8)
	합계	233(35.8)	206(31.7)	211(32.5)	650(100.0)

¹⁾ 교차분석의 이분형 복수응답처리분석.

인식하고 있다.

IV. 결 론

1. 결과 요약 및 시사점

본 연구에서 카빙 데코레이션에 대한 조리사들의 인식을 측정해 본 결과, 카빙 데코레이션에 대해 많은 조리사들이 알고 있고, 본 적 있는 것으로 나타났다. 직접 카빙 데코레이션을 한 적 있는 조리사는 52%로 나타났으며, 한 적 있는 조리사를 대상으로 본인의 카빙 데코레이션 만족 정도를 알아본 결과 33%만이 만족하는 것으로 나타났다.

또한, 카빙을 한 적 없는 조리사를 대상으로 해 보기를 희망하는가에 대해 58%가 해 보기를 희

망했으며, 해 보고 싶지 않다고 대답한 조리사는 14%에 불과했다. 음식 제공시 카빙 데코레이션이 필요한가에 대해 66%의 조리사가 필요하다고 대답했고, 필요 없다는 답변은 8%에 불과했다. 이에 많은 조리사들이 카빙에 대해 관심을 가지고 있고, 근무 중인 업장에서 카빙 데코레이션을 필요로 하고 있는 것을 알 수 있다.

카빙 데코레이션의 교육 여부를 측정해 본 결과, 카빙 데코레이션을 배운 적 있는 조리사가 38%에 지나지 않았다. 배운 경로는 직장 선배가 66%로 가장 많았고, 카빙 전문 서적이 13%로 나타났다. 조리사로서 카빙 데코레이션을 배울 필요가 있다고 생각하는가에 대해서는 73%의 조리사들이 필요하다고 나타났다. 카빙 학습 희망 동기에 대해

〈표 7〉 일반적 특성에 따른 카빙 종류에 따라서 사용될 것으로 인식되는 업종¹⁾

카빙 종류에 따른 사용될 것으로 인식되는 업종	꽃-나비 카빙					동물 형태 카빙					수박 카빙					합계		
	한식	양식	일식	중식	뷔페	한식	양식	일식	중식	뷔페	한식	양식	일식	중식	뷔페			
일반적 특성	한식	25*	23	51	17	19	9	7	14	46	31	18	16	7	8	52	343	
		26.3**	19.2	20.0	13.0	16.7	26.5	9.7	17.5	16.1	21.7	19.1	21.9	11.3	7.0	19.3	17.7	
	양식	11	31	45	30	44	7	34	11	47	39	17	17	10	20	59	422	
		11.6	25.8	17.6	22.9	38.6	20.6	47.2	13.8	16.5	27.3	18.1	23.3	16.1	17.4	21.9	21.7	
	중식	17	28	35	51	26	5	8	20	63	27	14	13	14	45	43	409	
		17.9	23.3	13.7	38.9	22.8	14.7	11.1	25.0	22.1	18.9	14.9	17.8	22.6	39.1	15.9	21.0	
	일식	26	17	70	24	9	12	15	25	57	31	34	18	21	26	54	439	
		27.4	14.2	27.5	18.3	7.9	35.3	20.8	31.3	20.0	21.7	36.2	24.7	33.9	22.6	20.0	22.6	
	뷔페(연회)	16	21	54	9	16	1	8	10	72	15	11	9	10	16	62	330	
		16.8	17.5	21.2	6.9	14.0	2.9	11.1	12.5	25.3	10.5	11.7	12.3	16.1	13.9	23.0	17.0	
	합계	95	120	255	131	114	34	72	80	285	143	94	73	62	115	270	1943	
		4.9	6.2	13.1	6.7	5.9	1.7	3.7	4.1	14.7	7.4	4.8	3.8	3.2	5.9	13.9	100.0	
	호텔 근무 여부	그렇다	49	61	122	60	61	22	49	39	122	81	54	46	36	54	124	980
			51.6	50.8	47.8	45.8	53.5	4.7	68.1	48.8	42.8	56.6	57.4	63.0	58.1	47.0	45.9	50.4
		아니다	46	59	133	71	53	12	23	41	163	62	40	27	26	61	146	963
48.4			49.2	52.2	54.2	46.5	35.3	31.9	51.3	57.2	43.4	42.6	37.0	41.9	53.0	54.1	49.6	
합계	95	120	255	131	114	34	72	80	285	143	94	73	62	115	270	1943		
	4.9	6.2	13.1	6.7	5.9	1.7	3.7	4.1	14.7	7.4	4.8	3.8	3.2	5.9	13.9	100.0		
근무 지역	서울·경기	42	56	147	66	75	11	38	41	155	88	48	28	24	48	160	1027	
		44.2	46.7	57.6	50.4	65.8	32.4	52.8	51.3	54.4	61.5	51.1	38.4	38.7	41.7	59.3	52.9	
	대구·경북	53	64	108	65	39	23	34	39	130	55	46	45	38	67	110	916	
		55.8	53.3	42.4	49.6	34.2	67.6	47.2	48.8	45.6	38.5	48.9	61.6	61.3	58.3	40.7	47.1	
합계	95	120	255	131	114	34	72	80	285	143	94	73	62	115	270	1943		
	4.9	6.2	13.1	6.7	5.9	1.7	3.7	4.1	14.7	7.4	4.8	3.8	3.2	5.9	13.9	100.0		

