

부산지역 특급호텔에 종사하는 조리사들의 직무에
대한 의식과 실태조사 연구 (I)
—조리사들의 근무처, 근무부서 및 자격증 등 일반적인 현황 분석—

신애숙 · 이진용*
양산전문대학 전통조리과
*웨스턴 조선비치호텔
(1996년 3월 20일 접수)

A Study on the Job Attitude of Cook at
Deluxe Hotel in Pusan (I)
—An analysis on the general characteristics of the cook—

Ae Sook Shin and Jin Yong Lee*
Department of Traditional Food Preparation, Yangsan Junior College
**Executive Sous Chef, The Westin Chosun Beach Hotel, Pusan*
(Received March 20, 1996)

Abstract

The purpose of this study was to get an information on hotel cook. So the food and beverage (F and B) enterprise is one of the most promising industry on post-industry society, and the cook is real agent to lead the F and B enterprise, we need to have a data, information and knowledge on cook to improve a culinary art training program and working environment. This study was surveyed by 216 cook to work for deluxe hotels at Pusan. The results were summarized as follows: 1. The almost cook worked with restaurant for 8~9 hours/day, and a half of cook earned a million won in a month. A higher grade cook worked longer hours and earned more money than a lower grade one. 2. The most popular workplace of the cook was Western restaurant, the male cook working at a Western restaurant were more than female, the more female cook and novices worked at a Korean restaurant. 3. The most popular qualification that the cook take were a western culinary art one, and next were Korean one and Japanese one. The 77.8% cook worked at the place that fitted in with their culinary art qualification. 4. A half of cook insisted that they were a expert of western culinary art, and the next was the Korean, Japanese one in order. 5. The cook were unsatisfied with pay, work environment, human relation and promotion, and if they change their workplace, a lot of cook wished to manage their own restaurant. 6. The 63.4% of cook changed their workplace more than a time. The male cook got a more chance to change workplace than female one. The higher grade cook got a more chance to charge workplace. Almost cook got a no chance to study a culinary art at overseas. The most favorite place that the cook want to visit for studying was Europe, and next were Japan, America, Southeast Asia in order.

I. 서 론

인간의 외식행위에 관련한 사업 즉, 가정의 식생활에 대응하여 성립된 일단의 사업군을 외식산업¹⁾이라고 한다. 최근 한국사회는 소득증대와 생활수준의 상승, 소비외식 행동변화, 여성의 직장 진출과 사회 참여 증

가, 사회의 레저 지향화, 식품관련 기술 혁신의 결과, 도시화, 국제화 및 세계화 등의 요인으로 인하여 단순한 생업차원의 외식산업에서 근대적인 외식산업으로 바뀌고 있다²⁾. 특히 86 아시안 게임과 88 올림픽 이후 외식산업은 크게 번성하였다. 1987~89년 3년간 전체 외식시장 규모는 평균 25% 이상 신장하였으며 1990년

이후 그 성장세가 둔화되었다고 하지만 1993년 외식 시장 전체규모는 15조 8000만원, 전국 총음식점수 38만 9536개업소, 종사자수 96만 7353명에 이르고 있으며³⁾ 1994년에는 외식시장 전체규모가 17조가 넘어섰다⁴⁾. 국내 외식산업은 선진국에 비해 성장 템포가 크면서도 빠르게 진행되고 있으며, 앞으로도 계속적인 변화와 발전이 예견되고 있는 것이다. 외식산업은 노동집약적 서어비스 산업이다⁵⁾. 따라서 외식산업의 발전은 양질의 종업원 특히 양질의 조리사를 필요로 하며, 동시에 조리사에 대한 사회적 관심의 정도와 조리사의 사회적, 경제적 지위에 대한 변화를 가져오게 된다. 외식산업에 대한 전면적인 이해를 위해서는 외식산업에 종사하는 조리사에 대한 연구가 필요하다. 그러나 급식종사원들에 대한 연구^{6,7)}, 관광종사원이나 호텔 종업원에 대한 연구⁸⁻¹³⁾, 호텔 식음료부분 서어비스에 관한 연구^{14,15)}, 소비자의 외식행동^{16,17)} 등의 연구들에서 부분적 단편적으로 다루어지고는 있으나 현재 한국 외식산업에 종사하고 있는 조리사에 대한 체계적 연구는 거의 전무하여 진¹⁸⁾의 연구에 그치고 있다.

호텔 조리부서는 외식산업의 대표적인 분야이며, 부산은 국제적인 항구도시이고 관광특구로서 해운대를 끼고 있는 관광도시이다. 따라서 부산지역의 특급호텔의 조리부서에 근무하는 조리사에 대한 조사결과는 우리나라 호텔 조리사의 근무실태와 의식을 대표한다고 볼 수 있다. 이에 본 연구는 부산지역의 특급호텔에 종사하고 있는 조리사의 근무실태 및 의식을 조사하고자 한다. 본 연구의 결과는 앞으로 조리사에 대한 심도있는 연구의 기초자료가 될 뿐만 아니라 차츰 다양화, 개성화, 차별화의 개념으로 발전하고 있는 현대 외식산업^{19,20)}의 올바른 방향의 정립과 양질의 서어비스를 제공하는 우리나라 호텔의 조리부 발전에 도움이 되는 자료가 될 것이다.

II. 조사내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 부산시내에 위치하고 있는 5개의 특급호텔에 종사하는 조리사들을 대상으로 조리전반에 관한 의식 및 근무 실태를 조사하였다. 조사기간은 1995년 11월 16일부터 12월 10일까지 직접 방문하여 270부의 설문지를 배부한 후 230부가 회수되어 회수율은 85%였다.

