

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 밉글스
- 인턴쉽 과 정 명 : 밉글스 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기 간 : 2021. 06. 28. ~ 2021. 07 . 23.

2021. 07. 23.

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 졸업국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

I. 서론

인턴쉽은 자신이 이 학교에 오기전부터 혹은 이 학교에 와서 목표로 삼은 취업장소에 미리 경험을 해볼 수 있는 좋은 기회입니다. 자신이 평소 꿈꾸던 곳을 미리 경험해봄으로써 상상으로만 해오던 곳이 나와 맞는지 내 생각과 어떤 부분이 다른지 평가해 봄으로써 졸업 후 진로를 조금 더 구체적으로 정할 수 있습니다.

II. 본론

인턴쉽은 명글스로 다녀왔습니다. 한식과 일식 프랜치를 적절히 섞어 한식을 보여주는 곳입니다. 우리나라를 대표하는 한식레스토랑으로써 외국인들에게 한식을 알리는데 이바지 하고 있습니다. 명글스의 서비스 방식으로는 4가지 한입요리, 샐러드, 완자, 2종류의 생선파트 요리, 메인, 프리디저트, 메인디저트, 빵띠와 차 순서로 진행됩니다.

인턴쉽 기간동안 저는 아뮤즈, 밥상, 샐러드, 완자, 디저트 파트에서 서비스를 도왔고, 프랩은 위의 파트와 생선 파트를 추가해 도왔습니다. 매주 스케줄 표가 나와 일주일에 두가지 파트에서 일했습니다.

지금 학교에서 배우는 것은 한식에 대한 상식과 기본기를 배우고 있습니다. 실무에서 이 지식을 음식으로 내기 까지는 어려움이 있지만 기본지식을 가지지 않는다면 활용할 수 없다고 느꼈습니다. 학교에서 배우는 실습을 열심히 배우지 않았다면 음식을 이해하는데 시간이 더 걸렸을 것 같습니다.

Ⅲ. 결 론

제가 요리를 시작하면서 롤모델로 삼았던 셰프님인 강민구 셰프님 아래에서 배운다는 것만으로도 영광이었습니다. 두려워 하지 말고 도전하면 불가능한 것은 없다고 느꼈고, 멀게만 느껴졌던 밉글스가 이젠 조금 가까이 다가온 느낌입니다.

학교에서 남은 1년동안 어떤 공부를 더 해야하는지, 앞으로 내가 나아가야 할 방향은 무엇인지 조금 더 명확해졌습니다. 조금 더 경험해 보고 싶습니다.