



## 23. 레스토랑 셰프가 되는 길

학습내용	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 직업현장 탐방 - 레스토랑 셰프</li><li>▪ 레스토랑 셰프에 대한 이해</li><li>▪ NCS를 통해서 본 레스토랑 셰프</li></ul>
학습목표	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 현장 직업 전문가를 통한 레스토랑 셰프의 현황을 파악할 수 있다.</li><li>▪ 레스토랑 셰프의 역할에 대해 이해할 수 있다.</li><li>▪ NCS를 통해서 레스토랑 셰프로서 진로 수업 설계서를 작성할 수 있다.</li></ul>

### <직업현장 탐방>

특별한 식사를 기대하는 손님에게 행복하고 맛있는 시간을 선물하는 주인공이 있죠? 그렇습니다. 오늘 들려다 볼 직업은 바로 셰프입니다. 더 키친 살바토레 쿠우모의 맛을 책임지는 사람, 손지일 셰프를 만나볼까요? 셰프라 하면 정확히 직역하면 요리사이잖아요? 처음 식자재를 온전하게 최상품으로 받아서 그것을 최대한 최상품으로 관리를 하고, 열이 가해지면서 팬에서 조리가 되고 열이 들어가는 부분을 조절해 주는 사람이 제가 생각하기에 요리사 셰프라고 생각합니다. 주방의 직원 관리에서부터, 식자재 코스트라든지, 메뉴 구성, 코스 구성, 안전관리 그런 것을 총체적으로 관리하는 사람을 셰프라고 칭하고 싶습니다. 전통 나폴리 요리를 선보이는 더 키친 살바토레 쿠우모의 주방을 책임지고 손지일 셰프, 이테리 정통 화덕 피자과 다양한 맛의 파스타를 자랑하고 있는데요. 스텝, 주니어, 시니어, 캡틴, 메니저, 셰프 이렇게 되어 있습니다. 대략적으로 6년 정도 걸리는 것이죠. 평균적으로 얼마나 걸리세요? 평균은 대드릴 수가 없어요. 본인의 역량이기 때문에... 최상급 식재료, 정통적 레시피, 그리고 숙련된 손맛으로 다양한 요리를 선보이고 있는 손지일 셰프. 정통성을 강조하면서도 창의적인 요리를 개발해 내기 위해 늘 연구 하고 노력한답니다. 요리사가 주방에서 요리를 할 때는 가족이 먹을 수 있는 음식을 만들어야 된다는 신념을 가지고 있어요. 써먹고 싶은 식재라 던지 가족들에게 먹여서 테스트를 받고 그런 케이스도 있고요. 바지락을 이용한 파스타인데, 봉골레 파스타. 참 재매있는 음식인 것 같아요. 식자재만 너무 좋으면 맛을 안 낼래야 안 낼 수 없는 그런 파스타예요. 근데 오묘하게도, 만다는 사람마다 다 틀려요. 똑같은 식재료의 양과 똑같은 레시피, 똑같은 방식으로 요리를 해도 셰프마다 색다른 맛을 난다는 음식이 바로 봉골레 파스타. 그래서 레스토랑 맛을 평가하는 기준이 된다 해도 과언이 아니랍니다. 여러 가지 전공들이 있잖아요? 그것들이 뒷받침이 되는데, 만약에 요리를 아예 안 했던 친구인데, 난 요리를 하고 싶어 그렇게 결정을 했다면, 학교를 가는 것이 좋아요. 용어도 모르는 상태에서 입문을

