

위탁급식경영업체의 영양사, 조리사의교육훈련 필요성에 관한 연구

이은정 *, 김기영 **, 한경수 ***

<목 차>	
I. 서론	IV. 연구결과와 고찰
II. 연구의 이론적 배경	V. 결론 및 제언
III. 연구내용과 방법	참고문헌
	ABSTRACT

I. 서론

1. 문제의 제기

국내급식산업 분야에서는 1988년 서울캐터링이 최초로 위탁급식경영업체를 창업한 이후, 학교, 병원, 사업체 단체급식시설의 급식업무를 위탁받아 관리, 운영하고 있다. 대기업 계열의 위탁급식경영업체로는 LG유통, 삼성에버랜드, 제일제당, 신세계푸드시스템, 아라코 등이 단체급식시장에 적극적으로 참여하여 발전해왔다. 중소기업업체로는 서울캐터링, 이조캐터링, 대린캐터링, 아벨라그매, 수양급식, 고은유통 등의 위탁급식경영업체가 있다.

단체급식시장은 2000년 고교급식 지방 확대와 중학교 급식실시, 관공서 시장 본격화 등으로 전체 시장 규모가 지속적으로 성장하고 있다. 경제 회복기에 들어선 기업들이 사원들의 후생복지 향상을 위하여 급식 외부 위탁을 늘리고 있고, 지금까지 어렵고 까다롭게 평가되었던 병원 급식 분야에도 위탁급식경영업체의 진출이 증가하고 있다. 또한 기존 위탁급식경영업체의 인수 합병이 이루어져 금강개발주식회사 계열 G-NET사의 시장 진출이 본격화됨에 따라 급식업계의 변화가 빠른 속도로 이루어지고 있다. 2000년 1월 금강개발주식회사에서 (주) 지네트(G-NET) 설립하였고, 현대그룹과 금강개발계열사가 엑소후레쉬에서 지네트로 점

* COEX Inter-Continental Hotel 조리부 근무, 경기대학교 관광대학원 외식산업경영전공

** 경기대학교 관광학부 조교수

*** 경기대학교 관광학부 전임강사

차 이전하고 있다. 또한, 2000년 4월 (주)엑소후레쉬 (EXOFRESH)가 현대그룹의 지분을 풀무원에 위양하여 풀무원에서 독자적으로 운영하게 되었다. 삼성에버랜드는 병원급식⁴⁾이 있어 최고수준의 노하우 확립을 목표로 하고 있고, 제일제당은 학교급식의 운영시스템 개발과 노하우 정립에 노력을 하고 있다. LG유통은 2000년 3월 OUR HOME으로 분리되어 새로운 브랜드네임을 걸고, 단체급식업계 1위를 지키고 있다.

위탁급식경영업체는 빠른 속도로 성장한 가운데 주된 인력인 영양사와 조리사의 중요성이 대두되고 있다. 핵심인력인 영양사와 조리사의 자질향상을 위하여 지속적인 직무향상 교육을 실시하고 있다. 따라서, 현재 위탁급식경영업체에서 실시하고 있는 교육이 영양사와 조리사의 필요에 의한 교육인지를 분석하고 이들이 필요로 하는 교육이 무엇인지를 아는 것이 회사와 영양사, 조리사들의 자질향상을 위하여 중요하다. 또한, 2000년대에는 공식적인 교육을 받은 영양사, 조리사들이 증가될 것이며, 이러한 경력 있는 영양사, 조리사들의 필요성이 더욱 강조될 것으로 예측되는 시점⁴⁾에서 본 연구는 위탁급식경영업체에서 일하는 영양사와 조리사들에게 필요한 보수교육의 요구도를 파악하여 이를 토대로 원하는 교육을 개발하고자 설문지를 통해 측정하도록 한다.

이러한 연구의 목적을 구체적으로 서술하면 다음과 같이 요약할 수 있다.

- 첫째, 영양사와 조리사의 직무향상 교육의 필요성을 분석한다.
- 둘째, 영양사와 조리사 직무향상 교육 시 조리교육의 필요성을 분석한다.
- 셋째, 영양사와 조리사가 요구하는 교과목과 교육시기를 파악한다.
- 넷째, 영양사와 조리사의 경력별 교육프로그램을 제시한다.

II. 연구의 이론적 배경

1. 위탁급식경영업체 영양사, 조리사의 교육 필요도

앞에서 살펴보듯 위탁급식경영업체의 시장규모가 빠른 속도로 증가하고 있고, 여기에 종사하는 대기업, 중소기업의 종업원 수가 증대되어 각 업체간에 경쟁이 치열한 가운데 있다. 기업이 지속적으로 발전하기 위해서는 핵심인력의 양성이 우선 시되고 있어, 위탁급식경영업체의 영양사와 조리사의 자질향상이 요구되고 있다.

위탁급식경영업체의 영양사, 조리사의 수는 10명에서 수백 명에 달하고 있다.

4) 양일선, 이진미, 위탁급식전문업체의 현황과 전망, 식품산업과 영양, 1997, p.9.

대기업의 경우 영양사, 조리사들을 경력별, 직급별로 구분하여 그에 따르는 교육을 실시하고 있다. 또한 같은 지역의 영양사, 조리사들을 묶어 자체적으로 스터디 그룹을 형성하여 새로운 메뉴를 개발하고 정보교환과 지식을 공유하고 있다.

Foodservice 업계 중 패밀리레스토랑은 직원교육에 많은 투자를 하고 있다. 기존 교육 매뉴얼을 업그레이드 시키는가 하면 좀 더 다양한 기술과 인성을 키울 수 있도록 국내외 연수 기회를 대폭 늘리는 등 현 실정에 맞는 새로운 프로그램을 개발하고 있다. 기술향상 외에 관리자로서 갖추어야 할 인성과 직원간의 의사 전달, 관리업무 등을 체계적으로 교육해 각 매장별로 통일시키고 보다 나은 의견들을 제시함으로써 매니지먼트 스킬을 높이는 데 주력을 하고 있다.