2. 예비조사

1995년 10월 20일부터 10월 30일까지 특급호텔에 종사하는 조리사 20명을 대상으로 예비 조사를 실시

하여 설문지를 수정하고 재작성한 후 배부하였다.

3. 조사 내용

조사 대상자의 성별, 연령, 학력, 직급, 경력 등의 일반적 사항과 자격증 유무, 근무 부서, 자신있는 조리분야, 근무시간 및 보수, 해외연수 경험 등의 전반적인 문제를 설문지법으로 조사하였다.

4. 통계처리

회수된 230부 중 부실기재된 설문지를 제외한 216부를 spss/pc⁺²¹⁾를 이용하여 그 빈도와 백분율을 제시하였으며, 성별, 연령별, 교육정도별, 직급별, 근무년수별, 총 경력별 유의성은 χ^2 -test로 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

부산지역 5개 특급 호텔에 종사하는 조리사들의 일반적 특성은 표 1과 같다.

표 1에서 보면 성별 분포는 남자 193명(89.4%), 여자 23명(10.6%)으로 남자 조리사들이 대부분이며, 연령분포는 만 21~30세가 109명(50.5%), 만 31~40세가 75명(34.7%)으로 대부분을 차지하며 만 41세 이상은 14.8%에 불과하였다. 교육정도로는 고졸이 141명(65.3%)으로 가장 많았으며 그 다음이 전문대졸 55명(25.5%)이었고 중졸, 대졸 이상의 조리사는 9.3%로 나타났다.

직급별로 살펴보면, 조리사(1급, 2급)가 62.0%를 차지하였고 나머지는 조리보조 19.0%, 조리장 9.3%, 부조리장 8.3%, 총주방장 1.4%였으며, 현 호텔에 근무한 연수는 1~3년 정도가 38.9%로 가장 많았고 3~5년 정도가 23.1%, 9년 정도가 18.1%, 10년 이상은 13.4%를 차지하였으며 1년 미만은 불과 6.0%로 나타났다. 또, 조리사 경력은 2~5년 정도 31.1%, 10~15년 정도 24.1%, 6~9년 정도 22.2%, 1년 이하가 9.7%였으며 16~19년 정도의 경력을 가진 조리사는 4.6%였으며, 20년 이상은 8.3%를 차지하는 것으로 나타났다. 이는 성별, 연령, 교육정도, 직급별의 분포가 진²⁰⁾의 서울지역 특급호텔 조리사들에 대한 연구 결과와 거의 일치하는 결과를 보였으며, 경력면에서 부산지역 조리사들이 2~5년 정도가 31.1%로 가장 높은 비율인 반면, 서울지역 조리사들은 5~8년이 25.5%로 가장 높은 비율을 보였다.

2. 연령, 교육정도, 직급별 1일 평균 근무시간 및 월 보수 수준

표 2에서 볼 수 있는 바와 같이 부산지역 특급호텔

표 1. 조사 대상자의 일반적 특성

변인	구분	빈도	백분율 (%)
성별	남	193	89.4
	여	23	10.6
연령별	만 21~30세	109	50.5
	만 31~40세	75	34.7
	만 41~50세	22	10.2
	만 51~60세	10	4.6
교육정도	중졸	16	7.4
	고졸	141	65.3
	전문대졸	55	25.5
	대졸이상	4	1.9
직급별	조리보조	41	19.0
	조리사(1, 2급)	134	62.0
	부조리장	18	8.3
	조리장	20	9.3
	총주방장	3	1.4
현 호텔 근무년수	1년 미만	13	6.0
	1~3년 정도	84	38.9
	~5년 정도	50	23.1
	~9년 정도	39	18.1
	10년 이상	29	13.4
총 경력 년수	1년 이하	21	9.7
	2~5년 정도	67	31.1
	6~9년 정도	48	22.2
	10~15년 정도	52	24.1
	16~19년 정도	10	4.6
20년 이상	18	8.3	
계		216	100

조리사들의 1일 평균 근무 시간은 8~9시간 근무가 88.0%로 가장 많았고 10~11시간이 10.6%, 12~13시간이 1.4%로 대다수가 8~9시간 근무하고 있는 것으로 나타났다. 연령별로는 8~9시간 근무하는 조리사들은 만 21~30세가 93.6%로 가장 많은 반면, 41~50세는 77.3%로 가장 비율이 낮아 한국인의 40대가 가장 열정적으로 사회 생활을 하는 일반적인 직장생활과 일치하는 것으로 보인다.

교육정도에 따른 근무시간은 8~9시간 근무하는 조리사들은 전문대졸 이상이 가장 많았으며 10~11시간 근무하는 조리사들은 중졸 이상이 비율이 높게 나타나 학력수준이 높을수록 우리나라 근로 기준법에 의거한 법정 근로 시간²³⁾을 지키는 것으로 나타났다. 직급별로 살펴 보면, 조리보조 및 조리사의 8~9시간 근무비율이 92.5%인데 비하여 부조리장이나 조리장의 8~9시간 근무비율은 각각 66.7%, 70.0%인 것에서 알 수 있듯이

직급이 높아질수록 상대적인 근무시간이 많았다. 이것을 연령별 근로시간과 결부시켜 볼 때 경험에 따른 숙련된 조리기능이 필요한 조리업의 특성상 경력이 많고 우수한 조리기능을 가지고 있고, 부서원이 요리를 제대로 조리할 수 있도록 주방내 운영관리 및 부서원의 능력향상에 힘쓰는²⁴⁾ 경력있는 부조리장 및 조리장이 특급호텔 조리의 주 담당자임을 알 수 있다.

