

## 실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 더 문
- 인턴쉽 과정명 : 더 문 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2020. 7. 20. ~ 2020. 8. 23.

2020. 8. 28.

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

## I. 서론

1. 인턴쉽 과정의 필요성
2. 인턴쉽 과정의 목적
3. 인턴쉽 과정의 범위 및 구성

## II. 본론

1. 인턴쉽 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능
2. 인턴쉽 기간동안 수행한 내용(주별 기재)
3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

## III. 결론

1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과
2. 느낀점 및 제언

## I. 서론

먼저 인턴십 과정의 목적은 이렇다. 재학 중 일정기간동안 산업체에서 인턴십을 이수함으로써 급격히 발전하고 있는 산업현장을 이해하고 실무능력을 배양하며 산업운영을 이해하고 실무능력을 배양하여 산업 운영과정을 견학. 분석. 체험 함으로써 국가 산업발전기 기여할 수 있는 유용한 인재를 양성하는데 목적이 있다. 이러한 과정을 거치게 되면 실습을 내지 않은 사람에게 비해 보다 현장 적응력도 높고, 일의 효율성도 좋은 거라고 생각한다. 인턴십 과정은 산업체에 가서 일을 하는 것만이 아닌, 그곳에서 만나는 사람들과의 인간관계도 중요하다고 생각한다.

## II. 본론

내가 실습을 간 산업체는 '더문'으로 광주의 운전저수지 옆에 있는 대닝 레스토랑이다. 컨스요리 전문점으로 예약이 100%인 레스토랑이다. 나는 이곳에 실습생으로 가서 첫 주차에는 홀 업무를 중심으로 배웠다. 그리고 두번째 주차에는 홀 업무와 함께 와인에 대해 공부하면서 주방이 어떻게 돌아가는지 파악할 수 있었다. 그 다음주는 주방에 들어가서 수프와 빵을 준비하는 등, 보조역할을 해냈다. 셋째주차에는 홀 업무와 동시에 주방 업무도 같이 했는데, 안심라 연어를 손질해 볼 수 있었다. 그리고 마지막 주에는 주방에서만 일을 도왔다. 안심, 랍스타레일, 연어, 다스타, 가니쉬 등의 이장을 했고 장사가 시작되고, 차례에 맞춰 음식 준비하는 것도 도왔다. '더문'에서 배운 것들 중 나에게 필요 없는 정보는 하나도 없었다. 모든 것이 나의 전공과 연관되어 있고, 배움으로써 나에게 득이 되는 것들 뿐이었다.

## III. 결론

속히 첫 주차에 끝났어서 배운 것에 대해 만족이 되지 않았었다. 왜냐하면 나는 주방에 들어가서 그곳에서 관찰은 하고, 배운 것을 경험할 것 이라고 생각했는데, 홀 업무를 배웠기 때문이다. 그런데 이제라서 생각해보면 이것도 아주 좋은 경험이었다. 내가 잔여쪽에 일 한다고 해서 카운터에 설 일이 절대 없는 것도 아니고, 홀 업무에 대해서도 잘 알고 있으면 대방면으로 아주 좋을 것 같다. 실습을 하면서 가장 좋았던 것은 안심라 연어를 잡아볼 수 있었던 것 이다. 한번도 아니고, 여러번 해보니 손에 익어서 차음다 훨씬 열려도 좋아진 것 같다. 실습생을 받아주신 셰프님께 너무 감사하고, 친절하게 대해주신 직원 언니, 언니에게도 감사하다. 큰 실수 없이 일을 끝 마칠 수 있어서 다행이다. 경영에 대해 조금이라도 알게 되어 너무 값진 경험이었다.