패스트푸드업체들은 매해 매장 확대를 가속화함에 따라 숙련된 인력의 부족에 대한 대비책으로 직원교육을 강화하고 있다. 업체 대부분이 교육시간이나 대상, 강사 수 등을 비롯하여 교육에 대한 전체 예산도 지난해에 비해 약 30% 가량 늘려 잡고 있다. 교육의 내용으로는 패스트푸드점 운영의 기본이 되는 제품품질, 서비스, 위생을 철저히 하기 위한 기초적 교육을 강조하는 가운데 점장의 능력을 향상시키기 위한 교육을 다각적으로 마련하고 있다. 매장이 급속도로 늘어난 패스트푸드업체들은 종전보다 빠른 기간 내 점장으로 승진하는 경우가 많아져 경험 부족을 교육으로 극복한다는 방침을 마련하였다.

급식산업 중 위탁급식경영이 빠른 속도로 성장하고 있어서 매장이 증가됨에 따라 새로운 직원을 선발하여 교육 후 모범이 되는 업장에서 인턴 기간을 거친 후 새 업장에 배치하고 있다. 대기업과 중소기업의 위탁급식경영업체는 조직의 개편을 위해 경영이념과 행동지침이 마련되고, 영양사와 조리사, 조리원들의 직무를 규정하여, 그 조직에 맞는 직무기술서를 만들고 있다. 이에 영양사와 조리사의 교육의 필요성을 알고, 이 교육 요구도를 충족시키기 위한 객관적이고 타당한 교육프로그램 개발이 시급하다.

2. 위탁급식경영업체 영양사, 조리사의 교육현황

1) 영양사, 조리사 신입입문교육

위탁급식경영업체에서는 영양사와 조리사 인턴제도를 도입하여 그 기간동안 신입입문교육을 받게 하고 현장실무를 익히게 한다. 각 회사마다 교육기간과 내용은 다양하지만, 현장 OJT교육, 현장업무에 필요한 기본소양과 고객지향성의 서비스마인드를 교육시킨다. <표-1>은 S 위탁급식경영업체의 영양사, 조리사의 신입입문교육의 현황이다.

<표-1> 신입입문교육 현황

구 분	과 목	비 고
일반교육	회사 소개, 교육안내, 입교 특강, 수료특강	이론
개론	음식의 맛, 장비와 기술	"
위생·영양학	공중위생, 식품위생, 최신영양	"
메뉴관리	메뉴관리, 구매관리, 주방관리	"
인사관리	인원관리, 작업관리	"
회계관리	경리실무, 단가제업장관리	"
서비스교육	서비스마인드, 식음서비스, 친절5대항목	"
조리학	조리과학기초실험, 밥조리법, 발효식품, 면조리법, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 조리법, 야채조리법 등	실습
견학	물류센터(구매, 물류, 영업)	견학
기본전산	전산교육	"
총 정리	메뉴발표회	실습

2) 영양사, 조리사 경력별 교육

위탁급식경영업체의 업장 수가 증가하여 영양사, 조리사가 증가함에 따라 영양사와 조리사의 경력을 차등화 하여 교육시키고 있다. 현장 실무에 뛰어난 경력이 많은 영양사와 조리사를 선정하여 사내강사로 양성한 후, 후배 영양사, 조리사들을 교육 하게끔 하는 사내강사제도를 도입하고 있다. 따라서 사내강사양성과정에서는 교안 작성능력 및 교수법을 익히게 하고 있다. 매해 정기적 교육을 실시하고 있는 위탁급식경영업체도 있고, 외부위탁 교육기관에 위탁교육을 정기적으로 보내는 업체도 있다. 또한, 우수한 업장을 견학하여 현장OJT를 강화하여 현장교육을 중요시하고 있는 곳도 있다. <표-2>는 C 위탁급식경영업체의 경력에 따른 영양사, 조리사의 교육 현황이다. 교육의 대부분이 이론 위주로 형성되어 있고, 실습은 실연위주로 교육하고 있다.

<표-2 > 영양사, 조리사의 경력별 교육 현황

과정	과 목	세 부 내 용	비 고
경력급 과정	단체급식조리	대량조리의 레시피, 표준조리레시피 한/양/중/일식의 특징	이론
	영양학	최신영양정보, 영양교육사례	"
	식품위생학	위생사례발표, 평가, 단체급식에서의 HACCP관리	"
	단체급식경영론	사업장인력산정, 인원/인건비, 손익관리/ 경영분석	"
	서비스마케팅	서비스상품관리	"
	메뉴관리	메뉴엔지니어링	"
	관리자교육	경영과 리더십	"
	조리실습	이벤트상차림법	실습
	마인드교육	급식경영인의 자세, 급식종사자의 인성교육	이론
	기타	선진급식시스템(Cook-Chill, HACCP)	"

경력 고급 과정	조리학	세계식품문화	이론
	영양학	건강식 개발	"
	단체급식조리실습	이벤트관리, VIP 접대	실습
	시설·설비관리	단체급식 시설 및 설비의 활용	이론
	서비스마케팅	서비스 평가 및 분석기법	"
	단체급식경영론	경영계획수립	"
	메뉴관리	메뉴엔지니어링	"
	마인드교육	특강	"
	기타	선진급식시스템(Sous-vide)	"

Ⅲ. 연구내용과 방법

1. 조사대상, 방법 및 기간

본 연구는 위탁급식경영업체에 종사하는 영양사, 조리사를 대상으로 경력 6개월 이상인 경기도 지역에 위치한 사업체, 학교, 병원에 근무하는 영양사, 조리사를 편의표본추출방법에 의하여 임의적으로 선정하였다.

본 연구에서는 설문지법에 의해 교육 요구도를 조사하였으므로, 조사대상자들이 영양사, 조리사 직무에 관한 제반 사항을 인지하고 설문에 응하기 위하여 연구대상자들의 경력을 6개월 이상으로 선정하였다. 6개 대기업위탁급식경영업체의 조리사, 영양사들에게 각각 20부씩, 8개 중소기업 조리사, 영양사들에게 각각 10부씩, 경력별로 배분하고, 사업체, 학교, 병원에 골고루 의뢰하였다.

