

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 도우모
- 인턴쉽 과정명 : 도우모 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2019 . 06 . 24 . ~ 2019 . 08 . 09 .

2019 . 08 . 12 .

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

형 

I. 서론

요리를 한다는 것에 대해 흥미가 있는지, 적성이 맞는지 확인 할 수 있는 단계이며 추구하는 요리를 배울 수 있는 좋은 프로그램입니다. 인턴쉽은 깊게면 깊게지만 최대한 많은 부분을 알아가며 배우기 때문에 주방업무나 홀업무 상관없이 많은 일을 하게 됩니다.

II. 본론

도우모는 일식비에스트로 음식점이며 나베요리, 산도요리가 대표적입니다. 주방에서는 주로 보조를 맡으며 서브시간에는 주로 홀에서 업무를 도맡아서 합니다.

사사메고토는 라멘 요리점이며, 주방에서는 츠케멘을 주로 맡고, 다양한 일들과 기초작업과 홀서빙을 넘나들며 전체적인 부분을 배울 수 있었습니다. 일식을 배우며 앞으로 한국인의 정서에 맞게 어떤식으로 변형을 해 나아가면 좋을지 생각하게 되었고, 보다 더 많은 것을 공부하고 다양하게 알아가며 변형해 나갈지 벌써부터 기대가 되고 설레입니다.

III. 결론

졸업 후 취업 전에 이 길이 자신의 길인지 확인 할 수 있게 되는 것 같습니다. 저 같은 경우는 꼭 이 일을 해야겠다는 생각이 들었습니다. 그래서 제가 하고자 하는 요리를 하고 계시는 선배님의 가게에 인턴쉽을 와서 저에게 부족한 점들과 기초를 배우며 지식을 몸으로, 머리로 습득 할 수 있었습니다.

인턴쉽은 짧은 기간이기에 많은 것을 배우기에는 시간이 부족합니다. 그래서 더 열심히 물어보며 최대한 공부를 해야 합니다.

인턴쉽이 끝나도, 졸업 후에도 선배 밑에서 일을 배우고 싶습니다.