부산지역 특급호텔 조리사들의 월 보수 수준을 살펴보면, 월 보수가 100만원 미만이 56.0%로 가장 많이 차지하였으며 100~150만원이 40.3%, 151~200만원을 받는 비율이 2.8%였으며 201~250만원이 0.9%에 불과하여 대부분이 150만원 이하의 보수를 받고 있는 것으로 나타났다.

연령별로는 연령이 많을수록 보수 수준이 높은 것으로 나타나 유의한 차이($p < 0.001$)를 보였다. 특히 100~150만원의 보수를 받는 조리사들은 41~50세가 63.6%로 가장 많았고 151~200만원을 받는 조리사들도 연령이 많을수록 비율은 높아졌다. 보수 수준과 교육 정도간에는 유의한 관계가 없으나, 직급별로는 유의한 관계($p < 0.001$)가 있어 직급이 높아질수록 보수가 높아져 조리보조의 87.9%가 100만원 미만의 보수를 받는데 비하여 부조리장의 83.3%는 100~150만원을 보수로 받았다. 그러므로 연령이 많아질수록 직급이 높아지며, 또 근무 년수도 많아져 월 보수 수준도 높아지는 관계에 있는 것으로 보인다.

3. 조리사들의 현 근무 부서

표 3에 의하면 부산지역 특급호텔에 종사하는 조리사들은 41.2%가 양식당에 근무하여 가장 높은 비율을 차지하였다. 서양음식 추구의 외식성향으로 인하여 호텔마다 규모가 큰 양식당이 설치되어 있기 때문에 양식당에 근무하는 조리사의 수가 많은 것이다. 그 다음으로 한식당이 15.3%, 일식당 13.6%, 커피숍등의 식음료부가 11.1%, 뷔페, 연회장, 중식당 등이 10.6%, 베이커리부 8.8% 순으로 나타났다.

조리사의 현 근무부서는 성별($p < 0.01$), 연령별($p < 0.001$), 직급별($p < 0.05$), 총경력별($p < 0.01$)로 유의한 차이를 보였다. 성별로는 남자 조리사가 양식당(42.5%), 일식당(13.5%), 한식당(11.9%)으로 근무하며 여자 조리사는 한식당(43.5%), 양식당(30.4%), 식음료부(13%) 순으로 근무 부서별 비율을 보였다.

연령별로는 연령이 낮을수록 양식당에 근무하는 조리사 비율이 높게 나타난 반면, 50세 이상의 60%가 한식당에 근무하는 특징을 보였다. 직급별로는 조리보조와 조리사의 80.4%가 양식당, 32.8%가 한식당에 근무하고 있었으며, 부조리장일 경우 38.9%가 일식당에

표 2. 부산지역 특급호텔 조리사들의 1일 평균 근무시간 및 월 보수 수준 N(%)

항목	구분	1일 평균 근무 시간			월 보수 수준(만원)				계
		8~9	10~11	12~13	100 미만	~150	~200	~250	
연령 (세)	만 21~30	102 (93.6)	6 (5.5)	1 (0.9)	84 (77.1)	25 (22.9)	0	0	109 (100)
	만 31~40	62 (82.7)	11 (14.7)	2 (2.7)	28 (37.3)	42 (56.0)	4 (5.3)	1 (1.3)	75 (100)
	만 41~50	17 (77.3)	5 (22.7)	0	6 (27.3)	14 (62.6)	1 (4.5)	1 (4.5)	22 (100)
	51 이상	9 (90.0)	1 (10.0)	0	3 (30.0)	6 (60.0)	1	0	10 (100)
	비고	$\chi^2=9.2850$ N.S.			$\chi^2=45.6993$ $p<0.001$				
교육 정도	중졸	13 (81.3)	3 (18.8)	0	6 (37.5)	9 (56.3)	1 (6.3)	0	16 (100)
	고졸	124 (87.9)	15 (10.6)	2 (1.4)	87 (61.7)	50 (35.5)	3 (2.1)	1 (0.7)	141 (100)
	전문대졸	49 (89.1)	5 (9.1)	1 (1.8)	26 (47.3)	26 (47.3)	2 (3.6)	1 (1.8)	55 (100)
	대졸 이상	4 (100)	0	0	2 (50.0)	2 (50.0)	0	0	4 (100)
	비고	$\chi^2=2.0450$ N.S.			$\chi^2=7.0527$ N.S.				
직급	조리보조	38 (92.7)	3 (7.3)	0	36 (87.8)	5 (12.2)	0	0	41 (100)
	조리사 (1급, 2급)	124 (92.5)	9 (6.7)	1 (0.7)	82 (61.2)	51 (38.1)	1 (0.7)	0	134 (100)
	부조리장	12 (66.7)	4 (22.2)	2 (11.1)	1 (5.6)	15 (83.3)	2 (11.1)	0	18 (100)
	조리장	14 (70.0)	6 (30.0)	0	2 (10.0)	14 (70.0)	3 (15.0)	1 (5.0)	20 (100)
	주방장	2 (66.7)	1 (33.3)	0	0	2 (66.7)	0	1 (33.3)	3 (100)
	비고	$\chi^2=28.8973$ $p<0.001$			$\chi^2=104.7093$ $p<0.001$				
총응답자	190 (88.0)	23 (10.6)	3 (1.4)	121 (56.0)	87 (40.3)	6 (2.8)	2 (1.9)	216 (100)	

