

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 반갱
- 인턴쉽 과정명 : 반갱 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2019 . 06 . 28 . ~ 2019 . 08 . 08 .

2019 . 08 . 08

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3 학년

※ 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

무언가를 배우다보면 어떻게 실전에 응용을 해야 하는지 물음이 생긴다. 그 물음을 해결하기 위해서는 직접 실전을 경험 하면서 물음을 풀어 나가야 한다. 이 물음을 풀기에는 산학실습이 가장 적합하다고 생각한다. 인턴쉽을 진행하면서 자신이 나아갈 미래를 먼저 경험해보면서 궁금증을 해결하고 자신과 맞는지 알아 볼 수 있다.

반갱은 밥과 국이 어우러지다 라는 순우리말로 기존의 한식을 새롭게 재해석하여 밥과 국이 어우러지듯 기존의 한식과 퓨전한식이 어우러져 색다른 한식, 모던 한식. 이색적인 한식을 만들어내는 레스토랑이다. 인턴쉽 과정 중 제1주차에는 반찬 담는 방법, 반갱안사방법, 손님 상 나가는 방법, 핸들링하기, 제2주차에는 주문받기, 디저트 만들기, 계산하기, 홀 마감 하기, 제3주차에는 음료 만들기, 일품요리 서빙 준비하기, 상처우기, 제4주차에는 가마솥밥 서빙하기, 냉장고 청소하기, 음료 채우기, 제5주차에는 반찬 담는 방법, 디저트 만들기, 홀 마감하기, 물채우기, 제6주차에는 예약자 확인하고 준비하기, 오픈 준비하기, 핸들링하기등 체계적으로 일을 배울 수 있었다. 홀이라고 해서 전공과 관련된 정보를 아예 배울 수 없다고 생각했는데 생각보다 많은 걸 배울 수 있었다. 서비스 하는 정신과 한식을 응용한 디저트, 음료 만들기등 유용한 정보를 많이 배울 수 있었다.

처음에는 선임분의 도움 없이는 혼자 일을 해결하기 힘들고 혼자서 할수 있는 일이 거의 없었는데 인턴쉽 기간이 지날수록 조금씩 혼자 해결하고 할 수 있는 일이 많아졌고 혼자 해결하면서 자립심을 기를 수 있었다. 그리고 처음에는 무조건 주방에서 일을 한다라는 생각이 있었기 때문에 당연히 주방에서 일을 해야 한다고 생각했다. 그러나 홀에서 일을 해보는 것이 어떠냐고 물어보셨다. 처음에는 홀? 서빙? 아직 도전 해보지 못한 분야라서 당황스러웠다. 알바로 주방이나 카운터 정도는 해보았어도 홀을 보거나 서빙은 해본 적이 없기 때문이다. 그렇기 때문에 첫날부터 긴장을 하고 실습에 임하였다. 다행이도 선임분께서 친절히 알려주셨고 모르는 부분을 질문하면 알려주시면서 차근차근 배울 수 있어서 긴장이 풀리면서 즐겁게 실습할 수 있었다. 이번 인턴쉽을 하기 전에는 주방에서 요리하는 사람은 홀에 관련된 지식이나 일을 하지 않아도 된다고 생각했는데 직접고객의 소리를 듣고 반응을 볼 수 있는 서빙은 주방에서 일을 한다 해도 꼭 필요한 과정이 라는 걸 배울 수 있는 시간 이였다.