설문지는 Focus Group의 신입, 경력, 관리자 급 영양사, 조리사 각각 5명에 의해 조사되고, Pilot-Test를 거친 후 다시 수정 보완하여 1999년 7월 19일부터 8월 14일까지 4주 동안 설문지를 배부하여 우편과 인편으로 회수하였다. 각 회사의 교육담당자를 통하여 경력별 영양사, 조리사들에게 골고루 배부되도록 하였다. 영양사 200부의 설문지 중 총 160부가 회수되었으며, 이 중에 사용 불가능한 응답지 2부를 제거한 후 총 158부가 분석에 사용되었다. (회수율 79%) 조리사 200부의 설문지 중 총 132부가 회수되었으며, 이 중에 사용 불가능한 응답지 4부를 제거한 후 총 128부가 분석에 사용되었다. (회수율 64%)

2. 설문지의 구성

설문지는 영양사, 조리사들이 요구하는 교과항목과 일반사항의 2부분으로 구성되었다. 교과항목은 교육관심분야 11가지 항목을 추출하여 교과목을 67개로 나누

어 세부 교육내용을 기술하였다. 67항목 중 영양사와 조리사간의 교과목을 2항목을 차별화 하였다. 67항목에 대해 각각 교육의 중요도와 교육시기를 조사하였다.

본 연구에서 사용된 교과항목의 항목들은 영양사, 조리사의 업무에 필요한 교육을 설정하기 위하여 급식관리지도서, 영양사 업무에 대한 여러 연구, CIA Continuing Education 교과과정 등을 종합하여 분석하였다. 이론 강의에서 관리 3개 항목, 메뉴과 구매 6개 항목, 시설·위생·영양에서 6개 항목, 급식경영 10개 항목, 식음료 5개 항목, 서비스 4개 항목으로 구성되었다. 실기강의는 조리와 과학 5개 항목, 한식조리법 9개 항목, 양식조리법 13개 항목, 동양식 및 기타 5개 항목, 프리젠테이션 실습으로 구성되었다.

위탁급식경영업체의 영양사들이 요구하는 교과항목들을 A.이론강의(2시간), B. 실기강의(4시간)로 분류하여 나열해 놓았다. 교육 중요도의 응답요령은 각각의 교과목을 영양사, 조리사가 어느 정도 교육의 중요성을 느끼고 있는지를 매우 중요하면 5점, 전혀 중요하지 않으면 1점으로 5점 척도에 표시하도록 하였다. 교육 시기는 각각의 교과목을 언제 교육을 받을지를 신입 입문 교육시, 경력 1년~3년, 경력 3~5년, 경력 5년 이상으로 구분하였다. 회수된 설문지로부터 67개 항목에 해당하는 교육중요도와 교육시기의 점수는 교육중요도의 점수의 평균값과 교육시기의 빈도 값으로 산출하였다. 일반사항으로는 업장의 유형(사업체/학교/병원/기타), 고용형태, 학력, 근무경력, 받은 직무교육, 조리교육의 필요성 등에 대해 문의하였다.

3. 통계 분석 방법

본 연구에 사용된 분석방법은 SPSS 프로그램을 이용하여 빈도분석(Frequency Analysis), 조사자료의 신뢰성을 위한 신뢰도 검증(Reliability), 기초통계(Mean Value), t-test, ANOVA 분석을 적용하였다. 본 조사의 영양사를 대상으로 한 신뢰성 검증 결과 변수 147개의 신뢰도는 Alpha계수 .9021로 나타났으며, 수정된 Alpha 계수는 .9548로 대단히 높게 나타났다. 본 조사의 조리사를 대상으로 한 신뢰성 검증 결과 변수 147개의 신뢰도는 Alpha 계수 .9268로 대단히 높게 나타났으며, 수정된 Alpha 계수는 .9513으로 나타났다.

IV. 연구결과와 고찰

1. 일반사항

조사 대상자의 일반적 특성을 분석하기 위하여 빈도분석(Frequency Analysis)을 실시한 결과는 다음과 같다. 본 연구의 설문에 응답한 전체 조사 대상자들은 총 286명으로 영양사 158명, 조리사 128명이다. 각 표본 집단의 인적 사항은 <표-3>에 나타난 바와 같았다.

<표-3> 영양사와 조리사 응답자의 특성

	구분	영양사		조리사	
		빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
업장의 유형	사업체	97	61.4	78	60.9
	학 교	37	23.4	25	19.5
	병 원	10	6.3	16	12.5
	기 타	14	8.9	9	7.1
	계	158	100	128	100
고용형태	정규직	94	59.5	91	71.1
	계약직	48	30.4	35	27.3
	임시직	4	2.5	2	1.6
	기 타	12	7.6		
	계	158	100	128	100
학 력	중학교졸			10	7.8
	고등학교졸			64	50.0
	전문대졸	71	44.9	32	25.0
	4년제 대학졸	74	46.8	17	13.3
	대학원	13	8.2	5	3.9
	계	158	100	128	100
근무경력	1년미만	37	23.4	18	14.1
	1-3년미만	52	32.9	17	13.3
	3-5년미만	41	25.9	38	29.7
	5-7년미만	14	8.9	18	14.1
	7년 이상	14	8.9	37	28.8
	계	158	100	128	100

2. 위탁급식경영업체 영양사, 조리사의 직무향상 교육

1) 지속적 교육의 필요성

위탁급식경영업체에서 종사하고 있는 영양사들은 고객 지향적인 급식서비스 제

공의 요구에 발 맞추어 관리능력의 중요성에 더 많은 비중을 두고 있다.

