

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 플레이팅
- 인턴쉽 과정명 : 플레이팅 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2020. 7. 10. ~ 2020. 8. 13.

2020. 8. 31. 원

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

I. 서론

인턴십의 과정은 자신이 선택한 진로가 맞는지 고민해볼 수 있는 기회가 된다. 3학년 때는 학교에서 다양한 분야의 요리를 배우면서 진로가 좁혀지고 있는 시기이다. 인턴십 과정은 원하는 업체를 선정하여 선택의 폭을 좁혀가고 직무관련 역량을 기를 수 있는 기회가 된다. 자신의 방향과 맞는다면 발판을 삼아 진출할 수 있는 기회가 생기기 때문에 취업에 유리해진다.

II. 본론

푸드스타일리스트는 영화, 드라마, 광고 등에 내보낼 음식 관련 장면을 연출하며, 레스토랑의 새로운 메뉴를 개발하거나 요리책이나 잡지 요리코너에 소개할 요리 개발 및 조리법을 작성하는 등의 일을 담당한다. 산업체 플레이팅은 광고와 패키지 촬영을 주로하고 약 500여 편의 CF/패키지 작업에 참여하였다.

촬영에 참여하기 위해 광고에 세팅 될 이미지 시안작업을 하고, 필요한 물품을 구매 또는 제작을 한다.

인턴십 기간 동안은 약 10편의 광고 및 패키지를 준비하고 촬영하였다. 수행한 내용은 다음과 같다.

- 1주차: 60이츠 신메뉴 뽕뽕도그 광고 촬영준비 및 촬영/ 피자에땅 옛지부분 5가지 지면 촬영
- 2주차: KFC 치킨버거 리뉴얼 지면 촬영/ 게티이미지 촬영시안 및 재료,물품 준비, 촬영
- 3주차: 게티이미지 촬영시안 및 재료,물품 준비, 촬영/ KFC 오리지널 치킨 지면 촬영 준비 및 촬영
- 4주차: 서브웨이, 독일맥주, LG전자제품 촬영 시안 찾기/ 소품샵 리스트 정리
- 5주차: 서브웨이 K-BBQ, MA 샌드위치 촬영 준비 및 촬영

III. 결론

촬영시간이 보통 16시간~20시간이다. 촬영시간이 길어질수록 몸이 조금씩 아프고 정신력이 흐려진다. 그러나 현장은 항상 바쁘기 때문에 정신을 차리고 행동해야한다. 이러한 일을 겪다보면 나 스스로 집중하려하고 어떠한 일이라도 하려고 하면서 체력과 지구력, 집중력이 늘어가는 것이 느껴졌다. 처음 겪어보는 일이기 때문에 힘든 것은 당연했다. 그러나 적응해나가면서 일이 하나씩 재미있어지고, 일을 지시하지 않아도 내가 무엇을 해야 할지 알고 해나가는 것이 좋았다. 무엇보다 이 일은 현장에서서는 그만두고 싶은 힘들어 와도 한계가 넘어가고 촬영이 끝나면 그 뿌듯함이 이루 말할 수 없다. 첫 촬영이 마지막 근무날 나왔는데 성취감과 뿌듯함이 이일의 해나가는 이유라는 것을 느끼게 해주었다.