

## 실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 이태리국시 \_\_\_\_\_
- 인턴쉽 과정명 : 이태리국시 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2020. 7. 20 . ~ 2020. 8. 23 .

2020. 8. 31.

우 송 대 학 교

외식조리학부    글로벌한식조리전공    3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

## 1. 서론

### - 인턴십 과정의 목적과 필요성

인턴십 과정은 취업을 미리 경험할 수 있게 하는 과정이다. 원하는 회사를 선택하고 일함으로써, 직접 그 회사의 근무환경을 경험하고 체험을 하는 것이 목적이다. 이로 인해 학생들은 자신들의 진로를 더 확실하게 정할 수 있게 되며 회사에 취업을 하기 위해 무엇이 필요한지 더욱 확실히 알 수 있는 계기가 되기도 한다. 반면에, 원하는 회사에 들어가 인턴십 과정을 거치면서 자신이 생각한 것과 다른 모습에 실망을 하고 진로를 바꾸는 경우도 생긴다. 졸업 후에 원하는 회사에 들어가서 실망을 하고 나오는 것만큼 낭패가 없을 것이다. 이러한 이유 때문에 미리 회사에 들어가서 실무경험을 쌓고, 경험하는 인턴십 과정이 필요한 것이다.

인턴십 과정의 범위는 다양하다. 호텔이나 레스토랑에 들어가 주방보조로 일할 수도 있고, 아니면 잡지사에게 들어가 푸드 칼럼에 대해 배울 수도 있고, 아님 한식 디저트를 만드는 회사에 들어가서 한식에 대해 더 심도있는 배움을 얻을 수 있다. 이처럼 인턴십 과정의 범위는 다양하며, 구성 또한 자신이 희망하는 방향으로 잡으면 된다

## 2. 본론

본인은 이태리국시 인턴십 과정을 이수했다. 이태리 국시는 2014년 시작으로 2020년 현재까지도 영업중인 가게다. 2014년 28평 가게로 시작했지만, 2017년에는 100평 규모로 확장이전을 하고 많은 대회와 티비에 출연하는 등 많은 활동을 했다. 또한 메뉴들도 분기별로 새로운 메뉴개발을 통해 찾는 고객들의 흥미가 떨어지지 않도록 활발히 활동하고 있는 회사다. 이 회사에서 본인은 주방에서 6주동안 실습을 진행했으며, 개발된 메뉴들을 만들고 손님에게 제공하는 기능을 했다.

인턴십은 6주동안 진행되었다. 1주차에는 설거지를 하면서 가게의 구조와 주방의 구조를 파악했다. 이를 함으로써 주방의 동선에 대해 이해를 할 수 있었고 이로 인해 더욱 효율적인 근무를 할 수 있었다. 2~3주차는 메뉴에 올라가는 가니쉬의 종류들을 배웠다. 메뉴별로 많게는 7개에서 적게는 3개까지 다양한 종류의 재료들이 메뉴의 가니쉬로 사용되었다. 출퇴근 시간을 이용해 메뉴별로 올라가는 가니쉬의 종류들을 외웠다. 덕분에 3주차가 끝난 시점부터 메뉴위에 가니쉬를 올리는 시간이 많이 단축되었다. 또한 이 시기에는 재료손질에 대해 배우기도 했다. 쪽파나 대파 같은 많이 썰어놓고 사용해야 하는 채소들을 어떻게 다듬고 손질하고 보관을 하는지 배웠으며 짓무르지 않게 날카로운 칼의 중요성 또한 배웠습니다. 4~5주차에는 샐러드의 종류와 메뉴에 들어가는 고기 종류의 가니쉬를 철판에 굽는 방법을 배웠습니다. 샐러드의 종류는 총 3가지로 메뉴에 들어가는 재료의 종류가 많고 다양해서 이 또한 출퇴근시간을 이용해 외웠습니다. 고기 종류의 가니쉬는 메뉴에 들어가는 고기 종류를 모두 외우고 주문이 들어올 때 마다 메뉴를 파악하고 알맞은 고기를 철판에서 구웠으며 종종 오버쿡되는 일이 있었지만, 일이 익숙해지면서 그러한 실수는 조금씩 줄어들었습니다. 마지막 6주차에는 1주차와 비교도 안될 정도로 가게에 익숙해지고 일이 손에 익어서 능숙하게 메뉴들을 손님들에게 제공할 수 있었습니다. 이 밖에도 재고관리, 선입선출, 재고소진시의 대처방안, 고객이 남긴 음식에 대한 이유분석 등, 학교에서 배우기 힘들었던 지혜들을 얻을 수 있었습니다.

컨셉이 한식파스타인 이태리국시에서 일하면서 한국 식재료를 서양음식에 잘 접목한 사례라고 생각되었다. 비록 본인이 직접 파스타를 만들지 않았지만, 먹어보면서 느낀점은 억지로 식재료를 붙인 느낌이 아니라 한국의 식재료가 외국에 음식에 잘 스며든 느낌을 받았다. 따라서 새로운 것에 거부감보다 놀라움이 먼저 앞섰으며 맛 또한 있었다.

## 3. 결론

이번 이태리국시 인턴십 과정에서 배운 많은 것 중에 가장 좋았던 것은 설거지 파트의 중요성이다. 이전까지 물론 설거지 파트가 중요하지만, 다른 파트들에 비해서 중요성이 떨어져왔다고 생각했다. 하지만 이번 인턴십 과정을 거치면서 그러한 생각은 바뀌었다. 손님들이 다 먹은 접시를 닦는 단순한 일을 하는 파트지만, 동시에 손님이 남긴 음식을 다 볼 수 있는 파트가 설거지 파트다. 만약 음식을 먹지 않고 대부분 남길 시, 남긴 음식을 직접 먹어보고, 메뉴의 문제가 있는지 파악하는 중요한 지표가 된다. 이를 통해 메뉴에 문제가 발견되면 고치고, 손님들의 피드백을 꾸준히 받을 수 있는 시발점이 될 수 있기에 설거지 파트의 중요성을 알게된게 이번 인턴십 과정에서의 가장 큰 배움이라고 말하고 싶다.