

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 서울랜드 CPK 김포점
- 인턴쉽 과 정 명 : 서울랜드 CPK 김포점 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기 간 : 2020. 07. 20. ~ 2020. 08. 23.

2020. 08. 31.

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

I. 서론

- 인턴십 과정의 필요성과 목적, 범위와 구성

3학년 때 경험할 수 있는 인턴십 과정, 졸업까지 1년 남은 시기, 뚜렷하지는 않지만 자신의 진로를 어느 정도 정한 학생도 있을 것이고 그러지 못한 학생들도 있을 것이다. 자신의 진로를 정하였든 정하지 못하였든 인턴십과정은 모두에게 득이 될 수 있는 과정이다. 인턴십과정의 목적은 '재학중 일정한 기간동안 산업체에서 현장실습을 이수함으로써 급격히 발전하고 있는 산업현장을 이해하고 실무능력을 배양하여 산업운영과정을 견학, 분석, 체험, 함으로써 국가 산업발전에 기여할 수 있는 유용한 인재를 양성하는 목적을 둔다.'라고 할 수 있다. 이 과정으로 하여금 졸업 후의 직장을 선택할때에 인턴십때의 경험을 바탕으로 도움을 받을 수 있다. 인턴십 과정은 조리업계와 관련있는 곳들 어디든 컨택할수 있다. 호텔이나 레스토랑 같은 음식을 직접 취급하는 곳이나 푸드코디나 잡지사 같은 음식도 취급하지만 다른 업무도 하는 곳들에도 가능하다. 이 컨택하는 과정에서 그 업장 또는 회사와 학교간의 MOU를 체결하게 되는데, MOU체결을 하게 됨으로써 서로간의 연줄을 만들어 나중에 후배들이 인턴십을 나갈 때에 직접 알아볼 필요없이 지원을 할 수 있도록 해주는 효과와 졸업하고 취업을 나갈 수 있는 긍정적인 효과가 생긴다. 나는 이번 여름 서울랜드 F&B소속 캘리포니아 피자키친 인턴십과정을 다녀오게 되었다.

II. 본론

- 인턴십 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능

캘리포니아 피자키친(CPK)은 미국 캘리포니아에서 시작된 업장으로 우리나라에서 서울랜드 F&B가 들여온 업장이다. CPK는 다양한 민족과 문화가 모여있는 캘리포니아 안에서 신선하고 건강한 재료를 세계 각 나라의 메뉴에 창의적으로 담아낸다는 모토가 있다. CPK는 여러 나라의 음식들이 모여 CPK만의 독창적인 음식들로 형성되어왔다. 일반피자도우뿐만이 아닌 켈리플라워를 이용한 도우를 사용하고, 채식위주로 구성되어있는 음식들을 배치함으로써 비건 고객과 건강하고 신선하게 먹고 싶어하는 사람들의 입맛도 사로잡았다.

CPK키친은 크게 피자파트, 파스타파트, 팬트리파트, 엑스포파트로 이루어져 있다. 피자, 파스타파트는 말그대로 피자, 파스타를 만드는 곳이고, 팬트리 파트는 샐러드 및 스테이크를 담당하는 파트, 엑스포 파트는 모든 디쉬가 모여 마지막 가니쉬 및 한번 더 점검을 해서 고객에게 서브될 수 있도록 하는 파트이다. 나는 파스타파트 안에서 실습을 진행했다. 파스타파트에서는 파스타 뿐만이 아닌 리조또와 필라프 등 화구를 써야하는 음식들도 조리를 하는 파트이다.

- 인턴십 기간동안 수행한 내용

인턴십 기간 첫주는 적응이 필요한 단계였다. 처음에는 전반적인 키친의 구조와 기물의 위치와 이름들에 대해 교육을 받았고 만들어내야하는 음식들의 레시피를 숙지하였다. 이곳은 모든 것이 영어로 이루어져 있어 첫주에 적응하는데 꽤나 애먹었다. 그래도 대체로 고급 스킬을 요구하는 것들이 없어서 일에 대해서는 어려움이 없었다. 그 다음주차부터는 점차

영어들도 익숙해지고 파트 안에서 나의 일을 완벽히 수행하기 위해 노력해나갔다. 그리고 손님들이 몰릴 때 우선순위를 계속 생각하면서 하다보니 일머리도 생기고 능률도 올라가고 한 단계 더 발전해나갔다. 이곳의 파스타들은 여러나라의 음식이 퓨전되어 있는 만큼 처음보는 파스타들이 많았다. 중국의 궁보계정을 응용한 쿵파오 파스타, 멕시코의 치폴레소스와 살사를 활용한 스파이시 멕시코 페투치니, 새콤한 크림파스타인 피카타 파스타 등 새로운 파스타들을 경험하고 배울 수 있게 되어 흥미로웠다. 재료를 프랩하는 방법에 대해서도 배웠는데 어떤 음식이냐에 따라 똑같은 재료이지만 프랩하는 방법이 다르고 재료들의 손질법에 대해서도 배우고 베이스가 되는 소스들에 대해서도 알 수 있는 유익한 시간이었다.

- 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

나는 양식레스토랑으로 인턴쉽을 다녀와 한식 전공과 연관을 짓기에는 좀 힘들지만 학교에서 배워 왔던 재료의 손질방법이나 청소 등 기본이 되는 것들에 대해서는 업장에 갔을 때 도움이 되었다. 내 전공분야가 아닌 업장으로 가게 되었지만 업장의 프로세스에 대하여 알 수 있었고, 다른 분야의 요리를 경험을 함으로써 한식뿐만이 아닌 다른 요리에 대한 전문을 높일 수 있었다.

Ⅲ. 결 론

- 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과와 느낀점

인턴쉽과정을 통해 항상 궁금했었던 일반 업장들의 키친 프로세스에 대하여 알게 되었고, 일을 능률적으로 하는 방법과 끈기를 배울 수 있었다고 생각한다. 일의 처리를 어떻게 능률적으로 해내고 긴 시간동안 일어나서 일을 수행해야하는 직업상 다리도 아프고 힘이 들지만 미리 경험해보고 그것을 참아낼수 있는 방법을 배웠다. 그리고 내가 일했던 업장 특성상 모든 것이 영어로 되어있어 식재의 영어명과 외국의 계량단위에 대한 감각이 생겼으며 그동안 궁금했었던 레시피들에 대해서도 알게될 수 있었던 좋은 경험이었다. 하지만 나는 파스타 파트안에서만 있었기 때문에 나머지 피자과 샐러드에 대해서는 잘 알지못한다. 피자과 샐러드에도 많은 퓨전 음식들이 존재하기에 다 배워보고 싶다는 생각이 들기도 한다. 그리고 마지막주에는 코로나 19로 인한 외식업계의 타격도 느껴볼 수 있었다. 갑자기 손님이 1/5로 줄어드는데 내가 사장이라면 어땠을까라는 생각이 저절로 들게 되었다. 짧은 시간 동안 이 일이 힘이 든다고 느끼기도 했지만 내가 앞으로 가야할 길을 생각하면서 버텼다. 몸은 힘들었지만 그만큼 배워가는 것도 많았던 유익한 시간이었다. 조금 시원섭섭한 느낌도 들고 재밌게 일을 끝마쳤다고 생각이 들며 뿌듯했다.