



[산업]
허창수의 현장경영
LNG밸류체인 구축
발전산업 고도화

06

[라이프]
신세계百 분더샵
英 왕실백화점에
'K-패션' 깃발

L1



제과점 사업 좌절 딛고 후배 양성 교수로 새 길 “실패가 곧 자산… 나이는 숫자에 불과했죠”



메이필드호텔스쿨
윤태원 교수

“잘 뽑고, 잘 가르치고, 잘 내보내자’는 어느 교수님의 말씀처럼 저 역시 취업한 학생들이 찾아올 때면 반갑고 기분이 좋습니다. 이럴 때마다 더 자상한 선생이 돼야겠다는 다짐을 합니다.”

‘늦었다고 생각할 때가 가장 빠르다’는 말이 있다. 변수 많은 우리네 인생이지만, 마음을 어떻게 먹느냐에 따라 언제든 달라질 수 있기에 한 번쯤 살아 볼만하다.

메이필드호텔스쿨에서 후배 양성에 힘을 쏟고 있는 윤태원 교수는 ‘늦깎이’다. 아이가 둘이나 태어나고서야 호텔업계에 발을 들였지만, 눈 깜짝할 새 세월이 흘렀다.

제과점 사장에서 일류 호텔의 셰프로, 그리고 이젠 교수로 명쾌가 달라졌다.

“고등학교 졸업 후 바로 군 입대를 했습니다. 하사관으로 5년 6개월간 복무를 하고 전역하니 전공인 전자 산업은 너무 빨리 변해 사람이 하는 일이 거의 없더군요. 취업이 돼도 낮은 연봉으로 생활하기 힘들었습니다.”

제빵에 눈을 뜯 건 아이러니하게도 운영 하던 제과점을 실패하면서부터다. 지인이 운영하던 제과점을 인수해 뺑이라는 생소한 분야에 무턱대고 뛰어들었는데 제빵 기술이 없어 운영이 쉽지 않았다.

윤 교수는 “기술이 없어서 큰 제과점의 뺑과 케이크를 받아 판매를 하다보니 이윤이 남지 않았다. 재고가 생기면 고스란히 적자로 이어졌다”고 회상했다.

제빵 기술을 배워보려니 나이가 발복을 잡았다. “제빵 기술을 배워야겠다고 느껴서 마음을 먹고 제과점에 부탁했더니 ‘나이가 많아 곤란하다’며 거절당했습니다. 2년 정도가 지나서야 사장님께서 기술 전수를 허락해주시더군요.”

잘 배운 제빵 기술은 호텔업계로 가는 토대가 됐다. 물론 쉽진 않았다. 두 아이를 둔 한 집안의 가장으로서 한 가지 선택도 신중할 수밖에 없었을 테다. 서울 올림픽이 있던 1988년의 일이다.

“당시에 올림픽이 열리면서 서울에 많은 호텔들이 들어섰습니다. 인력 모집도 많았는데, 지인의 소개로 호텔에서 처음 근무하게 됐습니다. 올림픽 전에는 호텔 입사가 쉽지 않았고, 두 아이의 아빠로서 서울 생활에 대한 불안과 걱정으로 입사를 결정했던 기억이 납니다.”

호텔에 들어가서도 고난의 연속이었다. 낯선 외국어로 인해 고생도 꽤나 했다. 윤 교수는 “당시 스위스그랜드호텔이라는 특 1급 호텔은 외국인 셰프들이 많아 영어로 소통을 해야했다”며 “외국어가 능숙하지 않다보니 제가 할 수 있는 일에 한계가 생겼다. 극복해야겠단 생각뿐이었다”고 말했다.

그래서 시작한 것이 ‘나만의 사전 만들기’다. 그는 “작은 공책에 영어, 독일어, 프



윤태원 메이필드호텔스쿨 교수.

/메이필드호텔스쿨

제과점 운영하며 제빵기술 배워 1988년 서울올림픽 때 호텔 입성

각종 국제대회서 실력 인정받아 팀 ‘수라’ 만들어 대회 특성 기록 교수직 3년째… 후배 양성 앞장

랑스어 3개국 단어장을 만들어 몇 백 번 이상 써가며 암기를 했다”면서 “요즘도 후배들이나 학생들에게 외국어 한 가지는 꼭 할 수 있어야 된다고 이야기한다”고 말했다.

