

실습학기(인턴십) 최종보고서

- 인턴십 산업체명 : 조선옥더옥
- 인턴십 과정명 : 조선옥더옥 인턴십 과정
- 인턴십 기간 : 2020. 7. 20. ~ 2020. 8. 23.

2020. 08. 31.

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

I. 서론

내가 일했던 업장은 '조선옥더옥'으로 1층에는 83년된 '조선옥'이라는 양념갈비와 갈비탕 등을 파는 업장이었고 '조선옥더옥'은 1층의 업장보다 더 세련된 분위기를 주는 업장으로 좀 더 가격이 비싼 메뉴를 팔았다. 난 일반 뷔페나 술집에서 아르바이트 형식으로 일해본 적은 있었지만 이런 가격대가 나가는 고기집에서는 처음 일 해보는 것이었기 때문에 새로운 것을 경험한다는 기대감도 있었으나 교수님의 소개로 간 업장에 잘 적응하지 못하진 않을까 하는 걱정 또한 많이 했다. 그렇기 때문에 우선 업장에 잘 적응하는 것과 새로운 것을 많이 배우는 것을 목표로 산학실습에 임했다.

인턴쉽을 마무리 하고 많은 것을 느꼈는데 우선 새로운 것을 배우는 것 보다 내가 앞으로 해나가야 하는 일을 미리 경험해보고 나를 다시 돌아볼 수 있었다는 점으로만 봐도 인턴쉽은 꼭 필요한 과정이었지 않나 싶다. 물론 학교에서 경험해보지 못했던 것들을 해보고 배웠다는 점도 매우 유익했지만 다시금 내가 부족하다는 것을 알 수 있었던 경험을 했다는게 나에게서는 더 값진 것 같다.

II. 본론

내가 일한 '조선옥더옥'은 점심에는 갈비탕과 여러 종류의 양념갈비를 팔고 저녁에는 양념갈비 위주로 파는 업장이었다. '조선옥더옥'은 1층의 '조선옥'에 비해 부엌이 작고 화구가 부족해 1층에서 평양냉면, 계란찜, 무국, 전통양념갈비, 대구탕 등의 메뉴를 조리해서 올려주었고 2층 주방에서는 갈비탕, 장터국밥, 육회비빔밥, 육회, 석쇠불고기, 특제양념갈비, 보리굴비 등의 메뉴를 주력으로 판매하였다. 내가 그중에서 했던 일들은 보통 밑반찬 준비와 세팅, 재료 손질, 양념 제조, 고기 손질 및 전처리, 청소 등 고기 굽는 일 외의 업무를 수행하였고 고기 굽는 일은 보통 실장님이 맡아서 하셨다.

2층에서 일하던 도중 1주일 정도는 1층에서 일할 수 있는 기회가 생겼었는데 1층에서는 통갈비 손질, 양갈비 성형, 고기 굽기, 밑반찬 준비, 청소 등의 업무를 수행하였다. 2층에서는 업장식 동치미나 김치등의 밑반찬을 만드는 방법과 갈비찜이나 육수를 뽑는 법 등을 배울 수 있었고. 1층에서는 보통 할 기회가 없었던 통갈비 손질법도 배우고 갈비 성형하는 법도 배울 수 있어서 상당히 유익한 시간들이었다. 그중에서도 애호박전은 매일 적어도 80-90개 썬

만들다 보니 처음에 비해서 실력이 좋아진게 눈에 보였다.

가장 기억에 남았던 일은 2주차에 가끔 업장에서 준비하는 코스 메뉴를 내주관으로 준비하는 것이었는데, 우선 간지 2주도 안되었고 아직 그런 코스 메뉴를 사람들에게 팔아 본적이 없어 매우 부담도 되고 걱정도 되었었다. 다행히 손님들이 메뉴가 신선하고 괜찮았다고 하셔서 다행이었고 보람도 있었으나 그날 너무 힘들었기 때문에 가장 기억에 남는 것 같다.

아무래도 한식 기반인 업장이다 보니 갈비탕 잡채 김치 계란찜 등 학교에서도 배웠던 메뉴들이 많았는데 확실히 업장이다 보니까 배운 것에 비해 훨씬 간단하고 손이 덜 가는 방식으로 만들었지만 절대 맛이 떨어진다고나 하지 않았다. 학교에서 배우는 것은 다양한 재료를 사용해서 맛을 내는 반면에 업장에서는 최소한의 재료와 시간으로 만들 수 있는 맛을 내기 때문에 효율적으로는 업장의 방법이 더 좋았던 것 같다. 하지만 기본을 알아야 변형도 시킬 수 있는 것이기 때문에 기본도 역시 충실하게 쌓기 위해 학교 실습도 열심히 들어야한다.

Ⅲ. 결 론

올해 초부터 코로나 바이러스로 인한 팬데믹 상황이 진행됨에 따라 외식업체들의 경제적 불황으로 인해 인턴쉽 시작 전부터 업체 선정에도 문제가 있었으며, 빠듯한 스케줄로 인해 불만이 많았었다. 그래도 다행히 좋은 업체에 갈 수 있는 기회가 생겨 이번 인턴쉽을 잘 마무리 할 수 있었고, 많은 것을 배울 수 있었다. 물론 식당일이라는 것이 몸을 쓰는 일이어서 지치고 피곤하기도 하였지만 앞에서 말했다시피 멀지 않은 미래에 내가 계속 해야 하는 일을 미리 경험해 보고 잘 마무리 했다는 점에서 뿌듯하고 초심을 다잡을 수 있었던 것 같다. 이제 얼마 안남은 학교생활을 마무리 하러 돌아가는데 지금 느낀 것들 잊지 않고 더 발전해서 인턴쉽이 아닌 취업을 했을 때 더 잘 적응하고 인정받을 수 있도록 노력해야겠다.