

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 파인드파인
- 인턴쉽 과정명 : 파인드파인 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 21 . 6 . 21 . ~ 21 . 7 . 23 .

2021 . 7 . 27

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3 학년

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

I. 서론

1. 인턴쉽 과정의 필요성
2. 인턴쉽 과정의 목적
3. 인턴쉽 과정의 범위 및 구성

II. 본론

1. 인턴쉽 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능
2. 인턴쉽 기간동안 수행한 내용(주별 기재)
3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

III. 결론

1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과
2. 느낀점 및 제언

I. 서론

이번 인턴십 과정을 통해 다양한 경험을 해볼수 있었던 것 같고 이러한 경험이 미래의 나의 진로와 나아갈 방향을 정하는데 큰도움이 되는 것 같고 짧다면 짧고 길다면 긴 시간이지만 이곳에서 배운 경험을 통해 나의 역량 또한 한층 성장해 나가는 계기가 된다. 이번 실습은 주방과 홀서비스 실습교육을 통해 체계적인 단계를 통해 실전에 투입이 되었고 주방과 홀서비스 뿐만 아니라 실제로 식자재 구매에 참여하므로써 전체적인 매장관리와 운영의 전반적인 것을 배울 수 있었다.

II. 본론

파인드 파인은 법인 사업체 안에 다양한 매장을 보유하고 있고 그중에 수제버거의 매장에서 실습을 진행 하였고 처음에는 전반적인 서비스 실습에 대한 교육 및 매장별 OT를 통해 적응을 하는 기간 이였고 다음으로는 주방서브와 주방 메인을 통해 주방의 일을 배울 수 있었고 이후 홀서비스의 전반적인 것을 배울 수 있었고 실제 식자재 구매에 참여 해봄으로써 매장이 보유하고 있어야할 최소 재고량과 구매를 위한 재고조사에 대해 배울 수 있었다.

III. 결론

이번 인턴십을 통해 단순히 조리만 하고 음식을 만드는 것이 아닌 실제 매장을 운영하는 방식과 이론적으로 배운 것과 실전에서 배운 것이 어느 정도 차이가 나는지 알게 되었고 다양한 상황과 경험을 통해 앞으로 나의 부족한 부분과 채워 나가야될 부분이 무엇인지 깨닫게 되는 계기가 되었던 것 같다.