하는 친구들 같은 경우에는 못 알아듣고 퇴보되더라구요. 기본적으로 조리 용어, 식재 관리법, 청결 그런 것을 학교에서 기본적으로 탄탄하게 배우고 오는 것도 나쁘지 않다고 말씀 드리고 싶어요. 셰프가 되기 위해 본격적인 요리 공부를 하고 싶다면, 유학을 선택하는 것도 추천, 여러 나라의 식자재, 다양한 음식과 문화를 경험하고, 각 나라 사람의 맛과 감각을 직접 보고 배울 수 있기 때문입니다. 셰프가 되기 위해서 가장 중요한 것은 맛을 찾아 발로 뛰는 자세입니다. 어렸을 때 먹으러 다니는 것을 좋아했어요. 하다못해 떡볶이라도, 신당동을 직접 가서, 그 어린 나이 가서 진짜 본토로 얼마나 맛있는지 먹어보고, 직접 발로 뛰어서 가장 좋은 공부 방법이라고 이야기 하고 싶어요. 또한 셰프가 되기 위해서는 강철 체력이 필요합니다. 12시간 13,14시간 요새 어느 직장을 가도 그런 직장은 없을 것이예요. 저희는 밥 먹는 시간 없어요. 테스트 하면서 먹어봐야 되고, 그렇게 긴 시간 요리를 하다 보니까 체력이 안 받쳐주면 버티기 힘들고, 10년,20년,30년 버틸 수 있는 체력이 된다. 그런 사람들이 요리에 입문했으면 하는 바람입니다. 그리고 셰프가 되기 위해서는 어릴 때부터 기술을 익힐 것. 기본적인 칼질이죠. 집에서 어머니 한번 도와드리고, 설거지 한번 도와드리고. 기술이라는 것은 배워서 되는 것이 아니라 몸에서 익혀야 되는 것이기 때문에 집에서 평소에 부모님 칼질 하시고 계시면 '저 이거 한번만 해볼게요' 이러던지 그렇게 기본적으로 몸에 익히는 게 좋고요, 그리고 효도하는 게 좋고요. 주방일이라는 것이 오로지 서서 불요리만 하는 것이 아니라 식재료 관리를 해야 되고, 미장을 해야 되고, 설거지도 해야 되고, 음식 찌꺼기도 버려야 되고, 기름 요리 하다 보면 미끄럽잖아요? 매일 같이 청소해야 되고 화려하고 멋있게 보인다고 해서 이 직업을 선택한다면 오산. 설거지와 식재료 관리 등 굵은 일이 먼저라는 사실 아무래도 열요리, 불 요리이다 보니까 그에 대한 화상이라든지, 그런 여러 가지 요소로 인해서 다치는 경우가 많고요, 고질병이라고 하죠, 무릎, 앉았다 일어났다 많이 해야 하고 허리, 무거운 짐 옮겨야 되고 없던 병도 생기는 케이스가 많습니다. 손님이 맛있다고 할 때 그럴 때 제일 보람 느끼고요, 좋은 멘토를 따라가서 요리를 배웠을 때 많이 보람을 느끼고요, 그 사람한테 인정을 받았을 때 그럴 때 보람을 느끼는 편입니다. 요리를 하면서 연봉이나 돈을 바라면서 시작을 하시면 백이면 백 다 그만두게 되어있어요. 돈을 벌려고 요리를 하는 사람은 결국엔 돈 때문에 그만두게 되더라고요. 한 달에 85만원을 받았어요. 배우려고 85만원 받고 시작했어요. 현재 연봉은 그것에 3~4배가 뛰었어요. 연봉이라는 것은 본인이 하는 것에 따라서 따라오게 되어 있다고요. 수저 들 힘이 있고 맛을 볼 혀가 있고 향을 맡을 수 있는 코가 있고 색을 볼 수 있는 눈이 있다면 50살이든 60살이든 무방하다고 생각해요. 본인의 것을 오픈해서 나는 이 가게를 50년 정도 유지할거야 생각한다면 나이는 무관하다고 생각합니다. 자기 이름을 건 레스토랑 제 이테리 이름이 안토니오라고 해서 안토니오라는 이름으로 내 가게를 오픈 해 보는 것. 사람들에게 내 스타일의 요리를 선보이는 것 그런 꿈이 현재 꿈입니다.