영양사의 직무향상을 위한 교육의 필요성에 의한 설문 응답결과는 <표-4>와 같이 응답자의 97.5%(158명 중 154명)가 교육이 필요하다고 응답하였고, 응답자의 2.5%(4명)가 교육이 필요하지 않다고 응답하였다. 조리사의 경우 응답자의 99.2%가 조리사의 직무향상을 위하여 교육이 필요하다고 응답하였으며, 필요하지 않다고 응답한 응답자는 0.8%에 불과하다.

<표-4> 지속적 교육의 필요성

교육구분	영양사		조리사	
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
필요하다	154	97.5	127	99.2
필요하지 않다	4	2.5	1	0.8
계	158	100	128	100

또한 본 연구의 조사결과 직무향상을 위한 교육 과정으로는 영양사의 경우 총 136명(86.1%)이 인턴· 직무향상· 점장 양성· 외부교육이 모두 필요하다고 하였고, 조리사의 경우 총 104명(80.3%)가 위의 교육이 모두 필요하다고 하였다. <표-5>는 직무향상을 위한 교육과정의 필요성에 의한 영양사와 조리사의 분석결과이다.

<표-5> 직무향상을 위한 교육과정의 필요성

교육구분	영양사		조리사	
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
인턴	3	1.9	4	3.1
인턴· 직무향상	6	3.8	13	10.2
인턴· 직무향상· 점장양성	12	7.6	7	5.5
인턴· 직무향상· 점장양성· 외부교육	136	86.1	104	81.2
합 계	158	100	128	100

2) 업장 유형별 교육의 필요성

업장 유형에 따른(사업체, 학교, 병원 등) 직무향상과 조리교육의 필요성을 살펴보면 <표-6>과 같다. 사업체, 학교, 병원에 차이 없이 영양사는 모두 직무향상 교육이 필요하다고 하였고, 조리교육의 필요성에 대해서는 사업체 영양사와 학교, 병원의 영양사간에 조리교육의 필요성에 있어 유의적 차이를 보이지 않았다. 조리사는 직무향상교육의 필요성에 대해 사업체 조리사가 학교, 병원의 조리사에 비해 더 필요하다고 하였다. 또한 학교의 조리사는 사업체와 병원의 조리사보다 조리교육이 더 필요하다고 하였다.

<표-6> 업장 유형에 따른 교육의 필요성 분석 (ANOVA 분석)

p<0.05

	영양사					조리사				
	사업체	학교	병원	기타	F value	사업체	학교	병원	기타	F value
직무항상 교육의 필요성	1.021	1.054	1.000	1.000	0.641 (p=.590)	1.012	1.000	1.000	1.000	0.210 (p=.890)
조리교육의 필요성	1.196	1.027	1.000	1.000	0.363 (p=.780)	1.167	1.200	1.000	1.111	0.596 (p=.619)

3) 대기업·중소기업 유형에 따른 교육의 필요성

대기업, 중소기업의 영양사는 모두 직무항상 교육이 필요하다고 하였고, 두 집단 간의 유의적 차이는 나타나지 않았다. 조리교육의 필요성에 대해서는 대기업 영양사가 중소기업 영양사보다 교육의 필요성을 강조하였지만, 두 집단간에 유의적 차이는 보이지 않았다. 조리사는 중소기업과 대기업의 조리사간에 직무항상교육의 중요성에 대해 두 집단 사이의 유의적인 차이가 없었다. 대기업, 중소기업 조리사는 모두 조리교육의 필요성을 강조하였고, 두 집단간의 유의적 차이는 없었다.

<표-7> 대기업·중소기업 유형에 따른 교육의 필요성분석 (t-test분석) p < 0.05

	영양사			조리사		
	대기업	중소기업	F value	대기업	중소기업	F value
직무항상 교육	1.029	1.000	2.651 (p=.105)	1.000	1.008	.095 (p=.758)
조리교육	1.131	1.109	.108 (p=.743)	1.000	1.150	1.148 (p=.286)

3. 위탁급식경영업체 영양사, 조리사의 교육

1) 직무관련 받은 교육

영양사들은 정기적인 보수교육을 109명(69%)가 참여하고 있고, OJT나 직장 내 집합교육을 받고 있었다. 조리사들은 정기적인 조리사 보수교육에 82명(63%)가 참여하고, 직장 내 집합교육을 23명(17.7%)가 참여하고 있었다.

<표-8> 직무관련 받은 교육

항 목	영양사		조리사	
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
정기적 보수교육	109	69.0	82	63.1
OJT	25	15.8	15	11.5
직장내 집합교육	16	10.1	23	17.7
외부단기교육및연수	2	1.3	4	3.1
기 타	1	0.6	4	3.1
합 계	153	96.8	128	100

2) 직무교육시 조리 교육의 필요성

직무교육시 조리교육의 필요성에 대해 영양사는 150명(94.9%), 조리사는 116명(89.2%)가 필요하다고 하였다. 영양사가 조리사보다 조리교육의 필요성을 더 강조하고 있었다.

<표-9> 직무교육시 조리교육의 필요성

항 목	영양사		조리사	
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
필요하다	150	94.9	116	89.2
필요하지 않다	8	5.0	11	10.8
합 계	158	100	127	100

3) 직무와 관련한 교육을 받기 원하는 장소

영양사와 조리사는 회사 내 조리시설을 갖춘 직무교육 장소가 없다면 직무와 관련한 교육을 위탁급식업체의 조리교육기관이나 영양사협회 내지 조리사협회에서 받기를 <표-10>과 같이 희망하고 있다. 위탁급식경영업체 중 삼성에버랜드가 에버랜드조리아카데미를 운영하고 있고, 패밀리레스토랑에서는 TGIF가 사내 교육기관을 운영하고 있다. 영양사 보수교육과 조리사 보수교육이 없어짐에 따라 영양사협회나 조리사협회에서 외부 위탁교육을 실시하는 것이 바람직하다고 사료된다.

