

실습학기(인턴십) 최종보고서

- 인턴십 산업체명 : 반갱
- 인턴십 과정명 : 반갱 인턴십 과정
- 인턴십 기간 : 2019 . 06 . 24 . ~ 2019 . 08 . 11 .

2019 . 08 . 12

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3 학년

권 모 

I. 서론

1. 인턴쉽 과정을 통해 학교생활을 하며 몰랐던 사실과 학교 실습하면서는 느낄수 없었던 점을 깨달을 수 있었으며 지금 제게 부족하고 필요한 것이 무엇인지 파악할수 있었습니다. 만약 졸업하기 전에 산학 실습을 하지않고 업장에 취업을 한다면 업장 주방의 시스템이 어떻게 흘러가는지 모르고 그것을 깨닫게 되는데 많은 시간이 필요했을거라고 생각합니다.
2. 인턴쉽 과정의 목적은 실습생들로 하여금 업장의 분위기와 시스템을 취업하기전에 미리 파악하고 취업한 후에 빠른 적응을 돕기 위한것이라고 생각합니다. 또한 인턴쉽 과정을 통해 요리사라는 꿈이 자신의 적성에 맞고 졸업 후에도 이 일을 계속 할수 있겠는가에 대해 진지하게 생각해볼수 있는 시기였다고 생각합니다.
3. 인턴쉽 과정은 학생 신분으로 업장에 나가서 일을 배우고 이전 선배님들이 인턴쉽과정을 하며 발판을 만들어 주신 덕분에 인턴쉽을 할수 있는 범위가 넓었고 해볼수 있는 일 또한 다양했습니다. 그렇기 때문에 자신이 졸업후 하고 싶은 일을 미리 해볼수 있는 기회였으며 졸업 전 마지막으로 한번 해보고 싶은 일 또한 해볼수 있는 기회였다고 생각합니다.

II. 본론

1. 제가 일했던 반갱이라는 업체는 대전 둔산동 맛집으로 TV뿐만이 아니라 각종 블로거, 인터넷 매체에서도 맛집으로 소개된 퓨전한식집입니다. 저는 인턴쉽 과정을 하며 주방업무중 콜드파트를 했었고 주로 콜드파트 미장하기, 메뉴 만들기, 플레이팅 등을 했습니다. 기본적으로 콜드파트 미장은 콜드파트메뉴와 플레이팅을 할 때 필요한 재료들을 미리 손질하는 것을 말하며 바쁜와중에 재료 손질을 할 필요없이 바로바로 메뉴를 만들기 위해서 하는 것을 말합니다.
2. 첫주에는 기본적으로 미장잡는법, 재료 손질방법에 대해 배우고 가마솥 밥을 하는 법과 설거지마감에 대해 배웠습니다. 2주차가 되면서 콜드파트 재료와 반찬 미장잡는 법에 대해 이전보다 더 깊게 배웠으며 칼질의 필요성을 느끼게 되었습니다. 3주차가 되면서 부터는 콜드파트를 하는 방법에 대해 조금씩 배우기 시작했으며

가마솥 재료 미장은 물론이고 각종 반찬, 콜드파트 미장을 하는데 익숙해 지기 시작했습니다. 4주차가 되면서 부터는 콜드파트와 가마솥 밥을 같이 하기 시작했으며 움직임이 아직 많이 느리다는 것을 깨닫게 되었습니다. 5주차, 6주차가 되면서 콜드파트와 각종 재료들의 미장을 따로 담당자의 지시없이 혼자 했으며 일을 하는것에 있어서 막힘이 없었습니다. 7주차가 되면서 새롭게 온 직원들에게 콜드파트와 가마솥 밥하는 방법, 재료 미장하는 것을 가르쳐 주었습니다.

3. 반깡은 앞서 말씀드렸던 것처럼 퓨전 한식집입니다. 퓨전한식은 한식의 세계화를 위해서 꼭 필요한 것이라고 생각을 하며 이번 인턴쉽을 통해 재료 고르는 방법, 손질하는 방법, 구분하는 방법, 보관하는 방법등을 배웠으며 각종 다양한 한식반찬 만드는 방법에 대해서도 배웠습니다. 이번 인턴쉽을 통해 현재 한식의 장점과 단점이 무엇인지 깨닫게 되었습니다.

Ⅲ. 결 론

1. 먼저 이번 인턴쉽 과정을 하면서 칼질에 있어서 크기가 제각각이었던 과거와는 달리 일정해 진 것이 가장 큰 성과라고 생각합니다. 인턴쉽과정을 하면서 지도 담당님이 크기가 제각각이라고 말씀해 주셨고 옆에서 어떻게하면 더 얇게 자르고 크기가 일정하게 나올수 있는지에 대해 가르쳐 주셨으며 7주동안의 인턴쉽과정을 하며 가장 큰 변화라고 생각합니다. 그리고 두 번째로는 일을 하면서 느렸던 제 행동이 빠르게 변화한것이라고 생각합니다. 처음 인턴쉽을 막 시작했을때는 제 행동이 느려 음식이 늦게 나가고 많이 밀렸었습니다. 하지만 시간이 지남에 따라 음식도 밀리지 않고 나갔으며 행동또한 점점 빨라져 주문이 들어오면 바로바로 음식이 나간것에 있어서는 또하나의 큰 변화라고 생각했습니다.

2. 이번 산학실습을 통해 느낀 것은 아직 배워야하는 것이 많다는 것입니다. 저는 칼질하는것에 있어서 속도가 빨라야한다는 것만 중요하다고 생각해왔습니다. 하지만 산학실습을 하면서 칼질하는 것에 있어서 속도보다는 정확성이라는 것을 깨닫게 되었습니다. 아무리 칼질이 빨라도 크기가 제각각이고 정확하지 않다면 후에 음식을만들어 플레이팅을 할 때 제가 원하던 그림이 나오지 않는다는 것을 깨달았으며 느려도 정확하게 자르려는 연습이 필요하다는 것을 깨달았습니다. 산학기간중에 지도 담당자님 또한 저의 그런 문제점을 깨닫고 계속해서 연습하도록 만들어 주셨지만 아직 부족한 것이 많았고 연습을 계속 할수록 항상 빠르게 자르려고만 했던 이 버릇을 무엇이 문제인지 알게된 지금 이시기에 고쳐야 겠다는 생각을 했습니다.