

실습학기(인턴십) 최종보고서

- 인턴십 산업체명 : 조선옥 더욱
- 인턴십 과정명 : 조선옥더욱 인턴십 과정
- 인턴십 기간 : 2021 . 06 . 21 . ~ 2021 . 07 . 23 .

2021. 07. 27.

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴십의 경우 출입국시절 증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

I. 서론

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

II. 본론

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

III. 결론

1. 인턴십 수행 결과에 따른 성과
2. 느낀점 및 제언

조리과를 나오고 조리 관련 업계에 취직할 생각이라면 한 번쯤은 인턴ships을 갔다 오는 것이 좋다. 인턴ships을 통해 업장을 경험함으로써 자신이 미래에 일할 환경을 미리 몸으로 느껴볼 수 있고 자신의 적성과 맞는지 파악할 수도 있다. 인턴ships을 가지 않으면 자신의 적성과 맞는지 모르는 채로 취업을 하게 되어 나중에 크게 후회할 수도 있다. 물론 긴 기간이 아니기 때문에 업장에서 많은 것을 배울 수는 없다. 업장의 영업 방식과 재고 관리, 업장의 구성, 레시피 등 기본적인 것만 배워도 미래에 크게 도움이 될 것이다.

인턴ships이란 취업하기 전, 미리 업장에 나가 경험해보고 배우는 과정이다. 인턴ships에는 여러 가지 종류가 있지만 내가 간 업장은 음식을 다루는 곳으로 크게 홀과 주방으로 나뉜다. 내가 인턴ships으로 간 곳은 조선옥 더옥이라는 한정식, 갈비집이다. 나는 이 업장의 주방에서 일했고 주로 고기와 같이 나가는 반찬과 고기 세팅, 육회 등의 사이드 메뉴를 만들었다. 그 외의 시간에는 버섯이나 배파, 김치, 보리굴비 등 재료들을 손질하고 바로 사용할 수 있도록 준비하였다. 학교에서 배운 재료 별 손질 방법, 기본적인 조리 방법 등이 이 업장에서 원활하게 일할 수 있도록 도와주었다.

이번 인턴ships을 하면서 업장에서는 재료를 어떻게 다루고 비빔 때는 어떤 방식으로 음식을 조리하는지 알 수 있었다. 또, 업장에서 직접 일하면서 업장이란 어떤 곳인지 경험할 수 있었다. 이 경험을 토대로 미래에 취업할 곳을 더욱 자세하게 정할 수 있을 것 같다. 다른 학생들이 이 글을 보게 된다면 꼭 한 번쯤은 인턴ships을 갔다 오라고 말해주고 싶다. 장점과 단점을 파악하고 자신의 진로 설정에 참고하면 좋을 것 같다.