¹⁾ 교차분석의 이분형 복수응답처리분석.

²⁾ * n, ** 일반적 특성의 %.

새로운 기술 습득으로 자기 개발이 가장 높게 나타났다고, 고객에게 시각적 즐거움 제공, 음식의 예술성을 높일 수 있다는 항목에서도 높게 나타났다. 배우지 못하는 이유에 대해 배울 수 있는 교육기관이 없다는 항목이 가장 높게 나타났다. 이에 조리사들이 카빙 데코레이션을 음식의 예술성을 높이고 고객에게 시각적 즐거움 제공을 위해 필요하다고 인식하고 있지만, 배울 수 있는 교육기관이 없어 배우지 못하고 있음을 알 수 있다.

조리사들은 카빙 데코레이션을 배우지 않았던 배우고 싶은가에 대한 질문에서도 배우고 싶은 조리사가 배우고 싶지 않은 조리사보다 4배나 많은 수치를 보였다. 또한, 배울 필요가 있는가라는 항목에서도 배울 필요가 없다는 조리사보다 7배나 많은 조리사들이 필요하다는 긍정적인 반응을 보였다.

이것으로 조리사들의 카빙 데코레이션 학습에 대한 희망 정도를 알 수 있었다. 이에 조리사가

근무하는 외식업체 및 호텔 등에서 조리사들에게 카빙 데코레이션에 대한 사내 교육과정을 개설한다면 고객에게 시각적인 즐거움을 제공하고, 음식의 고급화를 이룰 수 있을 것이다. 아울러 조리사에게는 자기개발을 할 수 있는 기회를 제공하여 직무 만족에 영향력을 행사할 것으로 사료된다.

카빙 데코레이션을 배우고 싶어 하지만, 카빙을 배울 수 있는 교육기관이 없어 배우지 못하는 것을 알 수 있었다. 따라서 조리 관련 학과에서 재학생에게 외식산업의 경쟁력을 키우고, 질 높은 서비스를 제공할 수 있는 카빙 데코레이션 기술을 습득할 수 있는 기회를 제공해야 할 것이다.

또한, 카빙 데코레이션은 뷔페, 일식, 중식에서 높은 필요성이 있는 것으로 나타났다. 근무 업종에 따른 배우고 싶은 카빙 데코레이션의 종류에서도 꽃-나비 카빙은 한식, 일식, 양식에 근무 중인 조리사가 가장 배우고 싶어 하는 것으로 나타났다. 동물 형태 카빙은 중식, 일식, 뷔페에 근무 중인 조리사가 가장 배우고 싶어 하는 것으로 나타났다. 수박 카빙은 뷔페, 양식, 중식에 근무 중인 조리사가 가장 배우고 싶어 하는 것으로 나타났다. 이러한 근무 업종에 따른 배우고 싶은 카빙 데코레이션 종류는 교육시스템 개발에 기초자료가 될 것이다.

현재 근무 중인 조리사들의 근무 업종과 현재 조리관련 학과에 재학 중인 학생들의 취업 희망 업종에 맞도록 교육을 시킨다면 현장에서도 유용하게 사용되어 외식산업의 치열한 경쟁 속에서 경쟁 우위를 차지할 수 있는 조리 스킬의 한 부분이 될 것으로 사료된다. 또한, 다른 조리사들과 차별화 할 수 있는 기술을 습득함으로써 현장에서 경쟁력 있는 조리사가 될 것으로 사료된다.

