

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 자을
- 인턴쉽 과정명 : 자을 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2020. 07. 20. ~ 2020. 08. 23.

2020. 08. 31.

우 송 대 학 교

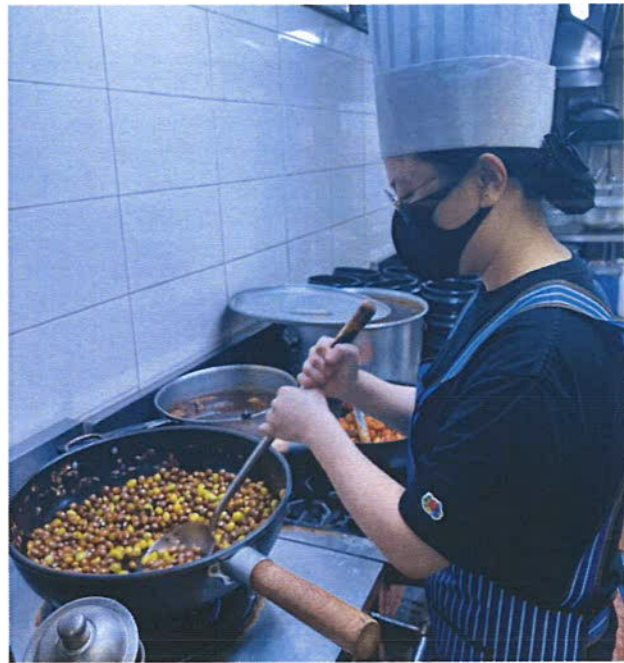
외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

I. 서론

인턴십은 현장 속 실질적인 업무 체계를 배우면서 현장 업무능력을 키울 수 있고 직접적으로 체화시킬 수 있는 사회로 나가기 전 실습생으로서의 소중한 경험이다.

업장에서 일하면서 바른 자세를 유지하며 식자재를 사용하는 음식에 알맞은 크기로 일정하게 썰는 법, 식자재에 대한 이해와 올바른 전처리 방법, 주문이 들어오면 빠르고 정확하고 청결하게 손님께 제공하는 법 등 주방 업무가 어떻게 진행되는지 모든 과정을 습득하면서 효율적인 업무 처리방식을 배운다. 업무 대처능력을 키우면서 자신의 능력을 향상할 수 있다. 주방의 전처리부터 코스별로 음식 세팅을 하는 주방 보조 역할과 코스의 첫 시작을 알리는 죽과 식사 세팅을 하는 홀 보조 역할을 수행하였다. 지속해서 주방과 홀의 청결 상태를 확인하면서 사장님의 마인드로 주변을 깔끔하게 유지했다.





II. 본론

2002년 9월 30일에 설립된 자올은 365일 비오는 집을 뜻하며, 자연과 어우러진 푸르른 소나무 숲과, 숲 속을 옮겨놓은 실내 공간에서 낭만과 풍요로움을 결집한 고급스러운 맛을 선사하는 한정식집이다. 종업원 수는 8명이며, 좌석 수는 230석이다. 한국 국제요리경연대회 금상 및 서울시장상, 문화체육부장관상 등을 수상하셨다.

코스는 소나무, 솔향기, 자올, 보리굴비정식, 갈비찜정식, 점심정식, 일품메뉴로 2만 원에서 6만 원대의 가격이 형성되어있다.

주방에서는 코스에 이용되는 식자재 전처리와 코스별 세팅을 손님 수에 맞게 세팅해서 홀로 보내는 일들을 한다.

꽃게 강정, 흑미 삼계탕, 연잎밥, 삼색 대하찜 등에 사용되는 꽃게, 55호 닭, 연잎, 블랙타이거 새우, 장뇌삼 등을 손질한다.

제철 재료로 반찬을 만드는데 궁채나물, 가지, 무, 감자, 비름나물 등으로 반찬을 만들어 식힌 후 통에 담아 홀에 보낸다.

샐러드 파트에서는 샐러드를 사람 수를 고려하여 알맞은 그릇 크기에 샐러드를 담아 놓고, 꽃게 강정 파트는 미리 1차 튀김하여 얼려놓은 꽃게를 튀겨서 단단하게 만든 뒤 양념을 넣고 졸여서 볶아준 뒤 깻잎 위에 담고 견과류를 뿌려준다. 튀김파트에서는 단호박 튀김과 두부 흑임자 튀김을 만든다.

