

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

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

2020. 8 . 30 .

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

목차

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

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

1. 인턴십 과정의 필요성

인턴십 과정은 먼저 해보는 사회생활이다. 아르바이트랑은 느낌이 다른 것 같다. 내가 근무했던 레스토랑이 다른 느낌인지는 모르겠지만 아르바이트를 할 때랑은 다르게 책임감을 가지고 훨씬 더 집중하고 몰두해서 일을 했다. 실제로 겪어보고 사회생활을 시작하는 것과 아무것도 모르고 사회생활을 시작하는 것은 다르다. 인턴십은 사회생활은 먼저 겪어봄으로서 졸업 후 취업에 도움을 주는 역할을 할 것이다.

2. 인턴십 과정의 목적

나에게 인턴십의 목적은 내가 겪어보지 못한 다이닝이라는 곳을 경험해 보는 것이 목적이었다. 나는 나중에 취업을 다이닝보다는 좀 더 안정적인 기업체 쪽을 생각하고 있었다. 하지만 다이닝 쪽에서 일을 해보고 싶은 마음은 있었고 졸업 후에 하는 것보다 인턴십이라는 좋은 기회를 통해 경험을 해볼 수 있는 좋은 기회였다. 나에게 인턴십의 목적은 내가 너무 궁금했던 일을 먼저 겪어보는 좋은 기회였다.

3. 인턴십 과정의 범위 및 구성

인턴십의 범위는 따로 정해놓지 않는 것이 좋을 것 같다. 나는 분명히 주방업무 보조로 들어갔지만 내가 일한 익스퀴진이라는 곳은 주방사람들이 직접 서빙을 하고 홀 직원이 따로 없기 때문에 서비스 시간 때에는 홀 업무를 주로 했다. 그치만 나에게서는 정말 좋은 경험이었다. 홀 알바도 해본 적 없고 항상 주방 알바만 해봤었고 홀을 겪어볼 일이 없었는데 처음으로 홀을 경험해보았다. 이렇게 내가 겪어보지 못한 홀이나 주방 아니면 푸드스타일링 등 음식과 관련된 모든 업종의 인턴십을 겪어보면 좋을 것 같다.

II. 본 론

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

1. 인턴쉽 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능

내가 일한 익스퀴진이라는 곳은 다이닝으로 한식적인 재료를 많이 사용하며 재료 각각의 개성에 초점을 맞춰 새로운 한식의 맛을 창조하고자 하고 3년 연속으로 미슐랭 1스타를 받고 테이블이 4개 평균 런치,디너 10명씩 받는 작은 레스토랑이다. 부서가 따로 나누어져 있지 않다. 셰프님은 음식을 가장 잘 설명할 수 있는 건 그 음식을 만드는 요리사라고 생각하여 홀 서버를 두지 않고 주방 직원들이 직접 서빙을 해서 음식 설명을 한다. 조리부로 들어갔지만 조리뿐만 아니라 홀 일도 많이 했다. 또한 직원이 총 3명으로 부서를 나눠놓거나 직급이 따로 나누어져 있지 않다. 모든 직원들이 손님들의 서비스를 위해 조리를 하고 홀 서빙을 하고 와인을 제공한다.

2. 인턴쉽 기간동안 수행한 내용

첫 주차 때는 정말 정신없이 일주일이 갔다. 내가 해야 할 일들을 배우고 적응하며 또한 내가 서빙하는 음식들을 한번씩은 먹어보았다. 또한 서비스에 필요한 미장을 하긴 했지만 첫주차 때는 홀 업무를 중점적으로 배웠다. 홀에서 음식을 손님에게 설명하는 방법, 스낵을 나갈 때 위에 올리는 고명을 올리는 방법, 디저트 만드는 방법 등 여러 가지를 배웠다. 이 주차 때는 업무를 배운 것은 적응하는 시간을 가졌고 조금씩 아주 간단한 일을 더 받았다. 또한 내가 받은 일을 최대한 빨리 끝내는 것이 중요하여 시간을 계산해서 빨리 끝냈다.

삼 주차 때는 업무를 큰 것들은 하나 둘씩 더 받기 시작했고 이제는 내가 더 많은 경험을 할 수 있었다. 하지만 아직 적응을 제대로 하지 못했고 속도가 느려 적응하는 것이 힘이 들었다.

사 주차 때는 이제 조금은 적응을 하여 내가 받은 일을 시간 계산하여 빠르게 끝낼 수 있었고 일들을 더 많이 받아 시간을 계산해 최대한 빨리 끝내야 했다.

마지막 주 차 때에는 서비스 시간 때에도 서비스보다 다른 일들을 많이 했다. 사람이 한명이라도 더 있을 때 할 수 있는 일들을 했다. 파프리카, 고추를 잘라 발효시키는 일등을 하여 조금이라도 도움이 되어서 다행이었다.

3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

내가 일을 한 곳은 기본적으로 다이닝으로 한식적인 재료를 정말 많이 사용한다. 한식전공으로서 정말 많은 도움이 되었고 큰 경험을 하였다. 고춧가루를 만들어서 사용하고