2. 연구의 한계점

본 연구의 결과는 다음과 같은 한계를 가지고 있다.

첫째, 선행 연구에 있어 카빙 데코레이션에 관

련한 문헌적 선행 연구와 사례를 연구하여 분석하고자 하였으나, 카빙 데코레이션에 대한 선행 연구가 전무하여 이론적 배경과 설문지를 구성하고 측정하는데 어려움이 있었다. 그러나 현재 음식의 시각적 부분의 중요성과 관심이 증가하고 있어 관련학과에서 카빙 데코레이션에 대한 과목을 채택하고 있는 대학이 증가하고 있는 실정으로 향후 카빙 데코레이션에 관한 많은 연구가 진행될 것으로 사료된다.

둘째, 본 연구에서 조사대상자를 서울·경기지역과 대구·경북지역으로 한정하여 비확률 표본 추출방법을 실시했기에 연구 결과를 일반화하는데 어려움이 있다. 따라서 향후 연구자들은 보다 광범위한 지역을 대상으로 확률표본추출방법을 이용한 연구를 수행할 필요가 있다.

참고문헌

1. 구희영 (2005) : 급식소에서 푸드코디네이션 적용시 급식에 대한 기대 및 만족도 조사연구. 성신여자대학교 대학원 석사학위논문, 65-72.
2. 김경미·김경임·김상연·안선정 (2005) : 푸드 스타일링. 교문사, 32-34, 서울.
3. 김양희 (2006) : 식공간 연출의 미학적 변천과 지각에 관한 연구. 한경대학교 대학원 석사학위논문, 2-2.
4. 김장익·고법석 (2002) : 색채조화가 전체요리의 음식선택속성에 미치는 영향. *한국조리학회지* 8(2):153-171.
5. 김태희·이영남·박홍현 (2004) : 국내 외식산업 육성을 위한 비전과 발전전략. *외식경영학회지* 7(3):215-237.
6. 남경현 (2004) : 케이터링의 음식연출과 공간 연출의 중요도. 경기대학교 대학원 석사학위논문, 78-80.
7. 노영만 (2004) : 레스토랑 환경지각이 소비자 태도형성에 미치는 영향: 심리반응의 중개 역할. 경기대학교 대학원 박사학위논문, 85-88.

8. 문숙제 · 여윤경 (2001) : 소비자 트렌드 21세기. 시그마프레스, 149-152, 서울.
9. 배주은 (2006) : 푸드 스타일링의 시각적 효과가 고객의 구매의사 및 가격수용성에 미치는 영향. 세종대학교 대학원 석사학위논문, 6-6.
10. 조우제 (2004) : 외식 소비자의 물리적 환경지각이 서비스품질 평가와 만족에 미치는 영향: 레스토랑의 물리적 환경변수를 중심으로. 경기대학교 대학원 박사학위논문, 120-128.
11. 조경숙 (2000) : 한식당 식공간의 시각적 요소의 중요도와 성과도 평가에 관한 연구. 경기대학교 대학원 석사학위논문, 116-119.
12. 황지희 (2004) : 전문대학의 푸드스타일리스트과의 교육형태와 학습자 만족도에 관한 고찰. *한국조리학회지* 10(3):51-64.
13. 하쿠호도생활종합연구소 (1996) : 감각시대의 소비스타일. 도서출판시유시, 74-75, 서울.
14. Barker T · Gimpl ML (1982) : Differentiating a service business: Why and how. *Journal of Small Business Management* 20(4):1-7.
15. Birren F (1963) : Color and human appetite. *Food Technology* 17:753-757.
16. Bitner MJ (1992) : Servicescapes: The impact of physical surroundings on customers and employees. *Journal of Marketing* 56(4):57-71.
17. Donovan RJ · Rossiter JR (1982) : Store atmosphere: An environmental psychology approach. *Journal of Retailing* 58(1):34-57.
18. Holbrook MB · Anand P (1990) : Effects of tempo and situational arousal on the listener's perceptual and affective responses to music. *Psychology of Music* 18(2):150-162.

2008년 4월 22일 접수
2008년 5월 17일 1차 논문수정
2008년 6월 12일 2차 논문수정
2008년 6월 18일 게재확정