

실습학기(인턴십) 최종보고서

- 인턴십 산업체명 : 도우모
- 인턴십 과정명 : 도우모 인턴십 과정
- 인턴십 기간 : 2019 . 06 . 24 . ~ 2019 . 08 . 09 .

2019 . 08 . 09

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

I. 서론

우리가 공부를 하는 최종적인 목표는 원하는 것을 이루기 위해서라고 생각합니다. 뜻이 있는 분야에서 공부를 하고 또 그것을 이루기 위해 노력해 그것을 이룸으로 우리는 성취감을 느끼기도 합니다. 하지만 처음 하는 것에 대한 두려움이나 긴장 또는 설렘은 무언가를 시작 할 때 항상 느끼기 마련이며 이것은 우리를 바짝 경직시켜 실수의 길로 빠져들게끔 합니다. 이러한 과정에서 인턴쉽은 예행연습이라고 생각을 합니다. 무엇이든 시작을 처음 하는 일에는 긴장감을 놓칠 수 없습니다. 하지만 우리는 인턴쉽을 통해 업체의 구조나 기본적인 서열관계, 업무 등을 파악하면서 보다 더 나은 나중의 시작을 기원할 수 있게 됩니다. 뿐만 아니라 한참 취업에 대한 여러 갈래의 길에 서 있는 입장에서 인턴쉽은 궁급했던 하나 또는 두 세 개의 길의 먼저 경험해 볼 수 있는 기회이며 이 기회를 통해 나에게 좀 더 나은, 맞는 길을 선택하는 데에 큰 도움이 됩니다.

II. 본론

저는 여러 분야 중에서도 일식을 전문으로 하는 업체를 선택해 실습을 하였습니다. 크지 않은 가게였고 영업을 시작한지 얼마 되지 않아 주변에서 오시는 손님들이 대부분이었습니다. 회사나 입시학원이 몰려 있어 회사원, 학생들이 주 고객이었고 또 직접 알아본 뒤 찾아오시는 분들도 꽤 계셨습니다. 또 주변에는 영화관이 있어 인기 있는 영화를 개봉 할 때에나 행사를 하는 분화의 날 경우에는 유독 손님이 몰리곤 하였습니다. 메뉴 자체가 마니아를 생성할 수 있는 메뉴이기 때문에 흔히들 덕후라고 하는 분들도 손님으로 뵈 수 있었습니다. 처음 실습을 시작하는 주에는 기본적인 재료손질이나 음식을 조리 할 때 가장 쉽게 배워 할 수 있는 것들을 주로 맡아서 하였습니다. 쉬운 업무임에도 피해를 끼치지 않아야 되겠다는 생각에 긴장을 한 채로 업무를 진행하였습니다. 일 이주 정도 시간이 흘러 그 때 맡은 업무에서 조금 익숙해 졌을 때 짬 한 메뉴 두 메뉴씩 맡아서 할 수 있게 되었고 나중에는 손이 빠르다는 것을 알아봐주셔서 가장 손이 많이 가는 메뉴를 맡아서 하게 되었습니다. 실습이 끝이 날 때에는 모든 메뉴를 뺄 수 있는 수준이 되었고 재료준비 또한 제가 양을 가늠하기 힘든 것 이외에는 스스로 준비할 수 있게 되었습니다. 한식이 섬세하듯 일식 또한 만만치 않게 섬세해 지금껏 전공실습시간에 배웠던 모든 것들이 도움이 되었습니다.

III. 결론

제가 이 짧은 실습을 통해 느낀 점이나 얻은 것이 있다면 크게 두 가지가 있습니다. 첫째는 일에 경계를 두지 않는 것입니다. 물론 각자 맡은 역할과 메뉴가 있겠지만 그 것을 선을 그어 경계를 두고 일을 하다보면 팀워크가 맞지 않다고 느껴질 수가 있고 또 서로에 대한 불만이 생기기 십상이기 때문입니다. 두 번째로는 저희 사장님을 보고 배워야 되겠다

고 생각한 것인데 바로 직원들을 대하는 태도입니다. 요식업계에는 흔히들 서열이 정해져 있고 또 그 서열에 맞게 대우하고 행동해야 되는 경우가 대부분입니다. 하지만 사장님은 메뉴에 대한 저희 의견을 물어보실 때도 있었고 실습생이 아닌 직원처럼 가끔은 친구에게 장난을 치듯 저희가 밝은 분위기와 에너지가 넘치는 공간에서 일을 할 수 있게 해주셨습니다. 또 고쳐야 될 점이 있다면 꼭 말씀을 해주시고 그것을 마음에 담아두지 않고 금방 분위기가 업 될 수 있도록 먼저 대화를 시도하셨습니다. 이러한 분위기에서 일을 하다 보니 직원 분들과도 더 금방 친해질 수 있는 계기가 되지 않았나 생각이 들었습니다.