## <한 걸음 더! 꿈Job이 TIP>

NCS를 기반으로 한 직업 탐구, 셰프가 되는 길에 대해서 알아보도록 하겠습니다. 학생들 셰프하면 방송에서도 많이 선호하는 직업 중에 하나가 되었는데요, 드라마에서도 예전에는 식객으로 했었는데요, 요즘에는 잘생긴 이선균 배우가 했었던, '파스타'라는 드라마에서도 셰프 이야기가 나왔었는데요, 셰프에 대해서 알아보까요? 워크넷에 들어가서 셰프를 검색하면 검색이

안 돼요. 조리사나 주방장으로 검색이 되는데, 아직은 뉘앙스가 셰프가 조금 더 세련된 느낌을 가지고 있지 않나 라는 생각이 듭니다. 요즘 유명한 셰프가 너무 많아서, 잘나가는 분도 많고, 잘생기고 음식도 잘 만들고 하니깐 많은 사람들이 선호하지 않나 그런 생각이 듭니다. 하지만 또 한편으로 셰프 라는 것이 만만하게 보이는 만큼 쉬운 직업이 아닙니다. 제반 시설물하고 기물유지 하고 청결 상태도 점검해야 되고 조리사의 요리 가공업무, 지시, 감독 급무 일정표라든지 불을 다루거나 위험한 것을 다루거나 하루 종일 12시간 이상씩 일을 해야 되다 보니깐 쉬운 일이 아닙니다. 그래서 셰프 라고 멋지게 생각했는데 이것이 아니구나.. 라고 실망 가능성도 있습니다. 그래서 우리 학생들이 사전에 충분히 알고 가보는 것도 중요할 것 같습니다. 대체로 호텔을 간다든지, 특급 호텔을 가면 더 좋은 대우를 받겠죠. 레스토랑도 큰 레스토랑이나 작은 레스토랑이나에 따라서 차이가 날 것 같고요. 식당이라든지, 다양한 음식을 조리하고 그 중에 주방장은 주방의 책임을 지고 셰프같은 경우에도 그런 부분이 있겠죠? 조리사 감독하고 교육 훈련하고. 견습생으로 따라가서 그런 부분들을 배웠었는데요, 들어가면 하는 일이 다 달라요. 한식 양식 중식, 일식 또 기타 주방 이런 부분이 다 다르거든요. 내가 종목을 선택해야 되다 보니깐 , 레스토랑 셰프에 대해서 영상을 봤었는데요, 여기는 대체로 양식이 되겠죠? 양식 같은 경우 육류나 향신료를 이용해서 스테이크나 파스타나 샐러드나 서양식 요리를 대체로 많이 만드는데요, 양식 조리법도 굉장히 다양해서 한국인 입맛에 맞게, 세계인 입맛에 맞게 퓨전 요리들도 다양한 분야에서 만들어지고 있어서 음식 방송 보면 저절로 먹고 싶어서 여행을 가더라도 먹방도 있지만, 정말 먹거리 투어도 중요한 상품이 되지 않을까 이런 생각이 들 정도로 많은 사람들이 먹습니다. 좋은 음식을 먹으면 행복감도 느낀다고 하니깐 그 정도로 셰프의 역할도 크지 않나 생각이 듭니다. 조리사라고 한다면 적절한 조리기구라든지 조리법을 활용해서 재료의 영양 손실도 최소화 하면서 맛있게 음식을 만들어야 되는데 요즘은 데코레이션도 중요하더라는 것입니다. 데코레이션 해서 사람들에게 사진 찍어서 SNS에 올리지 않습니까? 무엇을 먹고 있다고 하면서 맛은 이야기 안하고 데코레이션만 괜찮은 것처럼 이야기 하는 데여. 다양한 분야에서 이런 출장 요리에서부터 돌잔치 생일잔치, 집들이 음식까지 음식 접대하는 일들이 있습니다. 근무 환경으로 바라본다면 아무래도 아주 엄격한 곳은 가운이나 모자나 청결한 상태를 유지하는 부분도 있고, 조리시설도 위생적으로 관리해야 되다 보니깐 그렇고요. 출퇴근 시간 아주 엄격하게 정해진 시간만 하는 경우도 있고 2교대 많게는 3교대로 해서 규칙적으로 운영이 되는 경우도 있고 매우 불규칙 할 수도 있습니다. 칼이나 불을 다루다 보니깐 조금 위험한 요소도 있습니다. 교육이나 자격이나 훈련을 받으려고 하면 전문대학 이상에서도 하는 경우도 있는데 고졸도 상당히 많고 그러다 보니 호텔이나 레스토랑이나 전문 식당 특수화 고등학교 가면 조리과학 고등학교나, 전문계 고등학교에서도 조리과가 있어서 여기서 바로 받고 외식 조리학과나 바로 나가서 현장에서 일하시는 그런 분들도 있습니다. 병원이나 학교나 정부에 공공기관이나 집단 급식소에 가는 경우도 있겠죠. 학과는 조리과 조리과학과 식품조리학과 전통조리과, 굉장히 다양한 학과들도 있고 자격증도 한식 양식, 산업기사에서 기능사에 이르기까지 있습니다. 기능장 까지도 올라 갈 수 있겠죠? 적성과 흥미로 바라본다면 조리기구 하고 조리법을 좋아해야 하고 요리 자체를 좋아해야겠죠? 요리를 창의적이고 혁신적이고 예술성도 필요하거든요. 그런 부분에서 하고 또 한편으로 고객을 응대해야 하는 부분도 중요한 부분이 되겠습니다. 분류되는 것 중에서 한식 양식 일식을 본다면 독특한 것이 보이더라고요. 학식은 성별로 봤을 때 남성이 18.6% 현저하게 적죠? 여성이 81.4%인데요 일식 같은 경우 반대입니다. 남성이 89%가량 되고 여자가 10%밖에 안된다 라는 것입니다. 중식도 88%가 남성이고 나머지 11%가 여성이구요, 양식 같은 경우는 여성이

