

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 반갱
- 인턴쉽 과정명 : 반갱 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2019 . 06. 24. ~ 2019 . 08. 04.

2019 . 08 . 04

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

조 선 

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다 .

I. 서론

1. 개인적으로 학교 수업으로 듣는 실습들과 직접 현장에서 일하는 것과의 차이가 있기 때문에 학교 수업 대신 이러한 인턴십 과정을 통해 졸업 후 사회로 나가기 전 자신과 맞는 회사를 찾고 경험해보는 것과 경험 전 자신이 가지고 있던 부정적인 생각이던 현실적이지 않은 생각들을 깨기 위해 필요한 일 중 하나라고 생각한다.

2. 인턴십을 해야 하는 목적은 필요성과 연관되어 있다 생각하는데 사회로 나가기 전 직접 경험 후 자신과 맞는 회사 또는 직업을 찾기 위한 것이라 생각한다.

3. 바닥 청소, 테이블 세팅 방법, 음료 및 주류 제조 방법, 디저트 제조 방법, 그릇 정리 방법, 반찬 담는 방법, 마감하는 방법 등 인턴십 과정 동안 오픈 준비부터 마감까지 모든 일을 배웠다.

II. 본론

1. 반갱이란 ‘밥과 국이 어우러지다’는 우리나라 순우리말로 기존 한식과 퓨전한식을 병합하여 색다른 한식, 모던 한식, 이색적인 한식을 만들어내는 레스토랑으로 2015년 5월에 오픈하여 지금까지 운영되고 있다. 반갱 메뉴는 일품요리, 가마솥 밥, 주전부리(디저트), 음료, 주류 등이 있다.

인턴십 과정을 수행한 부서는 홀이고 준비된 음식 제공, 결제, 테이블 정리 및 청소를 하며 고객 응대와 서비스 제공을 주로 한다.

2. 6월 24일부터 인턴쉽을 시작하여 주마다 많은 것을 배웠는데 배운 것을 간략하게 정리하면 1주차는 브레이크 타임 후 홀 준비하는 방법과 마감하는 방법, 2주차는 음식 제공할 때 같이 나가는 반찬을 담는 방법과 홀 마감과 오픈 준비하는 방법, 3주차는 음식을 고객에게 제공할 때 간단한 음식 설명과 테이블 세팅 방법, 4주차는 설거지 후 그릇 정리하는 방법과 재료 부족 시 어디서 가져와야 하는지, 5주차는 음료 제조 및 디저트 제조와 제공 방법, 6주차는 주류 제조와 전화 예약시 예약 잡는 방법을 배웠다.

3. 근무한 곳은 기존 한식을 새롭게 재해석하여 기존 한식과 퓨전 한식을 섞은 모던한식레스토랑이다. 현재 재학 중인 글로벌한식조리전공도 양식, 일식, 중식도 배우지만 주로 한식을 배우기 때문에 관련이 있다 생각한다.

Ⅲ. 결 론

1. 인턴쉽을 통해 고객과 소통하고 서비스 자세를 배우게 되는 과정이었고 6주 동안 일을 하면서 고객 응대와 서비스가 능숙해 진 것 같다.

2. 인턴쉽 과정 전에는 실습과 직접 일하는 것은 비슷하다 생각했었는데 인턴쉽 과정을 통해 학교 실습과 사회에 나가 직접 일을 하는 것은 정말 차이가 많이 난다는 것을 알게 되었다. 교통편은 지하철이나 버스로 출퇴근이 가능하기 때문에 매우 편리했다. 일은 적응되면 쉽지만 적응하기까지가 조금 시간이 있어 그 시간만 잘 버티면 괜찮은 것 같다.