실습학기(인턴쉽) 최종보고서

◦ **인턴쉽 산업체명 :** 월향 강남점

◦ **인턴쉽 과 정 명 :** 월향 인턴쉽 과정

◦ **인턴쉽 기 간 :** 2019 . 06 . 24 . ~ 2019 . 08 . 04 .

2019 . 08 . 09

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3 학년

3. ESSAY

Ⅰ. 서 론

인턴쉽을 하는 목적은 자신의 관심 분야나 공부하고자 하는 전공에서 경험을 쌓고자 함이다. 내가 생각하는 인턴쉽의 궁극적인 목적과 장점은 취업 전 자신이 원하는 방향의 일자리를 찾아보고 직접 경험을 할 수 있다는 것이다.

취업과는 다르게 6주라는 시간이 정해져 있고 자신이 관심 있는 분야를 직접 정할 수 있으며, 그 안에서 자신의 기량을 발휘하며 이 업체와 나의 성향이 맞는지, 이 일이 나의 적성에 맞는지에 대해 미리 알아볼 수 있다는 점과 본격적인 취업준비 전 역량강화를 할 수 있다는 점이 있고, 또한 그 곳에서의 분위기가 나에게 잘 맞는다면 취업으로 이어지는 좋은 케이스도 있기 때문에 인턴쉽의 과정은 꼭 필요하다.

Ⅱ. 본 론

한식조리학과인 만큼 인턴쉽도 한식과 관련된 곳으로 가고 싶었고, 월향이라는 곳에서 시작하였다. 월향에서 큰 장점은 식사와 술안주메뉴를 배울 수 있다는 점이었다. 전통주와 전통주에 어울리는 메뉴들과 기본적인 한식반찬류도 처음부터 끝까지 배울 수 있었다.

첫주엔 모둠전파트에 들어가 모둠전을 배웠다. 모둠전의 종류에는 두부전, 고사리전, 김치전, 부추새우전, 고기완자전, 깻잎전, 배추전, 가지전, 새송이전, 표고전, 애호박전, 명란연근전이 들어가며 철판에 구워 작업한다. 2주차엔 콜드파트에 들어가 보쌈, 순대, 홍어사합, 들기름 김치찜, 골뱅이쫄면무침 , 황태무침, 낙지새우장 등 불을 쓰지 않는 메뉴들을 배웠다. 3주차엔 전파트에서 해물파전, 호감전, 치즈호감전, 치즈김치전, 미나리새우전 등 모둠전과는 다른 큼지막한 전을 부치는 연습과 미장을 배웠고 4주차엔 탕파트에 들어가 얼큰황태탕, 가리찜, 차돌손두부찜, 째복탕, 효종갱 등을 배웠습니다. 가장 인상깊었던 효종갱은 우리나라 최초의 배달메뉴라고 하며 갈비탕같은 맑은 해장국의 느낌이다. 5주차엔 런치메뉴와 디너메뉴의 식사세트메뉴를 배웠습니다. 초승달세트, 반달세트, 보름달세트가 있으며 초승달세트엔 김치찜, 숯불제육볶음, 솥밥이 나간다. 반달세트엔 낙지새우장, 김치찜, 솥밥이 나가며 보름달세트엔 전통가리찜, 황태무침과 함께 솥밥이 나간다. 전복솥밥 변경시 버섯믹스와 전복 2마리가 들어간 솥밥이 나간다. 마지막 6주차엔 이미 모든 메뉴를 배웠으므로 일손이 부족한 파트에 들어가 일을 도왔다.

월향은 한식주점답게 전통주를 판매하는데, 전통주를 시음할 수 있는 기회가 자주 있었는데, 아주 좋은 경험이 되었다. 식사메뉴와 술 안주가 될 수 있는 메뉴들을 동시에 배울 수 있어서 좋았고, 강남 월향은 오픈한지 몇 달이 채 되지 않았기 때문에 메뉴회의를 자주 했었는데, 메뉴를 선택하는 과정과 새로운 메뉴를 만들어보며 맛을 잡는 과정을 옆에서 보기도 하고 직접 참여하기도 하면서 정말 좋은 경험이 되었다.

Ⅲ. 결 론

6주 과정의 인턴쉽을 마치며 느낀점은 앞에서 말했던 것과 같은 인턴쉽의 좋은 점들을 다 느끼고 온 것 같다. 배울점도 생각했던 것 보다 너무 많았고 새로운 사람들도 만나고 인간관계를 넓힐 수 있었다는 점이 정말 좋았다. 조리팀에 6주 동안 있으면서 메뉴를 빼고 밑작업을 하는 과정에서 요리 실력도 많이 향상되었고 학교 실습에서 배워보지 못한 메뉴들을 배우고 업장 스타일을 익히며 적응하는 순간까지 정말 많은 것을 경험할 수 있었고 많은 것을 얻어 가는 것 같다.

나는 내가 맡은 일에 최선을 다해 임했고 다행스럽게도 좋게 봐주신 직원분들이 많아 더 많은 것을 알려주고 싶어 하셨고 저는 정말 많은 것을 배우며 얻어 갔다. 다른 후배가 월향이라는 곳에 대해 묻는다면 나는 고민 없이 추천해줄 것이다. 그만큼 월향에서의 6주라는 시간이 좋았고 흥미로웠다.