

## 한식 세계화를 위한 한식조리사 양성 방안 연구

민계홍

전주대학교 문화관광대학 외식산업학과 부교수

### A Study on Cultivating Korean Chefs for the Globalization of Korean Food

Kye-Hong Min

Department of Foodservice Management, College of Culture and Tourism, Jeonju University

#### Abstract

The principal objective of this study is to determine the most appropriate methods to increase global recognition of Korean food. In service of this objective, interviews were conducted with Korean food specialists who worked for a Korean culinary educational institute in Seoul, as well as cooking experts who worked for restaurants in super deluxe hotels. The study was conducted for 10 days from Feb 21<sup>st</sup> to March 2<sup>nd</sup> in 2009. The results of the study were summarized and synthesized into some key opinions. First, one of the main concepts in Korean culinary education should involve the selection of a small group of the best members and training them to a world class level at a traditional HanOk style institute. Second, to establish a standard for trainee recruitment, we selected a group of members consisting of about 20 persons over the age of 18 years who had earned a degree or were scheduled to graduate from university chef training and had also worked for over 5 years in the field, additionally, foreigners were allowed to apply to the institute. The educational term is one year and some benefits, such as a fixed amount of subsidies to help in daily living, free dormitory housing a certificate of course completion, and an employment guarantee. Third, the educational program consisted of two stages one was the specialist course in which traditional foods were covered and the other was the menu development course, which dealt with the creation of new Korean foods. Fourth, unique programs, including specialized foreign foods experience halls or commission education, were instituted in an effort to raise the level of world recognition of the superiority of Korean food.

**Key words:** Korean food, globalization, Korean chef, management, cultivation

#### 1. 서론

21세기는 식품전쟁의 시대, 또는 음식전쟁의 시대라고 한다. 아울러 세계 각국은 국가 이미지 향상과 경제적 이익 증대를 위해 자국 음식의 세계화에 총력을 기울이고 있다(Lee KJ 와 Choi MS 2008). 외국의 경우에는 자신들의 우수한 음식문화를 수출할 수 있는 시대가 되었지만 우리나라의 식문화는 높은 수준에 비해 아직까지는 세계에 널리 알려지지 않은 상태이며, 태국, 중국, 일본, 베트남, 인도 음식이 주류를 이루는 아시안 음식의 범주에도 들어가지 못하고 있다(Usa Today 2005). 그러나 최

근 국제적인 한류열풍에 힘입어 전통 한식에 대한 외국인들의 인지도가 높아지면서(Riangkrul S 2004, Aphirak P 2006), 정부에서는 고유 식문화를 세계에 알리려는 정책의 일환으로 한 브랜드 육성사업을 진행하고 있다.

이러한 배경으로 인하여 농림수산식품부는 한식 세계화 선포식을 통해 올해를 한식 세계화의 원년으로 삼고 오는 2017년까지 해외 한식당을 4만개로 늘리는 등 한식을 세계 5대 음식으로 육성시킨다는 비전을 발표했다(월간식당 2008). 그러므로 한식산업을 이끌어 갈 전문 인력 양성 및 인프라 구축, 한식과 한식 문화의 홍보 등에 주력할 방침이다.

한식이 세계화가 되기 위해서는 여러 가지 방안이 있겠지만, 그 중에서 이미 해외에 진출해 있거나 진출을 하려는 한식 음식점들의 성공적인 영업을 위해서는 현장에서 필요로 하는 조리인력 공급이 확대되어야 한다. 그러나 한식조리사 양성을 위한 최고 수준의 전문 교육기관

\*Corresponding author: Kye-Hong Min, Department of Foodservice Management, College of Culture and Tourism, Jeonju University  
Tel: 063-220-2896  
Fax: 063-220-2736  
E-mail: mkhbasil@hanmail.net

은 부재한 실정이며, 이러한 교육기관에서 배출되는 인력을 필요로 하는 기업체나 수요자는 그리 많지 않다는데 문제가 있으며, 전문적으로 업무를 수행할 수 있는 수준의 한식조리사 인력도 그리 많지 않다고 판단된다. 이를 위해서는 한식조리사 양성 교육이 필요하고 실무 현장에서 활용하고 응용할 수 있는 교육에 초점을 맞추어야 한다.