N.S.: Not Significant

표 3. 부산지역 특급호텔 조리사들의 현 근무 부서 N(%)

변인	구분	한식당	양식당	일식당	베이커리	식음료부	기타	계	비고
성별	남	23 (11.9)	82 (42.5)	26 (13.5)	19 (9.8)	21 (10.9)	22 (11.4)	193 (100)	$\chi^2=17.8391$ $p<0.01$
	여	10 (43.5)	7 (30.4)	2 (8.7)	0	3 (13.0)	1 (4.3)	23 (100)	
연령 (세)	만 21~30	17 (5.6)	46 (42.2)	15 (13.8)	10 (9.2)	14 (12.8)	7 (6.4)	109 (100)	$\chi^2=47.4004$ $p<0.001$
	만 31~40	10 (13.3)	32 (42.7)	9 (12.0)	9 (12.0)	7 (9.3)	8 (10.7)	75 (100)	
	만 41~50	0	8 (36.4)	4 (18.2)	0	3 (13.6)	7 (31.8)	22 (100)	
	51 이상	6 (60.0)	3 (30.0)	0	0	0	1 (0.5)	10 (100)	

표 3. 계속

변인	구 분	한식당	양식당	일식당	베이커리	식음료부	기타	계	비고
직급	조리보조	7 (17.1)	14 (34.1)	4 (9.8)	5 (12.2)	5 (12.2)	6 (14.6)	41 (100)	$\chi^2 = 37.0858$ $p < 0.05$
	조리사 (1, 2급)	21 (15.7)	62 (46.3)	16 (11.9)	12 (9.0)	14 (10.0)	9 (6.7)	134 (100)	
	부조리장	2 (11.1)	5 (27.8)	7 (38.9)	0	1 (5.6)	3 (16.7)	18 (100)	
	조리장	3 (15.0)	7 (35.0)	1 (5.0)	2 (10.0)	4 (20.0)	3 (15.0)	20 (100)	
	총주방장	0	1 (33.3)	0	0	0	2 (66.7)	3 (100)	
	총								
경력 년수	1년 이하	6 (28.6)	5 (23.8)	1 (4.8)	2 (9.5)	5 (23.8)	2 (9.5)	21 (100)	$\chi^2 = 54.8692$ $p < 0.01$
	2~5년	12 (17.9)	32 (47.8)	12 (17.9)	3 (4.5)	3 (4.5)	5 (7.5)	67 (100)	
	6~9년	5 (10.4)	21 (43.8)	6 (12.5)	7 (14.6)	7 (14.6)	2 (4.2)	48 (100)	
	10~15년	5 (9.6)	25 (48.1)	6 (11.5)	4 (9.6)	5 (13.5)	7 (13.5)	52 (100)	
	16~19년	2 (20.0)	4 (40.0)	0	2 (20.0)	1 (10.0)	1 (10.0)	10 (100)	
	20년 이상	3 (16.7)	2 (11.1)	3 (16.7)	1 (5.6)	3 (16.7)	6 (33.3)	18 (100)	
총	총응답자	33 (15.3)	89 (41.2)	28 (13.0)	19 (8.8)	24 (11.0)	23 (10.6)	216 (100)	

근무하는 특징을 보였다. 총 경력별로 보면 1년 이하의 경력을 가진 조리사는 한식당(28.6%), 양식당(23.8%), 식음료부(23.8%) 순이며, 2~5년 경력은 양식당(47.8%), 한식당(17.9%), 일식당(17.9%) 순으로 경력 년수가 많을수록 양식당, 일식당에 종사하는 조리사의 비율이 높게 나타났다.

4. 조리사들이 소지하고 있는 자격증 및 그 자격증과 현 근무부서와의 일치성

표 4에서 살펴보면 조사대상자 216명이 가지고 있는 조리기능사 자격증은 248개로 부산지역 특급호텔 조리사 1인당 1.1개의 조리사 자격증을 가진 것으로 나타났다. 자격증 종류별로는 전체 자격증 중 52%가 양식자격증으로 0.6명당 1개 꼴이었으며, 그 다음으로는 한식이 0.36명당 1개, 일식이 0.12명당 1개 꼴로 소지하고 있었다. 이와 반면 중식, 북어요리, 제과제빵, 조리기능장 자격증 소지는 적었다. 특급호텔 조리부의 다양하고 균형있는 발전을 위해서는 중식, 북어, 제과제빵 부분의 자격증 취득을 강화하여야 하리라고 판단된다.