<표-10> 직무관련 받기를 원하는 장소

항 목	영양사		조리사	
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
위탁급식업체의 조리교육기관	105	67.7	76	59.4
영양사협회 혹은 조리사협회	26	16.8	38	29.7
사설 요리학원	20	12.9	5	3.9
주방장비 판매처	3	1.9		
기 타	1	0.7	9	7.0
계	155	100	128	100

4) 직무와 관련한 교육 시간

(1) 현재 직무와 관련한 교육을 받는 기간 (1년중)

영양사는 50명(33.7%)이 직무와 관련한 교육을 2일미만(16시간 미만) 받고 있었고, 2~4일미만(16~32시간) 받고 있는 영양사는 48명(32.4%)에 해당하였다. 조리사는 53명(42.4%)이 직무와 관련한 교육을 2일미만(16시간 미만) 받고 있었고, 2~4일미만(16~32시간) 받고 있는 조리사는 41명(32.8%)에 해당하였다. 직

무와 관련한 교육을 1년간 받은 기간은 <표-11>과 같다.

<표-11> 직무와 관련한 교육을 1년간 받은 기간

	영양사		조리사	
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
2일미만(16시간미만)	50	33.7	53	42.4
2~4일(16~32시간)	48	32.4	41	32.8
4~6일(32~48시간)	29	19.6	16	12.8
6~8일(48~64시간)	15	10.1	7	5.6
기 타	6	4.1	8	6.4
합 계	148	99.9	125	100

(2) 직무와 관련한 교육을 받기를 희망하는 기간 (1년중)

영양사는 61명(39.6%)이 직무와 관련한 교육을 2~4일미만(16~32시간) 받기를 희망하고 있고, 조리사는 50명(39.7%)이 직무와 관련한 교육을 2~4일미만(16~32시간) 받기를 희망하고 있다. 영양사와 조리사는 현재 직무와 관련된 교육을 연간 2일미만 받고 있는 인원이 가장 많았으나, 조사결과 2~4일미만 교육을 받기를 가장 희망하고 있다.

<표-12> 직무와 관련한 교육을 받기를 희망하는 기간 (1년중)

	영양사		조리사	
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
2일미만(16시간미만)	20	13.0	40	31.7
2~4일(16~32시간)	61	39.6	50	39.7
4~6일(32~48시간)	37	24.0	15	11.9
6~8일(48~64시간)	30	19.5	17	13.5
기 타	6	3.9	4	3.2
합 계	154	100	126	100

5) 소지하고 있는 자격증

설문지에 답한 158명의 영양사 중 조리사 자격증을 가진 사람은 140명에 해당하였다. 140명 중 한식조리사자격증을 가지고 있는 영양사가 130명(92.9%)였고, 양식조리사 자격증을 소지한 영양사는 8명(5.7%)였다. 조리사는 설문지에 답한 128명 중 127명이 조리사 자격증을 소지하고 있었는데, 한식조리사 자격증을 소지한 조리사가 91명(71.6%)이었고, 양식조리사 자격증을 소지한 조리사가 34명(26.8%)이었다. 대부분의 영양사와 조리사가 한식·양식 조리사자격증을 소지하고 있는 점을 볼 때, 앞으로 직무향상 교육 시에는 중식이나 일식의 교육에 더 중점을 두는 것이 바람직하다.

<표-13> 소지하고 있는 자격증

	영양사		조리사	
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
한식조리사자격증	130	92.9	91	71.6
양식조리사자격증	8	5.7	34	26.8
중식조리사자격증	1	0.7	2	1.6
일식조리사자격증				
복어조리사자격증	1	0.7		
제과제빵사자격증				
합 계	140	100	127	100

3. C.I.A. 교육 현황

미국 최고의 조리전문대학 CIA(Culinary Institute of America)에서는 22개월 정규과정 외에 다양한 평생교육과정(Continuing education)을 운영하고 있다. 1주일 과정으로 한 과목을 배울 수 있게끔 하여 교육생들이 원하는 과목을 선택할 수 있고, 여러 과목을 묶어 12주, 9주, 6주과정을 운영하고 있다. 교육과정은 크게 조리과정(Cooking course), 제빵·제과과정(Baking & Pastry Courses), 관리와 음식전달과정(Management and food communications courses)으로 나뉘어져 있다.

1) 조리과정 (Cooking course)

조리과정의 교육 대상은 조리사(Cooks, Sous Chefs, Chefs, Executive Chefs), 영양사(Dietitians), 케이터링운영자(Caterers)이다. 조리과정은 <표-14>와 같이 기초, 중급, 고급에 따라 칼솜씨, 장비 지식, 주방 용어에 대해 교육목표를 달리 하고 있다. <표-15>는 1주일 과정의 교과 과목명이다.

<표-14> 각 과정에 따른 교육 목표

	Knife Skills (칼 솜씨)	Equipment Knowledge (기구에 대한 지식)	Kitchen Terminology (주방 용어)
Foundation (기초과정)	Rudimentary (기초 과정)	Basic, in a commercial kitchen (상용 주방에서의 기초)	Basic understanding (기초 이해과정)
Intermediate (중급과정)	Proficient, knows all cuts (모든 컷에 능숙)	Familiar with all equipment in a commercial kitchen (상용주방의 모든 기구에 익숙함)	Thorough understanding, as well as capability of product identification (상품인식의 능력과 완전한 이해)
Advanced (고급과정)	High proficiency (매우 능숙)	Familiar with all equipment in a commercial kitchen (상용주방의 모든 기구에 익숙함)	Excellent product knowledge (우수한 상품지식)

<표-15> 조리 과정의 과목명

과 목 명	Soups, Stocks and Sauces (스프, 스탁과 소스) Cooking Principles(기본 조리법) (소테, 스테프라이, 팬 프라이, 그릴, 브로일, 로스팅, 포우치, 브레이징, 스투 잉, 스티밍 등) Healthy Cuisine Incorporating Nutritional Food Into Menus (영양에 좋은 음식 을 메뉴에 도입한 건강 요리) Mediterranean Cuisine (지중해지역 음식) Ingredients and Techniques (재료와 테크닉) Garde Manger (가드 망제) Appetizers and Hors-d'Oeuvre (전채요리와 오더브) Italian Regional Cuisine (이태리 지역 음식) Charcuterie (소시지 제조) Smokehouse and Condiment Workshop (훈제와 양념 워크샵) Asian Cuisine (아시아요리) Global Vegetarian Cooking (전반적 채소 조리법) Hot and Cold Buffet (더운 음식과 찬음식 뷔페) Asian Vegetarian (아시아 채식주의조리) Ice Carving (얼음 조각) Seafood Cookery (해산물 조리법) Restaurant Sampler Inside the CIA (CIA의 4군데 레스토랑의 인기 메뉴 배우는 과목)
-------------	---