우리나라의 조리 교육기관은 정규과정과 비정규과정이 있는데, 개설된 교육기관으로는 정규과정인 전문대학과 4년제 대학이 있으며(Min KH 2005), 비 정규과정으로 요리학원이 105개, 학점은행제(가정 전문학사 158개소, 가정학사 81개소) 등에서 조리교육을 시키고 있다(Na JK 2003). 정규과정 교육기관으로는 전문대학의 조리 관련 대표 학과는 크게 식품조리과, 외식조리과, 전통조리과, 호텔조리과, 외식산업과, 호텔식당경영과 등 6개 정도로 이루어져 있으며 이들 관련 학과를 개설한 학교는 총 70여개가 있다. 대학과의 경우 조리 관련 학과들은 호텔 외식경영학과, 호텔조리식당경영학과, 외식산업학과, 외식조리학과, 조리(과)학과 등 5개 학과명으로 이루어져 있었으며, 이들 관련 학과를 개설한 학교는 2008년도 현재 전국에 총 31개교이다(Jun KS 2009). 그리고, 대표적으로 영리를 목적으로 하는 한식 교육기관으로는 2003년에 설립한 숙명여자대학교 부설 한국음식연구원 이 있는데, 한국음식의 체계적인 연구와 전수를 위한 활동과 한국음식의 과학화, 산업화, 세계화를 목적으로 설립된 대학 부설 음식연구원이다(숙명여자대학교 한국음식연구원 2009). 한국전통음식연구소는 1998년에 설립하여 우리의 전통음식을 대중화하고 일반인에게 전수하고 보급하기 위하여 전통음식을 이론과 실기를 병행하여 기초부터 실기까지 체계적이고 전문적으로 배울 수 있는 다양한 교육프로그램을 운영하고 있다(한국전통음식연구소 2009). 궁중음식연구원은 1971년에 설립하여 중요무형문화재인 조선왕조궁중음식을 비롯한 우리 전통음식의 모든 것을 연구하고 가르치는 식문화 전문 연구원이다. 그러나 한식조리사 양성을 위한 최고 수준의 전문 교육기관은 부재한 실정이며, 이러한 교육기관에서 배출되는 인력을 필요로 하는 기업체나 수요자는 그리 많지 않다는데 문제가 있으며, 전문적으로 업무를 수행할 수 있는 수준의 한식조리사 인력도 그리 많지 않다고 판단된다.

한식을 세계화하기 위해 최근 들어 다양한 논의와 연구가 진행되어 오고 있으나(Kim JS 2005, Na JK 2007, Kim TH 등 2007), 한식 발전의 주축인 조리사들의 양성 방안에 대한 연구는 없어서 본 연구의 시기는 적절하다고 판단된다. 선행연구로는 식재료 프로모션을 통한 한국음식의 세계화 방안(Lee JL 등 2008)이 있는데, 결과는 한국음식 세미나를 개최하여 외국과 외국 요리학교에 한국음식과 한식 식자재의 우수함을 홍보하는 방안과 한

국의 대표적인 소스류 개발과 홍보가 이루어져야 한식의 세계화에 기틀이 된다고 하였다. 한식의 세계화 방안 연구(Na JK 2007, Na JK 2008)에서는 한식을 세계화하기 위한 조건은 현지화에 성공한 현재 영업 중인 음식점을 모델로 개발이 되어야 한다고 전제하고, 특정 민족들이 집단을 형성하고 있는 거주지를 중심으로 입지를 선정해야 하며, 메뉴는 단품요리, 분위기는 상징적인 소품으로 연출하고, 주방은 오픈 주방형태가 되어야 한다고 하였다. 또한 미국에서 한국 교민들이 가장 많이 거주하고 있는 LA, 뉴욕, 워싱턴, 시카고 4개 지역 한식당을 중심으로 실태파악을 하였는데, 그 결과 한식당 운영 구조 자체가 변하지 않고서는 현지화는 불가능하다고 전제하고 컨셉 설정에서 고객과 입지, 메뉴에 대한 완전한 변화가 이루어져야 하는데 한국인들이 좋아하는 방법이 아닌 검증된 한식당 현지화 모델이 되어야 한다고 하였다. 브랜드 셰프를 통한 한국음식의 세계화 방안(Kim TH 등 2007)에서는 세계 속에서 활동하고 있는 일본 셰프들과 유명 외국 셰프인 폴 보퀴즈와 데이비드 벨레 등이 일본을 방문하여 일본간장과 와사비, 스시 등 일본 전통요리 등을 응용하여 일본음식을 세계화 시킨 사례를 들었다. 우리나라에서도 해외의 유명한 브랜드 셰프가 일본의 예처럼 그들을 통해서 한식을 알리거나 한국인 셰프를 해외로 파견하여 한식을 알리는 방법, 조리 관련 학과 및 교육기관에서 한식을 교육시켜 홍보대사로 육성하는 방안을 제시하였다. 국제관광 교류전문 인력양성 방안 연구(Lee CH와 Lee DS 2005)에서는 여수지역에서 필요한 국제관광 및 교류 인력에 대한 수요가 증대될 것을 예상하여 전문 인력을 양성하여 공급할 수 있는 방안을 제시하였다. 연구결과 실업계고교에서 실용영어 중심의 영어교육을 강화하고 실용영어 통번역 교육을 주 내용으로 하는 학과를 신설하여 실용영어 교육을 강화해야한다고 나타났다. 문화자원봉사관리자 인력양성 방안 연구(Lee YO 2002)에서는 문화시설을 관리하는 자원봉사에 대한 인식이 부족하여 전문성 및 체계성이 미흡하고, 자원봉사활동의 유인력이 부족하므로 방안으로는 문화자원봉사관리자 협회를 설립하여 지역문화시설간의 유기적인 시스템 설치와 교육프로그램 개발하여 교육을 해야 한다고 제시하였다. 이러한 선행연구를 토대로 한식을 세계화 시키려는 방안은 여러 가지가 있겠지만, 그 중에서 이미 해외에 진출해 있거나 진출을 하려는 한식당들의 성공적인 전략을 위해서는 전문조리인력의 공급이 확대되어야 한다.