그랜드 힐튼 호텔에선 28년간 근무했다. 제과점 겸 R&D 팀장으로 근무하며 ‘셰프 윤태원’의 길을 갈고 닦았다. 다른 이들보다 조금 더 빨리 시작한 아침이 지금의 그를 만들었다.

“보통 팀장은 9시에 출근하지만 저는 새벽 6시에 출근해 후배들과 같이 하루를 시작했습니다. 각 영업장에 있는 음식을 확인하는 것이 매일 아침 가장 먼저 하는 일입니다.”

책임자의 자리에 앉아서도 분주히 움직였다. 각종 국제대회에 출전해 수상하며 실력을 인정 받았다. 그러면서도 예상치 못한 난관에 부딪힐 때면 새로운 길을 모색했다.

윤 교수는 “첫 대회는 국가대표로 선정된 선배를 도왔던 것이다. 이를 계기로 1996년 독일에서 열리는 요리 올림픽에도 우미로 나서면서 관심을 갖게 됐다”고 말했다.

“2008년 독일 요리 올림픽 주전 선수로 발탁됐던 때가 기억납니다. 당시 구제역으로 모든 식재료 반입이 안 된다는 사실을 모르고 갔던 터라 한국에서 가지고 간 식재료가 통관이 되지 않아 새로 구매를 해야 했습니다. 대형마트로 곧장 달려가 식

재료를 구매했죠. 이후 이런 상황이 되풀이 돼선 안 된다는 생각에 후배들과 함께 팀 ‘수라’를 만들었습니다.”

윤 교수는 만든 팀 ‘수라’는 세계 각지에서 개최되는 요리 대회의 특성과 주의할 점, 숙소, 현지 주방 이용 등의 세세한 것들을 기록해 소셜네트워크서비스(SNS)에 게재, 공유하는 것을 목적으로 한다. 올해 기준으로 50여 명의 회원이 활동 중이다.

메이필드호텔스쿨 강단에 선 지는 3년 째다. 지난 2016년 후배의 추천으로 이곳에 와 호텔에서와는 전혀 다른 삶을 살고 있다.

“호텔의 생활은 예측불가능한 상황의 연속이라 항상 긴장하며 근무하기 때문에 나름대로의 재미가 있습니다. 하지만 학교는 내가 가지고 있는 지식을 전달하는 곳이기 때문에 잘못된 지식을 전달하면 안 됩니다. 그래서 학생 못지 않게 공부도 하고 외식산업 트렌드 이해, 관련 산업 현장 방문, 취업처 발굴 등을 진행하며 바쁘게 지내고 있습니다.”

호텔업계에 30여년 간 발 담그고 있었기에 호텔 인재를 양성하는 이곳에서 강의를 하는 것은 윤 교수에겐 천직이다. 그는 “국내 최초로 특급 호텔이 운영하는 학교인 만큼 자부심이 있다. 또 호텔에서 운영하는 학교라 입학생에 대한 지원도 많다”며 “교과 과정부터 취업까지 호텔 취업을 1순위로 하는 학교이기 때문에 국내 유수의 호텔에 많은 졸업생들이 입사했다. 차별성이 분명한 학교라 생각한다”고 말했다.

윤 교수는 늘 학생들에게 “인생을 즐기며 살라”고 조언한다. 강단에 선 지금을 감사하고, 정해지지 않은 앞으로를 기대하며 살 수 있는 이유일 테다. 2007년 러시아 모스크바에서 열린 클렘린 국제 요리대회가 윤 교수 인생의 터닝 포인트가 됐다. “이때만 해도 국내 요리계는 ‘누가

많이 입상했느냐’에 관심이 많았습니다. 국가대표 선발 기준도 입상을 기준으로 점수를 환산해 결정됐습니다. 하지만 이탈리아 출신의 나이 많은 셰프가 제 생각을 완전히 바꿔놓았습니다. 그 셰프는 참가 종사만 받고도 큰 시상대에서 칸소네를 부르며 즐거워했습니다. ‘즐겁게 요리를 해야 결과물도 만족스럽게 나온다는 믿음을 가지고 있다. 나는 최선을 다했고 결과에 만족해 노래를 했다’고 하더군요. 그 후로는 후배들에게 결과보다는 과정을 즐기라고 항상 말하고 있습니다.”

/김민서 기자 min0812@metroseoul.co.kr