표 5에서 소지하고 있는 자격증과 현 근무 부서와의

표 4. 부산지역 특급호텔 조리사들이 소지하고 있는 자격증

자격증 종류	빈도*	백분율(%)**	비율***
양식	129	52.0	0.60
한식	77	31.0	0.36
일식	26	10.5	0.12
중식	3	1.2	0.01
북어요리	3	1.2	0.01
조리기능장	1	0.4	0
제과제빵사	9	3.6	0.04
총 계	248	100	1

*중복소지자에 의한 결과임

**전체 자격증 248개에 대한 백분율

***총응답자 216명에 대한 비율

일치성을 살펴보면, 일치한다가 77.8%, 일치하지 않다가 13.9%, 자격증이 없다가 8.3%로 나타났다. 이는 남자 조리사의 경우 일치 80.8%, 불일치 13.5%, 자격증이 없음 5.7%로 나타났으며, 여자 조리사는 일치 52.2%, 자격증이 없음 30.4%로 나타났다. 여자 조리사가 남자 조리사에 비하여 상대적으로 불일치 비율 및 자격증

표 5. 자신이 소지하고 있는 자격증과 현 근무 부서와의 일치성 N(%)

변인	구 분	자격증이 없다	일치한다	일치하지 않는다	계	비고
성별	남	11(5.7)	156(80.8)	26(13.5)	193(100)	$\chi^2=17.5394$ $p<0.001$
	여	7(30.4)	12(52.2)	4(17.4)	23(100)	
교육 정도	중졸	5(31.3)	9(56.3)	2(12.5)	16(100)	$\chi^2=22.5148$ $p<0.01$
	고졸	10(7.1)	113(80.3)	18(12.8)	141(100)	
	전문대졸	2(3.6)	45(81.9)	8(14.5)	55(100)	
	대졸이상	1(25.0)	1(25.0)	2(50.0)	4(100)	
직급	조리보조	8(19.5)	26(63.4)	7(17.1)	41(100)	$\chi^2=26.0961$ $p<0.05$
	조리사(1, 2급)	10(7.5)	103(76.9)	21(15.7)	134(100)	
	부조리장	0	16(88.9)	1(5.6)	18(100)	
	조리장	0	19(95.0)	1(5.0)	20(100)	
	총주방장	0	3(100)	0	3(100)	
총응답자		18(8.3)	168(77.8)	30(13.4)	216(100)	

불소지자 비율이 높아 자격증과 근무부서와의 일치성은 남녀간에 유의한 차이($p<0.001$)가 있었다. 호텔 전체 조리사중 여자 조리사의 비율이 10.6%에 불과하며, 거기에서 절반 정도만이 자신의 자격증과 맞는 부서에서 근무를 하고 있다는 것은 특급호텔 조리부는 여자 조리사들에게 근무조건이 열악하다는 것을 짐작할 수 있게 한다. 교육정도에 따라 중졸, 고졸, 전문대졸을 보면 학력이 높을수록 자격증과 현 근무부서의 일치성이 높았고 또 자격증이 없는 비율이 낮게 나타나 유의한 차이($p<0.01$)를 보였다. 직급별로도 유의한 차이가 있어($p<0.05$) 대체로 부조리장 이상의 직급을 가진 조리사가 자격증이 없는 경우는 전무하며, 자격증과 조리부서가 일치하지 않는 경우도 직급이 높을수록 그 비율이 낮은 반면 직급이 낮은 조리보조 및 조리사들의 경우에는 자격증이 없거나 자격증과 근무부서가 불일치한 경우가 상대적으로 많았다.

5. 부산지역 특급 호텔 조리사들의 자신있는 조리분야

조리사들 스스로 자신감이 있다고 보는 조리분야에 대한 결과는 표 6과 같다. 이 표에서 살펴보면 조리사들은 양식부문(52.6%)의 조리에 가장 자신 있다고 하는 반면 중식부문(0.5%) 조리가 가장 자신이 없다고 하였으며, 한식부문 조리에 자신있다고 응답한 비율은 20%에 불과하였다. 이 결과는 조리기능사 자격증 취득 분야별 비율과 거의 일치하고 있다. 성별로 살펴보면 남자 조리사들이 여자 조리사들(8.7%)보다 양식 부문(57.8%)에 훨씬 자신있다고 응답하였으며 여자 조리사들은 남자 조리사들(14.1%)보다 한식부문(69.6%)에 훨씬 자신 있다고 응답한 비율이 높아 남녀간에 유의한 차이($p<0.001$)가 있었다. 연령별로는 유의한 차이는

없었으나 양식 부문에 자신감을 보이는 연령은 만 21~50세까지 비슷하였으나 한식 부문 자신감은 연령이 높을수록 그 비율이 높게 나타났으며 일식 부문 자신감은 연령이 많을수록 비율이 약간씩 낮아졌다. 자신 있는 조리분야는 교육정도에 따라 유의한 차이($p<0.001$)가 있어 고졸, 전문대졸이 중졸에 비하여 양식 조리에 상대적인 자신감을 보인 반면 중졸은 상대적으로 한식에 자신감을 보였다. 또한 현 호텔 근무 년수에 따른 자신있는 조리 분야를 살펴보면, 근무년수가 많을수록 양식, 한식 부문에 자신있다고 응답하는 비율이 상대적으로 높은 반면, 일식과 제과제빵의 경우는 근무 년수 5년 이하가 자신인다는 상대적 비율이 높아 유의한 차이($p<0.05$)를 보였다.

6. 현 근무처에 대한 불만 요소 및 희망하는 근무지

부산지역 특급호텔에 종사하는 조리사들의 근무처에 대한 불만을 살펴보면 표 7과 같다. 이 표에서 보는 바와 같이 부산지역 특급 호텔 조리사들은 82.8%가 현 근무처에 불만이 있다고 응답하고 있으며, 불만요소로는 임금문제를 가장 많이(34.9%) 지적하였다. 이는 진²⁰⁾의 임금 수준별 만족도 분석에서도 불만족이 41.5%로 가장 높은 비율을 보이고 있는 것과 일치한다. 임금문제 다음의 불만요소로는 작업환경문제가 20.7%, 인간관계, 승진 각각 9.4%, 8.8%이었다. 이에 임금 및 직무 만족정도에 대한 보다 구체적인 연구는 계속되는 연구에서 자세히 다루도록 하겠다.