따라서 본 연구의 목적은 한식 육성사업이 보다 가속화되고 있는 시점에서 한식의 세계화를 위한 기초자료를 제공하고자 서울시내에 소재한 한식전문 교육기관의 전문 강사와 특1급 호텔 주방장과 면담을 실시하여 한식조리사를 양성할 수 있는 방안을 모색하고자 한다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

본 연구의 조사대상 선별 방법은 편의 추출법에 의한 비확률 표본추출로 한국조리사협회에서 추천한 한식전문 교육기관과 서울시내 지역에 특1급 호텔로 제한을 두어 선정하였다. 조사대상자는 서울시내에 소재한 한식전문 교육기관인 KF, IT, IK 3곳에서 근무하고 있는 전문 강사와 특1급 C, H, J, L, M, P, S 호텔 7곳의 단위 부서로서 전방 영업부서라고 할 수 있는 레스토랑과 연회장, 베이커리, 콜키친에서 근무하고 있는 중간 관리자급 이상 주방장과 부주방장을 조사대상자로 설정하였다. 한식전문 교육기관 전문 강사 16명과 호텔 주방장과 부주방장 88명 총 104명을 조사대상자로 선정하여 심층면접 조사를 실시하였다. 조사 기간은 2009년 2월 21일부터 3월 2일까지 10일 동안 실시하였다.

### 2. 조사내용

조사내용은 한식의 세계화를 위한 방안으로 한식 조리사를 양성하는데 필요한 내용을 제시할 수 있는 4개 문항으로 구성하였다. 자세한 연구수행 내용은 한식 조리사 양성을 위한 교육기관의 컨셉에 대한 설문 3문항(교육시설, 기능 역할, 구조형태), 교육운영 설문 4문항(운영주체, 교육인원, 선발기준, 학력), 교육 프로그램 과정 설문 2문항(전문가 과정과 메뉴개발 과정), 특성화된 프로그램 운영에 대한 설문 3문항(체험관 운영, 위탁교육, 기타교육) 등 총 12문항으로 면담을 실시하였다.

### 3. 연구방법

본 연구에서는 양적 연구의 자료처럼 객관적이거나 수량적인 것이 아닌 질적 연구방법인 심층면접을 실시하였다. 심층면접(Depth interview)은 응답자(피면접자)의 의견을 구조화되지 않고 가장 제한됨 없이 수렴할 수 있고, 어떤 주제에 대해 자신의 느낌이나 믿음을 자세하게 표현하거나 자유롭게 이야기하도록 유도하는 방법이다(채서일 2003). 또한 면접을 심층적으로 실시하는 평가 방법으로 심도 깊은 정보를 얻을 수 있다는 점, 사전에 예상할 수 없었던 정보나 자료를 얻을 수 있다는 점과 진행상 융통성을 발휘할 수 있다는 점을 들 수 있다(한국교육과정평가원 2008).

자료 수집과 조사에 대한 면접자(평가자)는 연구에 대한 충분한 이해를 거친 연구자가 직접 하였는데, 연구자의 편견과 주관 배제하고자 노력하였다. 또한 면담을 하기 전에 연구자가 사전에 응답자(피면접자)에게 연구의 취지를 설명하고 조사의 내용을 이메일로 발송하여 응답준비를 하도록 하였다. 직접 대면 면담에 소요된 시간

은 조사 대상자 1명마다 평균 50분정도가 소요되었는데, 심층면접은 직접 대면 면접 형식으로 하였고, 면담과정은 정보의 손실을 줄이기 위해서 인터뷰를 하였는데, 인터뷰 내용은 노트나 녹음을 한 후에 그 내용을 편집하여 기록을 하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성을 알아보기 위해 성별, 연령, 최종학력, 근무경력에 대한 빈도분석을 실시한 결과는 Table 1과 같다. 조사응답자의 성별 구성에 있어서 전체 응답자 104명중 남성이 86명(82.7%)이고, 여성은 18명(17.3%)으로 나타나서 남성이 여성보다 많았다. 이러한 결과는 호텔 조리부의 특성상 대부분 주방장이나 부주방장이 남성으로 구성되었다고 할 수 있다. 연령에서는 41~45세가 43명(41.3%)로 가장 많았으며, 그 다음으로 46세 이상이 25명(24.0%)으로 나타났다. 최종학력은 2년제 전문대학 졸업자가 45명(43.3%)으로 가장 많았다. 근무경력에서는 11~15년이 41명(39.4%)으로 가장 많이 나타났으며, 그 다음으로 20년 이상이 32명(30.8%)으로 나타났다.