2) 제빵·제과 과정 (Baking & Pastry Courses)

이 과정의 교육 대상자는 제빵사, 제과사, 베이커리오너, 베이커리 매니저이
다. 각 과정에 따른 교육 목표는 <표-16>에 나타나 있고, 각 과정의 과목명은 <
표-17>과 같다.

<표-16> 각 과정에 따른 교육 목표

	Equipment Knowledge (기구에 대한 지식)	Kitchen Terminology (주방 용어)
Foundation (기초과정)	Use of equipment common in a professional kitchen(전문적인 주방에서 많이 사용하는 장비의 사용)	Ability to communicate in culinary terminology (조리용어 사용 능력)
Intermediate (중급과정)	Use of small-& medium-size machinery in a bakery/pastry shop (제빵,제과숍의 소 기계, 중기계의 사용)	Ability to communicate in baking terminology (제빵용어 사용 능력)
Advanced (고급과정)	Use of large equipment such as loaders, deck ovens, and dividing equipment (로우더, 덱오븐, 디바이딩 장비와 같은 대형장비의 사용)	Use of terms for ingredients, equipment, methods, and finished products (재료, 장비, 방법, 완성제품에 대한 용어의 사용)

<표-17> 제빵·제과 과정의 과목명

과 목 명	Wedding Cakes (결혼케익)
	Contemporary Plated Desserts (현대의 디저트)
	Professional Baking Fundamentals (전문적 제빵 기초)
	Basic Bread Baking (기초 제빵 과정)
	Advanced Bread Baking (고급 제빵 과정)
	Patisserie, Cakes, Tortes, and Tarts (빠티서리, 케익, 토트와 타르츠)
	Individual European Pastries (개별 유럽 페이스)
	Advanced Decorating Techniques (고급 장식 기술)
Confectionery Workshop (당과 워크샵)	
Decorative Sugar Workshop (장식 설탕 워크샵)	

(3) 관리와 음식 전달 과정 (Management and food communications courses)

이 과정의 교육 대상은 레스토랑운영가(Restaurateurs), Chefs(조리장), 제빵·제과사 (Master Bakers, Assistant Pastry Chefs), 푸드서비스매니저(Foodservice Managers), 클럽매니저(Club Managers), 식음 담당자(Food & Beverage Directors)이다. 이 과정에서는 회계, 마케팅, 인사문제를 다룬다. 푸드서비스업계에서 성공하기 위해서는 전문적인 조리기술과 전반적인 관리 기술이 필요하기 때문에 조리사, 제빵사, 제과사들이 경영기법을 배우므로 해서 원가조절, 인력관리, 서비스 향상을 효율적으로 할 수 있게끔 한다.

<표-18> 관리와 음식 전달 과정의 과목명

과 목 명	Dining Room Management (홀 운영 관리)
	Kitchen Systems Management (주방 조직 관리)
	Controlling Food Cost (식품단가 조절)
	Professional Catering with Michael Roman (전문적 케이터링)
	Food Styling: Preparing Food for the Camera (요리사진을 위한 음식 스타일링)
	Culinary Communications (조리의 전달과정)
	-Recipe and Cookbook Writing(레시피와 조리책 만들기)
	-Product Development and Food Demonstration(상품개발과 음식데모레이션)

4. 위탁급식 경영업체 영양사, 조리사의 교육 프로그램

1) 영양사의 교육프로그램

위탁급식경영업체 영양사의 신입입문교육은 학교에서 배운 내용을 바탕으로 각 회사의 시스템을 가능한 빠른 시일에 이해하도록 구성되어야 한다. 신입입문교육을 통하여 현장업무에 필요한 기본소양과 고객만족의 서비스마인드를 양성한다. 교과목 67개 항목 중 51개 교과목에 대해 신입 입문 교육시 교육을 받아야 한다고 하였다. 이런 점으로 보아 전문지식과 영양사의 기본소양을 익혀 현장에서 바로 일할 수 있는 영양사가 되기 위함이라고 볼 수 있다.

경력1~3년 차의 교과목을 살펴보면 신 메뉴 개발, 건강식 메뉴개발, 이벤트메

뉴등 심도 있는 메뉴개발을 위한 교육을 요구하고 있다. 또한 급식시설과 설비관리, 영양교육과 상담, 영양교육자료개발, 메뉴엔지니어링, 기본회계와 손익관리, 급식경영분석, 매뉴얼작성기법, 단가제점장관리의 교과목에서 볼 수 있듯 영양사의 노하우를 익힌 후 점장, 관리자에게 필요한 과목을 이 시기에 배우길 희망하고 있다. 영양사는 67개 교과목을 모두 신입입문교육과 경력 1~3년에 받기를 희망하고 있다. <표-19>는 설문지 결과를 바탕으로 구성된 영양사의 경력별 교육 프로그램이다.

2) 조리사의 교육프로그램

위탁급식경영업체 조리사의 신입입문교육은 학교에서 배운 내용과 실무 조리현장에서 배운 기술을 바탕으로 각 회사의 시스템을 가능한 빠른 시일에 이해하도록 구성되어야 한다. 교과목 67개 항목 중 55개 교과목에 대해 신입 입문 교육 시 교육을 받아야 한다고 하였고, 6개 교과목을 경력1~3년 차에, 6개 교과목을 경력 3~5년 차에 받아야 한다고 하였다. 영양사와 비교해 볼 때 경력에 따라 균등하게 교과목이 나뉘어 있다. 경력 3~5년 차의 교과목을 살펴보면 경영마인드, 건강식 메뉴개발, 이벤트메뉴, 메뉴엔지니어링, 기본회계와 손익관리, 매뉴얼작성기법 등 관리와 경영에 많은 관심을 가지고 있다는 점을 알 수 있다. <표-20>은 설문지 결과를 바탕으로 구성된 조리사의 경력별 교육 프로그램이다.