표 8에서 볼 수 있는 바와 같이 현재 특급호텔에 근무하고 있는 조리사들 38.6%는 근무지를 옮길 기회를 가진다면 자신이 직접 식당을 경영하기를 희망하였으며, 다른 호텔로 옮기고 싶다고 응답한 사람이 27.4%,

표 6. 부산지역 특급호텔 조리사들의 자신있는 조리분야

N(%)

변인	구분	양식	한식	일식	제과 제빵	중식	모두 자신 있다.	모두 자신 없다.	변인	구분	
성별	남	111 (57.8)	27 (14.1)	24 (12.5)	18 (9.0)	1 (0.5)	6 (3.1)	5 (2.6)	192 (100)	$\chi^2=50.3206$ $p<0.001$	
	여	2 (8.7)	16 (69.6)	2 (8.7)	0	0	0	3 (13.0)			23 (100)
연령 (세)	만 21~30	57 (52.8)	19 (17.6)	15 (13.9)	9 (8.3)	1 (0.9)	1 (0.9)	6 (5.6)	108 (100)	$\chi^2=28.7007$ $p<0.001$	
	만 31~40	40 (53.3)	12 (16.0)	9 (12.0)	9 (12.0)	0	3 (4.0)	2 (2.7)			75 (100)
	만 41~50	13 (59.1)	5 (22.7)	2 (9.1)	0	0	2 (9.1)	0			22 (100)
	51 이상	3 (30.0)	7 (70.0)	0	0	0	0	0			10 (100)
교육 정도	중졸	7 (43.8)	6 (37.5)	2 (12.5)	1 (6.3)	0	0	0	16 (100)	$\chi^2=44.6430$ $p<0.001$	
	고졸	75 (53.6)	24 (17.1)	19 (13.6)	15 (10.7)	0	4 (2.9)	3 (2.1)			140 (100)
	전문대졸	30 (54.5)	13 (23.6)	5 (9.1)	2 (3.6)	1 (1.8)	1 (1.8)	3 (5.5)			55 (100)
	대졸 이상	1 (25.0)	0	0	0	0	1 (25.0)	2 (50.0)			4 (100)
현 호텔 근무 연수	1년 미만	8 (61.5)	3 (23.1)	0	1 (7.7)	0	0	1 (7.7)	13 (100)	$\chi^2=40.5739$ $p<0.05$	
	2~3년	43 (51.8)	11 (13.3)	11 (13.3)	13 (15.7)	1 (1.2)	2 (2.4)	2 (2.4)			83 (100)
	4~5년	20 (40.0)	11 (22.0)	13 (26.0)	2 (4.0)	0	0	4 (8.0)			50 (100)
	6~9년	24 (61.5)	9 (23.1)	1 (2.6)	2 (5.1)	0	2 (5.1)	1 (2.6)			39 (100)
	10년 이상	17 (58.6)	9 (31.0)	1 (3.4)	0	0	2 (6.9)	0			29 (100)
계		113 (52.6)	43 (20.0)	26 (12.1)	18 (8.4)	1 (0.5)	6 (2.8)	8 (3.7)	215 (100)		

전문식당가로 옮기기를 희망하는 조리사가 9.9%로 나타났으며, 옮기고 싶지 않다고 응답한 사람은 17.9%이었다. 최근 많이 보급된 뷔페식당으로의 이직 희망자는 매우 적었다.

7. 근무처 이동 횟수 및 해외 연수 관계

표 9는 조리사로서 종사한 이후 근무처 이동 현황을 나타낸 결과이다. 이 표에서 보면 전체적으로 옮긴적 없다가 36.6%로 가장 많고, 1~2회가 30.6%, 3~4회가 23.1%로 나타났다. 성별로는 여자에 비하여 남자의 근무처 이동이 잦아 남녀간에는 유의한 차이($p<0.01$)

를 보였다. 특히 근무처를 옮긴 적이 없다는 여자 조리사가 73.4%인데 비하여 남자 조리사는 32.1%에 불과하였다. 이것으로 볼 때 호텔조리사로서 여성의 취업기회가 남성에 비해 상대적으로 적기 때문에 여자가 근무처를 이동하지 못하는 것으로 판단된다. 교육정도에 따라 살펴본 결과는 유의한 차이가 없었으나 2회 이하 근무처 이동비율이 전문대졸 95.5%, 중졸 62.6%, 고졸 60.3%에서 볼 수 있는 바와 같이 전문대졸의 이동비율이 상대적으로 낮았다. 직급별로는 유의한 차이 ($p<0.001$)를 보여 직급이 높을수록 이동비율도 높아져 이동이 부조리장과 조리장의 경우 5~6회 27.8%,

25%에 각각 이르렀다. 이는 높은 직급에 이르기까지 오랜 근무기간을 거치면서 이동의 기회가 상대적으로 많았을 것이며 동시에 직급이 올라갈수록 근무 조건이 좋은 곳으로 스카웃이나 옮길 기회가 많은 데에서 기인하는 것으로 판단된다.

표 10은 조리사들의 해외연수 경험 및 연수 희망지에 대한 결과이다.