### 2. 양성기관의 컨셉

한식조리사를 양성할 수 있는 기관에 대한 응답자의 컨셉에 대한 의견 결과는 Table 2와 같다. 전체 응답자(104명) 중에서 첫째, “현대식 시설을 완비한 조리교육 장소가 되어야 하며, 조리 전시 및 체험을 할 수가 있는

Table 1. Characteristics of respondents

Characteristics	Categories	Frequency(N)	Percentage(%)
Gender	Male	86	82.7
	Female	18	17.3
Age	30 years	4	3.8
	31~35 years	12	11.6
	36~40 years	20	19.2
	41~45 years	43	41.4
	46 and over	25	24.0
Educational background	High school	21	20.2
	Junior collage	45	43.3
	University	22	21.2
	Graduate	16	15.4
Working period	5~10 years	4	3.8
	11~15 years	41	39.4
	16~20 years	27	26.0
	More than 20 years	32	30.8
Total		104	100.0

**Table 2.** The results of opinion on concept of educational institution for cultivating Korean chefs

Opinion	N	%
It should be not only a recent cooking training center equipped with modern facilities, but also a training institute cultivating best Korean chef	56	53.8
It is keenly required to select a small number of best squad armed with special knowledges of Korean cuisines and global minds and to cultivate the team	31	29.8
The building was for education should be designed with emphasis on korean traditional image such as Hanok style and to perform a weekly foods exhibition and foods sampling party, including other various foods experiencing programs	17	16.3
Total	104	100.0

시스템으로 국내 최고의 한식조리사 인력 양성을 위한 기관이 되어야 한다”는 의견이 56명(53.8%)이다. 이러한 양성기관은 음식을 브랜드로 성장시킬 수 있는 지역에 설립이 되어야 하며, 명소화 기능과 한국음식의 세계화 정책의 추진체 역할을 해야 할 것으로 생각된다. 둘째, “한국 음식에 대한 전문적 지식과 국제적인 감각을 가진 최소 정예 인원을 선발하여 교육을 하여야 한다”는 의견이 31명(29.8%)이다. 특히 음식전문가 초청 강의 및 토론, 음식 전시회를 통한 시연회, 음식 축제 개발, 해외로 파견 할 전문 한식조리사 배출 등 교육 및 연구를 할 수 있는 여건이 조성되어야 한다. 셋째, “양성 교육기관의 구조는 한옥형 시설로 설계하여 주 1회 음식 작품 전시회와 시식 평가회를 공개하고 참여할 수 있도록 다양한 음식체험 프로그램을 운영해야 한다”는 의견이 17명(16.3%)이다. 이러한 음식체험 프로그램을 운영함으로써 우리나라를 방문한 관광객들에게 정부와 관련기관에서는 한식의 홍보를 통해 관광객을 유치할 수 있는 방법을 전략적으로 병행하여 관광객들에게 한식에 대한 관심과 이미지가 오래 남도록 해야 할 것이다.

### 3. 교육운영

교육운영에 대한 의견 결과는 Table 3과 같다. 전체 응답자(104명) 중에서 48명(46.2%)의 의견은 “교육 운영의 주체는 정부가 되어야 하며, 교육생 인원은 약 20명 정도가 적당하다”고 하였다. 35명(33.7%)의 의견은 “교육생 선발 시 선발기준은 만 18세 이상 성인 남자·여자로 관련분야 정규대학 졸업예정자 및 졸업자 또는 그와 동등한 학력 소지자, 실무 경력 5년 이상자, 국외 요리경연대회 입상자”가 적당하다고 하였다. 그리고 교육생을 선발할 때 외국인도 지원이 가능하도록 하는 것이 양성기관의 홍보 및 인지도 측면에서 도움이 된다. 21명(20.2%)의 의견은 “교육기간은 1년(1,600시간 이상)이며, 정부에

**Table 3.** The results of opinion on operational framework for educational institution for cultivating Korean chefs

Opinion	N	%
Operator of the educational programs should be government and for numbers of trainee, 20 peoples are desirable	48	46.2
Men and women over 18 who graduated cooking course of regular colleges or other careers equivalent to it, or veterans having more than 5 years' field experiences, and winners awards at international cooking competitions are desirable for standards to recruit trainees-Systems to help even foreigners apply for the program will be positive for its P.R. and wide recognition	35	33.7
The education period will be one year (more than 1,600 hours) and government should support a specific amount of living allowance monthly for every trainee and provide a dormitory in free of charge	21	20.2
Total	104	100.0

서 교육생을 월 1인당 소정의 생계비를 지원하고 기숙사를 무료로 제공해야 한다”고 하였다. 왜냐하면 교육생 중에는 생활이 곤란하여 교육생 지원을 못하는 경우가 발생하기 때문이다.