홀에서는 주방에서 올라온 메뉴들을 체크하면서 손님이 계신 자리에 세팅하는 역할과 죽과 물김치와 6찬과 식사와 후식을 세팅한다. 홀에 있는 감자를 세팅하고, 물 잔과 커피 잔 등을 치우며 수저 등을 소독하고 기물 정리를 하여 주변 정리가 잘 되도록 치운다. 홀을 빠르게 정리하여 회전율을 높인다.

학교에서 배웠던 식재료 전처리나 밀전병 부치기 등 기초 능력 등을 여기서 응용하면서 자신만의 노하우를 발견하며 발전시킬 수 있다는 점이 흥미로웠다.



1주차 : 업장의 내부 구조 파악 및 식기류와 기물 위치를 확인하고 맛을 표현하기 위해서 코스를 맛보며 플레이팅과 조리 과정, 식자재 전처리를 익혔다. 코스별 메뉴를 숙지하여, 주문이 들어올 때 주문별로 손님 수에 맞게 코스를 세팅하였다. 샐러드를 손님 수에 맞춰 알맞은 그릇에 세팅하고, 칠절판의 밀전병을 미리 부쳐놓는 등의 준비를 하였다. 칼질하는 자세를 바르게 잡고, 식자재를 효율성 있고 폐기율이 없도록 썰는 법을 정확하게 배웠다.

2주차 : 1주차 때 배웠던 식자재 연잎, 닭, 샐러드 채소, 미인고추 등을 알아서 척척 손질하였다. 나의 업무는 가지 굽기, 꽃게 강정 세팅하기, 샐러드와 탕평채, 콩고기 냉채 세팅이었고 바쁠 경우 홀에 올라가서 기물 정리와 6찬과 죽, 물김치, 식사, 후식을 세팅하였다. 홀도 치우고 손님께서 요구하시는 것들을 제공해드리거나 해결해드렸다.



3주차 : 전처리하는 속도가 빨라지고 주문이 들어왔을 때 빠르고 정확하게 세팅하여 홀로 올렸다.

항상 위생에 신경쓰며 기계와 주방도구를 다루는 법을 배우면서 능률을 향상시켰다. 홀 업무도 처음엔 찬 농기만 하다가, 국과 연잎밥, 후식, 그릇과 국자 등을 세팅하여 회전율을 높였다.

4주차 : 전처리하는 식자재가 낙지, 타이거 새우 등 다양해지면서 여러 재료를 손질하는 방법을 숙지하였다.

단호박 죽과 단호박 튀김에 이용되는 단호박은 썰어서 봉투에 싸고, 연잎밥에 이용되는 연잎은 꼭지를 제거하여 적당한 크기로 썰어 이물질 제거를 위해서 씻어서 물기를 제거하였다. 홀 보조 역할을 수행.

5주차 : 반찬과 물김치를 빠르게 담으며 코스가 빠르게 나가도록 홀 보조역할을 책임감있게 임했다. 주방에서는 여러 식자재 전처리 작업과 음식 세팅, 청소 등을 하여 코스가 신속하고 정확하게 나가도록 하였다.

Ⅲ. 결론

주방과 홀에서 보조역할로 일하면서
업무 속도가 빨라지고 정확도가 높아졌다.

내가 할 일을 알아서 하는 센스가 늘어났고,
항상 안전을 중요하게 생각하면서 근무하였더니
안 다치고 무사히 일을 끝마칠 수 있었다.

일하시는 분들에게 힘을 드리기 위해 묵묵히 웃으면서
말은바 제 역할을 최선을 다해서 임했다. 바쁠 때도
주방과 홀의 위생을 체크하면서 깨끗하게 유지하였다.

회전율이 빨라지도록 일을 하여 매출 향상에 기여하고,
고객이 요구하신 것들을 빠르게
파악하여서 신속한 서비스를 제공하였다.

주방과 홀을 번갈아 가며 일을 하였을 때
서로에 대한 배려와 소통이 정말 중요하다고
생각하였다. 무전기로 말을 전달하였을 때 전달이 안 될 경우
메뉴 실수, 포장 실수를 하는 것을 봤기 때문이다.

현장 경험은 나의 문제점을 바로 잡고,
나의 부족한 점을 어떻게 채울지 생각하고 고치게 되는
내 인생의 전환점이었다.