

## 실습학기(인턴십) 최종보고서

- 인턴십 산업체명 : 온지음
- 인턴십 과정명 : 온지음 인턴십 과정
- 인턴십 기간 : 2019 . 06 . 24 . ~ 2019 . 08 . 02 .

2019 . 08 . 05

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3 학년

※ 해외인턴십의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

## I. 서론

실제 업무에 투입되기 전 현장 경험을 통해 실무 능력을 기르고 일을 처리하는 능력, 조리실력 이외의 주방에서 필요한 것, 주방 내 조직구조 및 주방 시스템을 익힘으로써 졸업 이후 취업을 하였을 때 현장에 빠르게 적응하고 능숙히 일을 처리할 수 있게 되므로 인턴쉽 과정을 거칠 필요가 있습니다.

재학 중 일정기간 동안 산업체에서 인턴쉽 과정을 이수함으로써 급격히 발전하고 있는 산업현장을 이해하고 실무능력을 배양하여 산업운영과정을 견학, 분석, 체험함으로써 국가 산업발전에 기여할 수 있는 유용한 인재를 양성 하는데 목적을 둡니다.

## II. 본 론

온지음은 과거와 현재가 온전히 만나 미래를 짓는다는 뜻으로 2013년 6월 화동문화재단 부설 전통문화연구소로서 처음 문을 연 이래 우리 전통 문화에 담긴 가치와 정신을 계승하고 이를 현대화하여 올바른 내일의 유산을 만들어가는 일에 매진하고 있습니다.

보다 전문성 있게 각 분야의 교육과 연구가 이루어질 수 있도록 우리 전통 문화의 의, 식, 주로 나누어 한 지붕 아래 세 개의 공방을 만들었으며 옷공방, 맛공방, 집공방으로 이루어져 있습니다.

그 중 맛공방은 선조들로부터 전해져 오는 조리서와 곳곳에서 계승되고 있는 요리방법을 연구합니다. 또한 새로운 재료와 과거의 조리법을 접목시켜 전통의 맛과 맵시를 현대의 메뉴로 이끌어 내기도 합니다. 제철 우리의 식재료와 지역마다 전해 내려온 고유의 맛을 현대인의 밥상 위에서 새로운 전통으로 되살리는 일을 하고 있습니다.

[1주차] 주방 기물 및 동선, 업무 파악

[2주차] 배큘 머신 사용법 및 재료에 따른 진공 잡는 방법 익히기, 홀 청소, 주방 청소

[3주차] 재료 손질 및 세척, 재무관리 수업

[4주차] 재료 손질 및 포장 작업, 고조리서 수업

[5주차] 차 뒤는 방법 및 차 포장 작업, 해산물 손질, 고조리서(거가필용) 수업

[6주차] 나물류 및 해산물 손질, 고조리서(거가필용)수업

한식 다이닝 레스토랑에서 인턴쉽 과정을 거쳤기 때문에 전공과의 연계성이 굉장히 높았습니다. 궁중요리, 전통병과 때 배웠던 것들을 메뉴에서 볼 수 있기도 하였으며, 그 외에 이름조차 처음 듣는 전통한식들도 있었습니다. 학교에서 실무적인 부분은 배우기 힘들었어도 실습을 통해 배운 것들이 현장에 적응하고 일을 하는데 큰 도움을 주었습니다.

### Ⅲ. 결 론

6주간 온지음에서 인턴쉽을 하면서 많은 경험과 추억을 쌓을 수 있었습니다. 다이닝 레스토랑에서 처음 일해 본 저는 모르는 것이 많았는데 친절히 알려주신 덕에 주방 일에 빠르게 적응하고 선배님들의 일을 도울 수 있었던 것 같습니다. 인턴쉽 과정을 통해 자신의 재능과 능력에 대한 스스로 평가하는 시간을 가질 수 있었으며 6주간의 실습을 통해 재능과 능력을 더욱이 향상시킬 수 있었습니다.

학교에서는 보지 못한, 사용해 본 적 없는 재료들을 직접 보고 먹어보고 손질해 보고, 조리하는 방법을 보고, 조리된 것을 먹어보면서 재료의 특성과 본연의 맛을 느끼고, 배웠으며 어떻게 했을 때 이 재료의 맛을 최대치로 살리며 맛있게 할 수 있는지에 대해 생각해 보게 되었습니다. 또한 재료들의 조합과 궁합, 계절, 절기에 따른 식재료의 맛 변화, 제철 식재료의 맛에 대한 배움을 얻을 수 있었으며 스스로 공부를 하게 되는 계기가 되었습니다.

구체적으로 고수, 루꼴라, 돌미나리, 깻잎순의 손질법을 익혔고, 해산물은 낙지와 전복, 문어, 단새우 손질법을 익히게 되었습니다. 또한 잣을 제대로 볶는 방법, 실깨 만드는 방법, 통깨 만드는 방법을 배우게 되었습니다.

약과를 만드는 과정도 선배님께서 친절히 알려주셔서 다음에 홀로 도전해 보려 합니다.

현장에서 일하고 있는 선배들의 아낌없고 현실적인 조언을 통해 미래에 어떤 일을 해 나가야할지, 어떤 조리인이 되어야할지 감을 잡을 수 있는 시간이었습니다.

인턴쉽 과정을 통해 2학기에 있을 한식당창업실습에 한층 대비할 수 있었습니다. 주방을 올바르게 사용하는 방법, 재료를 손질하는 방법과 효과적으로 시간을 사용할 수 있는 방법 등에 대해 배울 수 있었습니다.

6주가 지난 지금 과거의 자신보다 실무 능력이 향상되었음을 느끼고, 산업현장을 직접 느끼고 체험함으로써 미래에 외식산업에 도움이 되는 인재가 될 수 있을 것이라 생각하게 되었습니다. 헛되이 보내지 않은 6주 덕에 한 층 성장한 제가 되었음에 뿌듯함과 성장할 수 있도록 이끌어주신 선배님들과 교수님들, 조리장님, 방장님께 감사한 마음입니다.