또한, 한식조리사 양성 교육기관을 수료하면 인증서를 수여하고 국외 및 관련 한식분야에 취업을 할 수 있도록 정보를 제공해 주어야 하며, 세계 유명 조리교육기관과 협력을 할 수 있는 방법을 모색해야 할 것으로 생각된다.

### 4. 교육 프로그램

전체 응답자(104명)의 교육 프로그램은 한식당 실무 현장에서 활용할 수 있는 실용적인 메뉴로 국내 및 해외로 진출을 원하는 한식조리사들에게 도움이 될 수 있는 체계적인 교육 프로그램이 되어야 우수한 인력을 양성할 수가 있다고 하였다. 그리고 한식조리사뿐만 아니라 해외에 진출하여 한식당을 운영하는 경영자에게도 한국음식에 대한 교육 프로그램이 필요하다. 특히 세계를 유럽, 북미, 남미, 동남아시아, 중국, 일본 등 6개 권역으로 나눠 권역별 선호하는 입맛에 어울리는 한식요리 교육 프로그램을 차별화하여 개발하여야 한다. 개발에 대한 추진 방향은 학계와 업계로 구성된 전문가를 중심으로 축적된 외식 관련 DB 및 경영 노하우를 음식 철학, 조리법, 언어 등 한국 음식이 세계로 진출할 수 있는 바탕을 마련할 수 있는 이론부터 실습까지 총체적인 교육 프로그램이 되어야 한다. 향후 이러한 교육 프로그램은 해외조리사 양성 교육에 필요한 프로그램으로 활용하고 영어 및 기타 언어로 조리법 책자를 발간해 해외 도서관 및 호텔 등에 보급하여야 한다. 또한 국내 대학, 연구기관 및 조리학원 등에 교육 자료로 폭넓게 활용하여야 한다.

기준에 대부분의 한식 조리사들은 제한된 정보력으로 인하여 글로벌 마인드, 창의력과 응용력이 부족하여 레스토랑 경영 전체를 보는 시각이 부족한 실정이다. 이로 인하여 한식 조리사들에게 추가로 필요한 교육은 색채 감각과 조명에 대한 이해, 음식에 대한 프리젠테이션, 푸드 코디네이션, 향기를 통한 마케팅 교육이 필요하겠다.

본 교육 프로그램은 우리나라 고유의 정서와 문화가 함축된 한국음식의 보존과 발전, 대중화를 위하여 전문가 과정 I(한국음식 과정 I), 메뉴개발 과정 II(한국음식 과정 II)의 2단계로 구분하여 운영할 수가 있다. 전문가 과정 I에서는 한국음식 고유의 문화적 배경과 기본 한국 조리법을 배우고 지역별 향토음식, 떡, 한과에 대한 문화적 배경과 제조 원리를 이해하고 현대화 방안을 모색한다. 향토음식에 필요한 고명, 양념 등을 학습하고, 떡과 한과의 체계적인 교육을 통하여 현대에 맞는 새로운 식재료를 이용한 응용 조리법을 연구하고 개발한다. 간장과 고추장을 이용한 양념요리, 우리나라의 대표적인 전통음식과 차와 음청류를 교육하며, 실습을 위한 실용적인 메뉴로는 육수, 육회 비빔밥, 돌솥밥, 너비아니구이, 제육구이, 갈비전골, 갈낙전골, 국수장국, 빈대떡, 콩나물 국밥, 삼계탕, 곰탕, 함흥냉면, 평양냉면, 오미자화채, 돼지고기 김치찌개, 해물 손칼국수, 된장찌개, 청국장, 설렁탕, 수삼냉채 등이다.

메뉴개발 과정 II에서는 한식당에서 실용적인 메뉴화가 가능한 한국음식을 교육하여, 스스로 음식을 만들어 나갈 수 있는 창의적인 팀 프로젝트를 통해 고객들에게 선보일 수 있는 기회를 제공한다. 특히 교육 프로그램에는 우리나라만 가지고 있는 예절에 대한 교육, 음식문화, 조리기술을 학습한다. 메뉴개발 과정 II(한국음식 과정 II)에서는 레스토랑 주방장, 식품회사, 한식당 창업예정자 및 업종 전환자 등 메뉴를 개발하거나 기존 메뉴를 한 단계 업그레이드 시키는 실무자를 양성하는 프로그램이다. 과거 히트메뉴 분석에서부터 현재 브랜드 및 트렌드 조사와 함께 다양한 고객의 입맛을 리드해 나갈 수 있도록 과학적인 교육 과정을 통하여 메뉴개발 전문가를 육성시킨다. 샐러드에 사용하는 드레싱, 소스(양념장), 일품요