영양사와 조리사는 모두 신입입문교육에 업무에 필요한 지식과 서비스마인드를 함양하기를 바라고 있다. 신입입문교육은 학교 교육과 기업교육간의 다리를 형성할 수 있는 좋은 기회라고 할 수 있다. 대부분의 위탁급식경영업체는 인턴영양사, 인턴조리사 기간을 통하여 메뉴운영, 영양관리, 위생관리, 인사관리, 회계관리 등 점장업무 시 필요한 기본업무와 조리법에 대해 이론강의 및 실습교육을 하고 있다. 또한 우수업장에서 현장 OJT를 통해 선배 영양사, 조리사의 노하우를 익히게 하고 있다.

<표-19> 영양사의 경력별 교육프로그램

	항 목	교 과 명
신입 인원	관리	경영마인드, 음식의 맛, 주방관리
	메뉴와 구매	식단작성법, 이벤트관리, 표준레시피 작성법, 식자재 구매과정, 식자재식별법
	시설·위생·영양	장비와 기물, 식중독과 HACCP이해, 현장위생 안전관리
	급식경영	고객관리론, 마케팅원론 및 실습, 종업원교육과 훈련, 직무분석과 업무분장, 조리배식업무 및 작업관리
	식음료	한국요리개론, 중식·동남아시아식개론, 음료개론
	서비스	서비스마인드, 친절5대항목, 식음서비스, 조리원서비스교육
	조리와 과학	기본조리법의이해, 과학적조리원리실습 I, II, III, 건강조리법실습
	한식조리법	한식조리법의 이해, 밥조리법, 탕의이해(공국, 설렁탕), 탕의이해(매운탕, 찜개류), 조림·찜 조리법, 나물, 발효식품의 이해(김치), 장의 이해, 떡과 한과
	양식조리법	스프, 소스의 활용, 쇠고기조리법, 돈까스조리법, 닭고기조리법, 감자조리법, 아침식사(양식), 샐러드와 드레싱, 햄버거/샌드위치/피자, 카나페, 디저트활용
	동양식및기타	돼지고기조리법(중식), 우동과 국수(일식), 초밥과 장국(일식), 콘보텀오븐조리법, 향신료의 이해
경력 1~3년	관리	신메뉴개발, 건강식메뉴개발, 이벤트메뉴
	메뉴와 구매	급식시설과 설비관리
	시설·위생·영양	영양교육과 상담, 영양교육자료개발
	급식경영	메뉴엔지니어링, 기본회계와 손익관리, 급식경영분석, 매뉴얼작성 기법, 단가제 업장관리
	식음료	서양요리개론, Catering부페의 이해
	서비스	-
	조리와 과학	-
	한식조리법	-
	양식조리법	스톡과 육수, 파스타 요리법
	동양식및기타	-
프리젠테이션 실습	창작메뉴발표회	
경력 3~5년	-	-
경력 5년이상	-	-

<표-20 > 조리사의 경력별 교육프로그램

	항 목	교 과 명
신입 신입문	관리	음식의 맛, 주방관리
	메뉴와 구매	신메뉴개발, 표준레시피작성법, 식자재구매과정, 식자재식별법
	시설·위생·영양	급식시설과 설비관리, 장비와 기물, 식중독과 HACCP이해, 현장위생 안전관리, 조리지도 양성과정
	급식경영	고객관리론, 마케팅원론및실습, 종업원교육과훈련, 단가제업장관리
	식음료	한국요리개론, 서양요리개론
	서비스	서비스마인드, 친절5대항목, 식음서비스, 조리원서비스교육
	조리와 과학	기본조리법의 이해, 과학적조리원리실습 I, II, III, 건강조리법실습
	한식조리법	한식조리법의 이해, 밥조리법, 탕의이해(곰국, 설렁탕), 탕의이해(매운탕, 찜개류), 조림·찜 조리법, 나물, 발효식품의 이해(김치), 장의 이해, 떡과 한과
	양식조리법	스톡과육수, 스프, 소스의 활용, 쇠고기조리법, 돈까스조리법, 닭고기조리법, 감자조리법, 아침식사(양식), 샐러드와 드레싱, 햄버거/샌드위치/피자, 카나페, 디저트활용
	동양식및기타	돼지고기조리법(중식), 우동과국수(일식), 초밥과 장국(일식), 콘보텀오븐조리법, 향신료의 이해
프리젠테이션 실습	창작메뉴발표회	
경력 1~3년	시설·위생·영양	예술로서의 조리
	급식경영	급식경영분석, 직무분석과 업무분장, 조리배식업무및작업관리
	식음료	중식·동남아식개론, 음료개론, Catering부페의 이해
	양식조리법	파스타 요리법
경력 3~5년	관리	경영마인드
	메뉴와 구매	건강식메뉴개발, 이벤트메뉴
	급식경영	메뉴엔지니어링, 기본회계와 손익관리, 매뉴얼작성기법
경력 5년이상	-	-

V. 결론 및 제언

본 연구에서는 서울 및 경기도에 있는 위탁급식경영업체의 영양사, 조리사를 대상으로 설문지를 이용하여 직무향상 교육에 대해 분석하였다. 연구의 목적을 이루기 위한 연구 방법으로는 문헌적 연구와 실증적 연구를 병행하였다. 설문지를 통하여 위탁급식경영업체 영양사와 조리사의 지속적인 직무향상 교육의 필요성과 조리교육의 필요성을 조사하였다. 또한 직무관련하여 받은 교육을 조사하고, 직무와 관련한 교육을 받기 원하는 장소와 받고 싶은 교육시간에 대해 조사하였다. (67개 세부 교과목에 대하여 교육의 중요도와 교육시기를 조사하였다. 교육 시기에 따른 교과목을 분석하였다.)