조금 더 있긴 하지만 26.7% 남성이 73.3% 정도로 남성이 훨씬 더 많은 것으로 특성이 보입니다. 그러다 보니깐 분야에 따라서 어디로 갈 것인지 볼 수 있겠죠. 그런 부분들도 특징이 있다 알아보면 좋겠습니다.

어떻게 하면 셰프가 될 수 있을지 NCS를 통해서 알아보도록 하겠습니다. NCS.CO.KR 아시죠? 가서 학습모듈 검색을 누르고 분야별 검색을 누르면 대분류에 음식서비스가 나오고 중분류에 식 음료 조리서비스가 나오고 소분류에 음식 조리, 세분류에 양식 조리가 나옵니다. 우리가 레스토랑 셰프에서 대해서 보셨으니깐 양식에 대해서 보도록 하겠습니다. 능력 단위들 찾아 볼 수 있겠죠? 학생들 중에서 양식이 아니다 중식이다 또 다른 것을 볼 수 있겠죠? 한식이다 싶으면 그쪽 직무를 찾아보면 되겠습니다. 이렇게 찾아 볼 수 있도록 하면 좋은데요, 이렇게 해서 능력 단위로 보면 검색을 해서 보시면 환경을 볼 수 있습니다. 요리라는, 조리라는 전반적인 부분에서 음식 조리라고 볼 수 있는데요, 종사자를 보면 놀랄을 정도로 종사자가 많습니다. 한식 같은 경우가 79만 명으로 가장 많고요, 그만큼 외식 산업이 발달을 하다 보니깐 예전엔 외식이라는 것이 없었는데요. 요즘은 하루에 한번 이상씩 외식을 하는 시대가 되다 보니깐 음식점도 많이 발달 돼 있고 창업도 많이 발달되어 있죠? 그렇게 해서 종사자가 79만 4천명 양식 같은 경우는 5만 8천명 중식은 7만 4천명 일식이나 이런 부분들이 3만 명 이렇게 해서 토털 통계에 등록된 사람만 95만 7천명이라니깐 훨씬 더 많은 사람들이 음식업에 종사하고 있지 않나 라는 생각이 듭니다. 셰프가 되려고 하면 NCS 능력 단위로도 양식도 세분화되어서 잘 나오는데요. 조리 실무라든지 소스 조리, 수프, 전체 요리, 샐러드 어패류라든지 육류도 잘 조리해야 될 것 같고 파스타라든지 달걀까지 NCS 능력단위도 나와 있는데요, 양식 조리 실무를 본다면 양식 업무를 조리를 하기 위해서 수행에 필요한 위생관리 안전관리 메뉴관리 구매 관리 식재료 관리 조리 기초기능을 습득하는 능력을 볼 수 있겠습니다. 학생들이 어떻게 하면 셰프가 되기 위해서 필요로 하는 부분을 찾아봐서 중요한 것이 무엇인지 찾아 볼 수 있겠죠? 위생관리를 바라본다면, 위생을 관리하기 위해서 신체도 청결해야 되고 근무 환경도 청결해야 됩니다. 