리, 국제화 한정식 메뉴, 장아찌, 퓨전화 된 요리, 한식 디저트를 교육한다. 실습을 위한 실용적인 메뉴로는 한정식, 갈비찜, 아구찜, 보쌈김치, 황포묵 샐러드, 돼지갈비, 돼지갈비전골, 오리 주물럭, 더덕구이, 식혜, 수정과, 불고기, 바지락 죽, 간장게장 등이 있다. 한식조리사 양성을 위한 교육 프로그램에 대한 내용은 Table 4와 같다.

## 5. 특성화된 프로그램 운영

### 1) 체험관 운영

한식조리사 양성 교육기관에서 특성화된 프로그램으로는 음식 박물관과 외국 음식체험관을 운영하여 외국의 전통적인 음식을 알려야 한다. 음식 박물관은 우리나라의 음식과 외국의 음식을 전시하여 비교 해 봄으로써 각 나라의 식문화를 이해할 수가 있으며, 여러 가지 부엌 살림을 전시하여 가이드와 함께 박물관을 견학한다. 음식 박물관을 관람하는 소요시간은 30분 정도이며, 외국 음식문화를 한 눈에 볼 수 있는 외국음식의 총체적인 문화체험 공간이다. 이 문화체험 공간을 방문하여 외국음식을 직접 만들어 보고 즐길 수 있으며, 우리나라의 음식과 비교를 해 봄으로써 식문화에 대한 이해를 할 수 있을 것이다.

외국음식 체험관은 직접 체험할 수 있는 메뉴는 5종류 중에서 선택을 할 수가 있으며, 전문가 강사와 실습 조교가 지도를 한다. 참가자의 준비물은 체험관에서 일체 준비를 해 주며, 진행되는 방식은 선택한 메뉴를 강사가 직접 메뉴를 표준화된 레시피를 이용하여 시범을 보여 준 후에 참가자가 직접 메뉴실습을 하고 음식이 완성되면 전문가 강사가 평가를 하고 시식을 한다. 이러한 외국음식 체험관은 전략적으로 영어 교육기관과 연계하면 체험관이 활성화가 될 수가 있다. 소요되는 시간은 4시간 정도이며, 외국의 조리교육기관과 연계하여 강좌를 개설할 수가 있다. 특성화된 프로그램 중에서 음식 박물관과 외국 음식체험관에 대한 내용은 Table 5와 같다.

### 2) 위탁교육

자체 교육 프로그램과 함께 기업체, 학교, 단체 등의 요청에 따른 위탁교육(맞춤교육)을 운영해야 한다. 위탁

**Table 4.** The results of opinion on educational program

Items	Contents
Professional course I (Korean food course I)	Stock, Beef tartare bibimbap, Stone pot bap, Slices of reast beef, Grilled slices of beef, Stir fried pork, Beef ribs and baby octopus hot pot, Banquet Noodles, Mung bean pancake, Bean sprout soup with rice, Ginseng chicken soup, Thick beef soup, Hamhung cold noodles, Pyonog yang cold noodles, Omija punch, Pork meat kimchi stew, Seafood noodle soup, Soybean paste stew, Rich soybean paste stew, Ox bone soup, Ginseng cold salad
Menu development course II (Korean food course II)	Korean traditional menu, Braised short ribs, Spicy angler fish with soybean sprouts, Wrapped kimchi, Yellow jelly salad, Grilled spareribs, Spareribs hot pot, Korean style barbecued duck, Grilled deodeok, Rice punch, Cinnamon punch with dried persimmon, Korean style barbecued beef, Rice porridge with cram, Crab marinated in soy sauce

**Table 5.** Contents of experience oriented program

Description	Contents	Remarks
Museum tour	Understanding each country's food culture by displaying Korean traditional foods and foreign ones in comparative way. Having tour with a guide to a museum which shows a lot of kitchen tools.	30 minutes taken
Foreign foods experience	- Selecting : one among five menus - Teacher : one specialist and two assistants - Items required for participants : Whole things are arranged by the experience institute. - Process: Teachers explain the selected menu→Displaying the menu→Practice→Evaluation→Food tasting→Finishing - Vitalizing the program by having cooperation from English teaching institutes	4 hours taken, arranging a place to meet teachers, setting a class through making partnership with foreign foods institute.