표 10에서 볼 수 있는 바와 같이 호텔 조리사의 89.4%

표 7. 현 근무처에 대한 불만요소

항 목	빈도	백분율(%)
임금문제	71	35.0
작업환경	42	20.7
인간관계	19	9.4
승진	18	8.8
실무권한	8	3.9
불만없다	35	17.2
모두 불만이다	5	2.5
기 타	5	2.5
계	203	100

가 해외연수 경험이 없었으며 1번의 경험이 7.4%에 불과하였다. 세계화, 국제화 시대에 걸맞은 수준높은 요리기술의 개발을 위해서는 해외연수가 필요하다라는 점에서 볼 때 한국 최고수준을 상정하는 호텔 조리사들의 해외연수가 전무하다는 것은 우리나라 조리업계의 발전에 큰 장애점으로 사료된다. 호텔 조리사들은 연수 희망지로 유럽(47.9%), 일본(23.0%), 미주(15.5%)로 지적하였다. 유럽, 미주지역의 연수희망자가 63.4%에 이른다는 것은 양식 중심의 외식산업계의 현황을 반영하고 있는 것으로 보인다. 호텔에서 고객에

표 8. 근무지를 옮긴다면 희망하는 근무지

항 목	빈도	백분율(%)
자영업	82	38.6
다른 호텔	58	27.4
옮기고 싶지 않다	38	17.9
전문 식당가	21	9.9
뷔페식당	5	2.4
기 타	8	3.8
계	212	100

표 9. 조리사로서 종사한 이후 근무처를 이동한 횟수

변인	구 분	옮긴적 없다	N(%)					계	비고
			1~2회	3~4회	5~6회	7~8회	9회 이상		
성별	남	62 (32.1)	61 (31.6)	49 (25.4)	15 (7.8)	4 (2.1)	2 (1.0)	193 (100)	$\chi^2=16.9002$ $p<0.01$
	여	17 (73.4)	5 (21.7)	1 (4.3)	0	0	0	23 (100)	
교육 정도	중졸	7 (43.8)	3 (18.8)	3 (18.3)	2 (12.5)	0	1 (6.3)	16 (100)	$\chi^2=20.2131$ N.S.
	고졸	45 (31.9)	40 (28.4)	39 (27.7)	12 (8.5)	4 (2.8)	1 (0.7)	141 (100)	
	전문대졸	25 (45.5)	22 (40.0)	7 (12.7)	1 (1.8)	0	0	55 (100)	
	대졸 이상	2 (50.0)	1 (25.0)	1 (25.0)	0	0	0	4 (100)	
직급	조리보조	25 (61.0)	13 (31.7)	1 (2.4)	1 (2.4)	0	1 (2.4)	41 (100)	$\chi^2=68.6843$ $p<0.001$
	조리사 (1, 2급)	50 (37.3)	40 (29.9)	39 (29.1)	4 (3.0)	1 (0.7)	0	134 (100)	
	부조리장	1 (5.6)	5 (27.8)	5 (27.8)	5 (27.8)	2 (11.1)	0	18 (100)	
	조리장	3 (15.0)	6 (30.0)	4 (20.0)	5 (25.0)	1 (5.1)	1 (5.1)	20 (100)	
	총주방장	0	2 (66.7)	1 (33.3)	0	0	0	3 (100)	
총응답자	79 (36.6)	66 (30.6)	50 (23.1)	15 (6.9)	4 (1.9)	2 (0.9)	216 (100)		

표 10. 해외 연수 경험 및 연수를 가고 싶은 희망지

항목	구분	빈도	백분율(%)
해외 연수 경험	없다	193	89.4
	1번	16	7.4
	2번	3	1.4
	3번	2	0.9
	4번 이상	2	0.9
	계	216	100
연수 희망지	유럽	102	47.9
	일본	49	23.0
	미주지역	33	15.5
	동남아	13	6.1
	중국	10	4.7
	기타	6	2.8
	계	213	100

도록 조리하려면 고도의 기술과 많은 요리지식과 경험이 있어야 하는 것²⁶⁾이므로 조리사의 발전과 조리기술의 개발을 위해서는 해외연수 및 처우개선을 위한 많은 투자가 필요할 것으로 판단된다.

IV. 요약 및 결론

부산에 있는 특급호텔 조리사 216명(남자 193명, 여자 23명)을 대상으로 설문지를 통하여 근무처, 근무부서, 자격증 등 직무에 관한 일반적인 현황을 조사한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 부산지역 특급호텔 조리사들의 1일 평균 근무시간은 8~9시간(88.0%)이 대부분이었으며, 직급이 높을수록 근무시간이 많아져 근무시간과 직급별로는 유의한 차이가 있었다. 월 보수 수준은 56%가 100만원 미만이었으며 연령이 많고 직급이 높을수록 보수 수준은 높았다.

2. 조리사들은 양식당(41.2%)에 가장 많이 근무하였다. 남자 조리사는 한식당보다 양식당, 일식당에 많이 근무하며, 여자 조리사들은 한식당에 많이 근무하는 것으로 나타났다. 연령이 작을수록 양식당에 근무하는 조리사의 비율이 높게 나타났다. 총 경력의 경우 2~5년인 조리사가 양식당에 가장 많이 근무하였고 총 경력이 1년 이하인 조리사가 한식당에 많이 근무하고 있었다.

3. 부산지역 특급호텔 조리사들이 소지하고 있는 조리기능사 자격증 종류는 양식이 가장 많았으며, 다음으로 한식, 일식, 제과제빵사 이었다. 소지하고 있는 자격증과 근무부서와의 일치성은 대부분(77.8%)이 일치하는 것으로 나타났으며 성별, 교육정도별, 직급별로

유의한 차이가 있었다.