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 위탁급식경영업체 영양사, 조리사는 모두 지속적인 직무향상교육이 필요하다고 생각하고 있다. 직무향상을 위한 교육 과정으로는 영양사, 조리사 모두 인턴·직무향상·점장양성·외부교육이 모두 필요하다고 하였다.
2. 영양사와 조리사는 직무향상 교육 시 모두 조리교육이 필요하다고 생각한다. 또한, 영양사가 조리사보다 조리교육의 필요성을 더 많이 느끼고 있다.
3. 영양사는 관리자적인 측면을 중요시하여 종업원교육과 훈련, 서비스교육을 강조하였다. 조리사는 영양사에 비해 조리교육을 강조하였는데, 한식의 이해, 밥, 김치, 탕, 나물, 콘보텀 오븐의 이해에서 볼 수 있듯이 현장에서 바로 쓰일 수 있는 조리실무에 대해 교육받기를 희망하였다.)
4. 영양사와 조리사는 회사 내 조리시설을 갖춘 직무교육 장소가 없다면 직무와 관련한 교육을 위탁급식업체의 조리교육기관이나 영양사협회 내지 조리사협회에서 받기를 희망하고 있다. 영양사와 조리사는 현재 직무와 관련된 교육을 연간 2일미만 받고 있는 인원이 가장 많았으나, 조사결과 2~4일미만 교육을 받기를 가장 희망하고 있다.

본 연구 결과를 근거로 하여 다음과 같은 몇 가지 측면을 제언하고자 한다.

1. 영양사와 조리사는 직무향상을 위하여 지속적인 교육을 받기를 희망하고 있다. 이에 각 위탁급식경영업체에서는 영양사와 조리사의 경력에 따른 교육을 계획하여 체계적인 교육을 실시해야 한다.
2. 영양사보수교육과 조리사보수교육이 없어짐에 따라 영양사협회, 조리사협회에서는 공식적인 평생교육(Continuing Education) 프로그램을 개설하여 새로운 지식과 시대에 따라 변하는 식생활 문화를 영양사와 조리사에게 제공하도록 해야 할 것이다.

참고문헌

- 김문식, 외식산업 관리자를 위한 효과적인 교육프로그램개발에 관한 연구, 경기대 관광대학원 석사학위 논문, 1999.
- 김병구, 21세기를 향한 사업체 영양사의 직무개발을 위한 제언, 국민영양, 1985.
- 김영희, 산업체 급식에서의 우리나라와 외국의 영양사 역할 비교, 대한영양사회 학술대회자료집, 1989.
- 나정기, 조리사 양성기관의 문제점과 개선 방안에 관한 연구, 호텔·외식경영학 연구, 제6권, 제1호(통권8호), 한국호텔·외식경영학회, 1997, 9,
- 나영선, 정재홍, 강종헌, 이정훈, 전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구, 한국조리학회 논문집, 1999, 제5권 2호.
- 박명희, 영양사의 업무수행도 향상을 위한 전공교과목 강화 및 개발에 관한 연구, 효성여대 대학원 박사학위논문, 1994.
- 서정숙, 영양사의 직무분석을 통한 전문대학 식품영양과의 교육과정 개선, 서울보건전문대학 논문집 15:9, 1995.
- 양일선, 김현아, 이진미, 차진아, 사업체 급식소 영양사 직무분석(제1보):업무수행도 및 중요성 인식도분석, 대한영양사회학술지 1(1):66, 1995.
- 양일선, 급식산업의 현황과 전망, 급식산업전문인과정, 1999.
- 양일선, 이진미, 위탁급식전문업체의 현황과 전망, 식품산업과 영양, 1997.
- 이혜숙, 국내 대학의 호텔경영학과 교과과정에 관한 연구, 세종대학교 대학원, 호텔관광 경영학과, 1999.
- 진양호, 호텔 주방조직의 인적자원관리에 관한 연구, 한국조리학회, Culinary Research, 창간호, 1995.
- 한경수, 위탁급식전문업체의 고객만족 측정도구의 개발 및 평가, 연세대 박사학위 논문, 1998.
- 한국외식정보 (주) 외식경제 신문, 2000, 3.
- The New Professional Chef, The Culinary Institute of America, Van Nostrand Reinhold, 1996.
- Dittman, David A., Changing Education for Changing Times, The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, Dec. 1997, p.3.
- Gregoire MB, Sneed J(1994):Continuing education needs of district school nutrition directors/supervisors. School Food Service Research Review 18(2):16

ABSTRACT

A Study on the Program Development for Education and Training of Dietitians and Cooks in Contracted Foodservice Management Companies

Lee EunJung, Kim kiyong, Han kyungsu

The objectives of this study were to develop program in education & training of dietitians and cooks in contracted foodservice management company. The instruments were developed by reviewing extensive literatures on education programs and by interviewing with dietitians and cooks who were working in contracted foodservice management company. A total of 400 questionnaires was hand delivered at 14 contracted foodservice management companies by designated coordinators. A total of 286 questionnaires was usable; resulting in a 70.0% response rate. Statistics data analysis was completed using the SPSS program for frequency analysis, reliability, mean value, t-test, ANOVA and Crohnbach's alpha coefficient. Crohnbach's alpha coefficients for dietitian's scale and cook's scale were 0.9548 and 0.9513.

A few things were suggested according to the results of the survey:

1. The dietitians and the cooks wanted to take a continuing education to improve their job. Therefore the contracted foodservice management company should provide them with the systematic education according to their job experience.
2. As the continuing education for dietitians and the continuing education for cooks were disappeared, Korean Dietitian Association and Korean Culinary Association should make a certified continuing education program and give them a new knowledge and a changeable food culture.

3인 익명심사 畢

2000년 8월 3일 논문 접수

2000년 8월 21일 최종심사