교육에서는 음식문화, 요리, 차 문화, 테이블 세팅, 푸드 스타일링 등 식문화 전반에 걸친 다양한 분야의 교육 프로그램을 기획, 구성하여 제공한다. 내실 있는 교육 시스템을 갖춘 맞춤형 교육 프로그램을 통하여 한국음식문화를 체험하고 배우며 즐기실 수 있는 기회를 부여한다. 또한 해외 진출 한식조리사 보수교육과 해외 진출하여 취업 중인 조리사를 대상으로 신규 한식 개발메뉴, 조리방법 등을 교육함으로써 한국음식의 활성화를 꾀한다.

**3) 기타 교육**

질적 연구방법의 장점을 살려 심층면접에서 소수의 의견을 제시하고자 한다. 의견의 내용은 주한 외국인 요리사(미군 조리병 등)와 주한미군 식당의 조리병 등 한국음식에 관심 있는 자를 교육하면 좋겠다는 의견이다. 그 이유는 주한 외국인 요리사와 미군은 전 세계를 무대로 근무를 하므로 한국뿐 아니라 해외 근무 시 문화행사를 통해 한국음식을 시연할 수 있는 기회가 되므로 한국음식을 전할 수 있는 첨병으로 활용 할 수 있어 한식의 세계화에 도움이 될 수 있기 때문이다.

**IV. 요약 및 결론**

본 연구에서는 한식세계화를 위한 한식조리사 양성 방안에 대하여 실증적으로 모색을 해 보았다. 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 한식조리사 인력 양성을 위한 기관의 컨셉은 최소 정예인원을 선발하여 한옥형 시설된 연구관, 전시관, 체험관으로 구성하여 세계적인 한식조리사 양성 기관이 되어야 한다. 둘째, 교육 운영의 주체는 정부가 되어야 하며 교육생의 인원을 약 20명, 선발기준은 만 18세 이상 성인 남자와 여자, 실무 경력 5년 이상인자로서 조리분야 정규대학 졸업예정자 및 졸업자 또는 그와 동등한 학력 소지자를 선발하는데 외국인도 지원이 가능하도록 해야 한다. 교육기간은 1년이며 교육생은 월 1인당 소정의 생활 보조금 지급과 무료 기숙사를 제공한다. 교육을

수료하면 인증서를 수여하고 해외로 취업의 기회를 제공한다. 셋째, 교육 프로그램은 전문가 과정 I(한국음식 과정 I)과 메뉴개발 과정 II(한국음식 과정 II)의 2단계로 구성하여 교육을 한다. 전문가 과정 I에서는 대표적인 전통음식을 교육하며, 메뉴개발 과정 II에서는 실용성 있게 메뉴화가 가능한 한국음식을 교육한다. 넷째, 특성화된 외국 음식체험관 운영과 위탁교육 등의 프로그램을 운영하여 직접적인 한식의 우수성을 알리게 하여 한식의 세계화에 이바지한다. 본 연구의 한계점으로는 면접 설문 대상자를 한식전문 강사와 호텔 조리부의 중간관리자로 제한을 두어 면담을 실시하였기 때문에 소수 의견이 반영되었다고 생각되며, 선행연구가 없어 연구 결과를 비교할 수 없기 때문에 향후 연구에서는 연구 대상자인 한식 전문 교육기관의 전문 강사와 특1급호텔 주방장들의 면담 결과를 분리해서 분석하면 각 대상자의 입장에 따른 차이를 도출될 수 있을 것 같다. 이러한 문제점을 고려하여 한식세계화를 위한 다양한 방법의 연구가 활발하게 이루어져야 하겠다. 제언으로는 첫째, 한식 조리사는 많이 배출되고 있으나, 해외 한식당이나 해외진출업체에 진출하는 사례는 많지 않다. 장기적으로 한식 분야의 고급인력들의 해외 진출을 활성화하여 한식 세계화에 기여하도록 유도할 필요가 있다. 또한 해외 한식당 경영자에 대한 전문적인 교육과 상호간 교류 기회 제공을 통해 전문경영능력을 향상과 상호 경영 정보교환이 이루어져야 하겠다. 둘째, 한식의 재해석이 필요하다. 전통음식의 비법을 이어 나가는 기능으로는 한계가 예상되므로, 맛에 대한 연구가 평생을 두고 지속해야 하며, 평범한 전통음식, 궁중음식으로는 한식의 세계화가 어렵기 때문에 변화를 동시에 수용할 수 있는 한식이 되어야 한다. 셋째, 한식에 맞는 음료와 후식 메뉴개발이 시급하다. 지나치게 전통만을 고집하면 곤란하므로 현실적으로 젊은 층에게 어필 할 수 있는 음료와 후식의 개발이 이루어져야 한다.

