

◦인턴쉽 산업체명: 한양중식

◦인턴쉽 과정명: 한양중식인턴쉽 과정

◦인턴쉽 기간: 2021. 6. 21. ~ 2021. 7. 23.

2021 . 7 . 26

우 송 대 학 교

실습학기 (인턴쉽) 최종 보고서

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학

년

※해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

I. 서론

1. 인턴십 과정의 필요성

조리 이론을 공부하는 학생으로서 현장의 실습이 반드시 필요하다고 생각합니다.

현장에서 수많은 실습과 반복 업무로 숙달하는 것이 이론공부를 하고 몸에 익히는 가장 좋은 방법 이라고 생각하기 때문에 인턴십 과정은 조리과 학생에게 가장 필요한 수업중 하나인 것 같습니다.

2. 인턴십 과정의 목적

현장에서 배울 수 있는 반복 업무, 숙달 과정을 익힐 수 있습니다. 졸업하고 취업하기전 미리 업장에 대해 체험해보고 나에게 부족한점은 뭔지 파악하고 그 보완점을 채운뒤 취업할 때 도움이 되게 하기 위함입니다.

3. 인턴십 과정의 범위 및 구성

너무 깊은 부분보단 인턴으로서의 직무를 파악하고 익히며 가장 기본적인 주방업무를 익히는 것이 주 인턴십 과정의 범위 라고 생각합니다.

II. 본론

1. 인턴십 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능

경기도 광명시에 위치한 산업체 이며 총 주방 직원수는 5명이다.

주 5.5일 근무에 근무시간은 11:00~21:30 분 이며 캐주얼 차이니즈 레스토랑으로 가족단위의 3~4명의 인원이 편하게 찾을수있는 주상복합 상가에 위치하고있어 주 고객층은 30~40대 가족이며 직장인들 또한 많이 방문하고있다. 가장 높은 매출 비율은 홀 고객이며, 그 다음 배달판매 매출이다. 비율은 약 2:1로 이뤄져 있다.

2. 인턴십 기간동안 수행한 내용(주별 기재)

1주차-화구 사용법,면탕기 사용법, 재료 관리법,마감 청소 하는법

2주차-면 삶는 방법 익히기, 메뉴 마 (재료) 잡는 법 익히기, 재료 써는법 익히기

3주차-중식 화구와 육에 대한 사용법,식사메뉴 의 조리법

4주차-식사메뉴의 조리법

5주차-튀김 조리법

3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

인턴쉽 과정을 수행하는동안 상황에따른 고객 서비스 방법이 다 달랐는데, 수업 시간에 배운 다양한 조리 실습의 교육을 현장에서 익히며 또 다른 교육을 받았다. 다양한 조리법과 주방 프로세스 등 다양한 운영 방법에 대해 배우고 익히며 전공을 익히며 배운것을 인턴쉽 업무를 통해 발전시키는 계기가 되었다.

Ⅲ. 결 론

1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과

조리부에서 근무하는것을 목표로 했던 나에게 많은 배움과 가르침을 주었던 산업체에서 근무하는것이 너무나 많은 경험이 되었고, 앞으로 졸업후 취업을 준비할때 나에게 어떤점이 부족한지, 어떤점을 보완 해야할지를 느끼게 해준 인턴쉽 근무였던것 같다.

긴 시간도 짧은 시간도 아니었지만, 그 안에서 최대한 배움의 자세로 일하며 배운것이 많은 도움이 되었다.

2. 느낀점 및 제언

처음엔 업장에 가서 일한다는것이 많이 떨리고 걱정 되었지만, 좋은 직원분들 덕분에 재밌고 즐겁게, 또 많은 배움을 얻은 실습이었다.

실수하는 부분도 세세하게 조언 해주시고 앞으로 사회 생활을 할 때 주의 해야 할 점과 도움 될 점을 일 외적으로도 많은 조언을 주셔서 좋은 사람들 또한 얻은 것 같아 두배로 좋았다. 이번 실습 경험을 살려 앞으로 취업 준비를 할 때 더 열심히 준비해서 보다 나은 요리사가 되기 위해 노력 해야 한다는 것을 느꼈고, 아직 부족하지만 더 배울 것이 남아있다는 기쁨을 얻고 이번 실습을 이렇게 마무리 할 수 있어 너무 좋은 경험이었다.