어떤 분은 술, 담배 자극적인 것을 전혀 안 먹는다고 하시더라고요. 미세한 감각을 익히기 위해서 한다고 하구요. 제가 봤던 책 중에 이상정 교수님 같은 경우는 중학교를 졸업하고 14살에 일을 시작해서 나중에 특급 호텔 주방장까지 올라가게 되고 나중에 대학 교수까지, 그 동안에 학업도 성취하게 되고 이런 과정을 거치게 되는데요, 그 중에 가장 중요한 것이 '요리는 정성이다'라는 이야기가 저에게 참 인상이 깊더라고요. 단순히 조리하는 것뿐만 아니라 굉장히 깔끔하게 정성을 기울여서 만들어내는 것이 가장 요리의 기본이라는 그런 이야기를 들을 정도로 위생을 관리 하는 것이 중요한 부분이죠. 잘못 위생을 관리하면 미관상에 안 좋을 뿐만 아니라 그 사람 건강이라든지 심지어 생명까지 아사 갈 수 있기 때문에 특히 위생관리에 철저히 해야 될 부분이 있는 것 같습니다. 학생들이 요리는 좋아하는데 설거지 하는 것을 싫어하는데요, 굉장히 번거로운 일거든요, 그런 일도 해야 한다는 것을 아는 것도 중요할 것 같고요, 집에서 요리를 만들어 보는 것도 중요한 것 같습니다. 대학생들을 가르치다 보니깐 관련학과 학생들 보니까 데코레이션도 멋지게 만들어 왔더라고요. 사진에 보여주는데 그 속에서도 화재라든지, 칼이라든지, 안전 장비라든지 안전 관리도 잘 해 나갈 수 있도록 도와주신다면 학생들이 멋진 요리를 만들어 나갈 수 있지 않을까 생각이 듭니다. 학습 모듈도 위생을 어떻게 관리해야 되는지, 체크 리스트에서부터 안전도 관리해야 되는 것, 메뉴 만드는 것, 식재료도 어떻게 구매해야 되는지, 학습 모듈을 보면 5,60페이지 나와 있으

니깐 꼼꼼하게 보도록 하구요, 직무 기술서에도 들어가서 세세한 직무들이 무엇이 있는지 찾아볼 수 있도록 선생님들이 도와주시면 좋겠습니다. 요리 관련해서 하고 싶다 하는 학생들이 있다고 하면 만드는 과정을 직접 재작하고 만들어보고 학교에서 실습하고 나눠먹거나 이런 과정을 공유해 보는 것도 재미있는 진로 수업이 될 것 같습니다. 해당하는 직무에 따라서 필요로 하는 기술이 무엇이 있는지 하나씩 보고 필요로 하는 자격 요건들을 학생들이 하나씩 갖춰나가서 멋진 요리사가 될 수 있도록 해주시면 좋겠고요. 특히 우리나라 한식을 어떤 면에서 보면 세계적으로 알려나가는 것도, 우리 학생들이 그런 세계로 펼쳐 나가는 멋진 요리사가 될 수 있도록 선생님들이 꿈과 희망과 용기를 불어넣어주시기 바랍니다.