

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 심야족발
- 인턴쉽 과정명 : 심야족발 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2020. 07. 20. ~ 2020. 08. 23.

2020. 08. 31.

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

I. 서론

학교를 다니면서 원가, 경영, 창업 등 많은 이론 수업과 실습을 진행하지만 말 그대로 수업에서 끝나기 때문에 실질적인 경험을 해보지는 못한다.

그런 의미에서 인턴십이란 학교를 졸업하고 사회로 나가기 전 직접 현장에서 근무하면서 현장을 체험하고 배울 수 있는 경험을 쌓을 수 있는 꼭 필요한 활동이다.

인턴십은 우리는 우리가 원하는 업장을 직접 선정해 일하게 된다. 그 과정에서 지금까지 배우던 학교 실습과는 다르게 효율적인 업무 체계에 따라 업장에서 근무하면서 효율적이게 업무를 수행하는 방법, 갑작스런 상황에 대한 대처능력등을 기를 수 있게 된다.

배우는 범위는 주방에 관한 기본 경험과 지식, 효율적인 업무 처리 방법을 기본으로 업장에 특성에 따른 차이가 있다.

II. 본론

심야족발은 2016년 3월 21일 대전 가양동에 포장 배달 전문점으로 시작해 2번에 걸친 이전을 통해 현재 용전동 복합터미널 옆 홀,배달 매장으로 성장한 족발집이다.

족발, 보쌈, 불족발을 주메뉴로 판매하며 막국수, 황태해장국, 주먹밥등을 사이드로 판매하고 있다.

1,2주차: 심야족발에는 크게 뒷주방, 앞주방, 홀로 나눌 수 있고
12,주차에는 뒷주방의 일을 배웠으며 뒷주방의 일은 크게 5가지로

1. 막국수 메뉴가 나가기 전 어떻게 막국수를 삶고 포션해놓는지와 나갈 때 거치는 과정
2. 메뉴로 나가는 불족발을 만드는 방법을 배우고 직접 만들기
3. 족발과 보쌈을 삶는 방법과 건지고 식히는 방법
4. 재고 관리와 선입선출
5. 설거지 및 집기정리 등의 업무를 수행하였다.

3,4주차: 3,4주차에는 앞주방의 일을 배웠으며 크게 3가지로

1. 배달 및 포장 구성 이해 및 실전 업무
2. 손님 전화 안내 및 응대
3. 포장으로 나가는 반찬, 밥, 육수 포션 등의 업무를 수행하였다.

5주차: 5주차에는 홀에서 일을 배웠으며 크게 3가지로

1. 홀 오픈 준비 사항 숙지 및 실전 업무
2. 홀 손님 안내 및 응대
3. 홀 테이블 정리 및 청소 등의 업무를 수행하였다.

‘족발’이라는 음식 자체가 단순한 음식이 아니고 복잡한 과정이 들어가는 음식이다 보니 학교에서는 자세하게 배우지 못해 많은 것을 알지 못한 상태였지만 그 외에 위생과 같은 부분은 매우 관련이 깊었다.

Ⅲ. 결 론

길지 않은 기간이었기에 그리 많은 것을 배우지는 못하였지만 학교에서 벗어나 실전에서 근무하는 사람들과 이야기 하고 함께 일을 하면서 얻는 것들이 조금이나마 나의 목표수립에 도움을 주고 미래에 대해서 한번 더 생각하게 만든 것 같다.

지금까지 여러 아르바이트를 해봤지만 인턴쉽은 아르바이트와는 다른 느낌이었다. 아르바이트와는 달리 내가 원하는 곳에서 일하는 것이다 보니 배우고자 하는 의지를 가지고 일에 임하게 되었고 담당자님 역시 하고자 하는 의지가 보이면 더 많은 것을 알려주셨다.

이러한 상황을 고려해봤을 때 인턴쉽은 업체 선정을 내가 정말 가고 싶은 곳으로 선정하고 배우고자 하는 의지를 확실히 가지고 임하는 것이 본인 스스로에게 가장 도움이 된다고 생각한다.