4. 부산지역 특급호텔 조리사들이 스스로 자신있다고 응답한 조리분야는 양식이 52.6%로 가장 많았으며 다음으로 한식, 일식, 제과제빵의 순이었고, 모두 자신있다고 응답한 비율이 2.8%였다. 이는 성별, 연령별, 교육정도별, 현호텔 근무년수별로 유의한 차이가 있었다.

5. 부산지역 특급호텔에 종사하는 조리사들의 불만요소는 임금문제, 작업환경 문제, 인간관계, 승진 순이었으며, 불만없다고 응답한 비율은 17.2%였다. 근무지를 바꿀 기회를 가질 경우 자신이 직접 식당을 경영하는 자영업업을 하고자 하는 비율이 38.6%로 가장 높았고, 전문 식당가나 뷔페식당으로 이직을 희망하는 비율은 낮았다.

6. 근무처 이동현황을 살펴보면, 옮긴 적 없다(36.6%), 1~2회(30.6%), 3~4회(23.1%)로 나타났으며 남자가 여자보다 이직이 많았고 직급이 높을수록 이직이 많은 것으로 나타났다. 해외연수 경험은 거의 없었으며 연수를 가고 싶은 곳은 유럽이 가장 많았고 일본, 미주지역, 동남아, 중국 순으로 나타났다.

조리사라는 직업은 이제 가장 전망있는 직종 중의 하나가 되었다. 외식산업의 발전은 조리사의 사회적 중요성 및 사회적 지위를 높일 필요성을 가지게 되는 것이다. 이에 조리사에 대한 체계적인 연구가 필요하며 이같은 관점에서 본 연구는 조리사들의 실태 및 의식을 조사하였다. 외식산업의 다양하고 신속한 변화는 조리사의 실태 및 의식을 크게, 그리고 빠르게 변화시킬 것으로 판단된다. 조리사의 사회적 역할이 커지고 있다는 점에서 볼 때 조리사의 실태 및 의식에 대한 지속적인 체계적인 연구가 필요하다. 또 다른 지역 호텔의 조리사 및 타업소에 종사하는 조리사들에 대한 많은 연구가 진행되어 질 좋은 음식과 서비스를 제공할 수 있는 우리나라 외식산업의 발전에 도움이 되기를 바란다.

참고문헌

1. 손일락. 한국 외식산업의 현상과 과제. 관광레저 연구 2: 50, 1990.
2. 모수미. 한국 외식 문화의 발달과정. 한국식생활문화학회지 9(2): 185, 1994.
3. 한국경제인 연합회. 한국경제연감. 1995.
4. 김원희. 외식산업의 현황과 전망. 한국식생활문화학회지 9(2): 211, 1994.
5. 신재영, 선동규, 김의근. 외식사업 경영론. 서울, 백산출판사, p. 18, 1995.
6. 홍원수. 병원 급식종사원의 직무만족도에 관한 연구. 한국조리과학회지 10(3): 296, 1994.

7. 양일선, 이화진, 강혜련, 김성혜, 이보숙. 병원 급식 조리종사원의 직무특성과 직무 만족도 분석. 한국식생활문화학회지 **9(6)**: 479, 1995.
8. 이경희. 관광종사원들의 보수·직무 만족도에 관한 일고찰. 배재대 사회과학 연구 **10**: 169, 1994.
9. 우찬복. 호텔종사원 직무만족과 직무요인에 관한 실증적 분석. 관광학 연구(한국관광학회지) **19**: 3, 1995.
10. 김진탁. 관광호텔 종사원의 의식구조에 관한 조사 연구. 관광연구(영남관광학회지) **1**: 5, 1991.
11. 송해진. 호텔종사자의 자질향상에 관한 연구. 경기대 호텔경영논총 **2**: 149, 1993.
12. 정봉원. 호텔종사자 직무만족요인에 관한 연구. 영진전문대 논문집 **15**: 105, 1993.
13. 신현주, 원융희. 호텔종사원의 직무만족 영향요인에 대한 실험적 연구. 세종호텔 관광경영연구 **7**: 119, 1992.
14. 고재윤. 호텔 F and B 부분 서비스 전략에 관한 연구. 관광개발논총 **1**: 111, 1992.
15. 김영국. 호텔 식음료 부분 서어비스 친절도 측정. 관광학 연구 **19**: 51, 1995.
16. 남궁석. 서울지역 거주자의 외식행동에 관한 연구. 동아시아식생활학회지 **5(1)**: 75, 1995.
17. 김두진. 부산지역의 외식실태조사-연령과 성별에 따른 외식성향. 한국식품영양학회지 **7(3)**: 239, 1994.
18. 진양호. 한국관광호텔 조리사들의 의식과 전망에 관한 연구. 혜전전문대논문집 **11**: 163, 1993.
19. 최종옥. 한국외식산업 현황과 미래의 전망. 외식산업경영 학술연구발표회, 중앙대학교 상업교육원, p. 17, 1993.
20. 임정인. 식당경영원론. 대왕사, p. 72, 1994.
21. M.J. NORUSIS. 김영천 역. IBM PC/XT/AT용 spss /pc+ 매뉴얼. 기전연구사, p. 195, 1990.
22. 진양호. 전개서, p. 174.
23. 정수영. 신인사관리론. 박영사, p. 300, 1992.
24. 진양호. 전개서, p. 170.
25. 진양호. 동상서. p. 177.
26. 김충호. 호텔경영관리, 형설출판사, p. 57, 1985.