선행연구가 부족한 관계로 인하여 유사한 선행연구와 본 연구의 결과와 비교 고찰을 하면 다음과 같다. 한식의 세계화와 관련된 선행 연구들 중에서 Na JK(2008)의 연

구 결과 중에서 한식당 운영과 컨셉 설정, 메뉴에 대한 변화가 이루어져야 한식의 세계화가 가능하다는 결과가 있다. 그리고 인력양성 방안 연구 중에서 Lee YO(2002)의 연구 결과 중에서 전문 인력에 대한 인식 부족과 전문성이 미흡하므로 교육이 가능한 협회를 설립하여 유기적인 시스템 설치와 교육프로그램 개발하여 교육을 해야 한다는 결과와 유사성을 찾을 수 있다.

본 연구의 한계점으로는 면접시간이 근무 시간과 겹쳐서 시간을 배정하기에 어려움이 있었다. 면접을 하는 과정에서 연구자가 사전에 응답자에게 조사의 내용을 설명했음에도 불구하고 이에 대한 준비가 미흡했던 것 같았으며, 연구자의 선입견과 정보 손실 등의 문제가 발생할 소지가 있었다. 그리고, 조사 대상자에서 베이커리, 콜키친 부서에서 근무하고 있는 종사원을 포함을 시킨 이유는 특1급 호텔에는 한식 관련 부서가 없기 때문이다. 향후 연구에서는 연구 대상자를 선별할 때 교육기관의 전문 강사와 호텔 조리부의 주방장과 부주방장을 면담 결과를 분리하여 분석하면 입장에 따른 차이가 도출될 수 있으므로 이에 대한 연구와 한식 관련 인력 양성을 위한 연구가 활발하게 진행이 되어야 하겠다.

기대효과로는 한식은 우리의 대표적인 국가브랜드 상품으로 새로운 성장 동력이 될 수 있다. 중장기 전략을 수립하여 한식이 세계화가 되면 우리의 농축산물 수출이 확대되고 더불어 농어민 소득이 증대돼 이와 관련한 일자리도 늘어날 것이다. 그리고, 장기적으로 조리 관련 고급인력들의 해외 진출이 활성화되게 한식의 체계적인 진출로를 모색한다면 한국음식이 세계화 될 수 있는 초석이 될 것으로 사료된다. 이러한 결과를 정부 관련부서와 한식 관련 교육기관에게 유효한 기초 자료로 제공하여 한국음식이 빠른 시일 내로 세계화 되는데 도움이 되었으면 좋겠으며, 지속적인 한식의 세계화에 대한 연구가 활발하게 진행이 되어야 하겠다.

## 참고문헌

- 채서일. 2003. 사회과학조사 방법론. 학연사. 서울. p 267
- 한국교육과정평가원. 2008. 교직적성 심층면접 평가 방안 탐색. 한국교육과정평가원 출판부. 서울. p 53
- 한국외식정보. 2008. 한국외식정보 편집부. 서울. p 118
- Aphirak P. 2006. Thailand and the Kitchen of the World Project. The 41th International Korean Society of Food Culture Symposium. Hanrimwon. Seoul. 61-70  
http://www.kfr.or.kr. Accessed March 2, 2009  
http://www.smkf.com/manage2007/info/introduction.asp. Accessed March 2, 2009
- Jun KS. 2009. Job Perception of Cook by the Students Majoring Cooking in Technical Colleges. Master Degree Thesis. The Dankook University of Korea. 25-30
- Kim JS. 2005. Universalizing Korean Food. Korean J Food Culture 20(5):499-507
- Kim TH, Lee EJ, Choi JY. 2007. The Globalization of Korean Cuisine Through the Brand Chefs. Korean J Food Culture 22(6):682-689
- Lee CH, Lee DS. 2005. A Study on the Increasing the International Tourism and Exchange Specialists. Korean J Hospitality Tourism 7(3):200-213
- Lee JL, Kim TH, Kim DR. 2008. Globalization of Korean Cuisine Through the Korean Food Items Promotion. Korean J Food Culture 23(6):729-736
- Lee KJ, Choi MS. 2008. Content Analysis of the New York Times on Korean Restaurants from 1980 to 2005. J Foodservice Management 11(1):283
- Lee YO. 2002. A study on the Cultivating of Volunteer Coordinator in Cultural Facilities. Doctor Degree Thesis. Chugye University for the Arts pp 27-48
- Min KH. 2005. A Study on the Improvement of the Western Cooks Skill Licence System. J Foodservice Management 8(1):7-25
- Na JK. 2008. A Study on the Localization Models Development for the Korean Restaurant. J Foodservice Management 11(1):307-336
- Na JK. 2007. A Study on Globalization of Korean Restaurants. J Foodservice Management 10(2):155-179
- Na JK. 2003. The Operation Plan for Cyber Class in the Western Cooking Practicum. J Foodservice Management. 6(2):165-184
- Riangkrul S. 2004. The First International Foodservice Management and Culinary Symposium. Baek San Publishing Company. Seoul. 77-81
- USA Today. 2005. Friday. September 23. 8D

2009년 5월 8일 접수; 2009년 8월 12일 심사(수정); 2009년 8월 12일 채택