

## 실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 :
- 인턴쉽 과 정 명 :                   인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기 간 : 2020. 7. 13. ~ 2020. 8. 16.

2020. 8. 23.

우 송 대 학 교

         외식조리학부          글로벌한식조리전공          4학년

## I. 서론

현장실습 과정을 통해 코스요리는 어떻게 만들어지고 어떤 방식으로 손님에게 전달되는지 밑반찬은 어떤 구성인지 공통적으로 나가는 음식은 무엇인지 주방의 구조와 어떤 파트에서 어떤 요리가 만들어 지는지 이 업체의 요리 방식 또는 이러한 코스요리는 원가를 어떻게 잡는지 6주 실습을 통해 보면서 경험하게 되었습니다.

## II. 본론

홀과 주방 업무가 나뉘져 있는데 홀에서는 죽, 식사, 후식 등 준비를 해주고 주방은 샐러드, 홍어삼합, 코스요리, 모든 요리의 밑 작업을 담당하였습니다. 저는 주방에서 샐러드와 홍어삼합, 반찬 밑 작업 등을 주로 맡아 해왔고 손님이 많을 시 너비아니 고기썰기, 장어 세척 후 썰기, 대하손질, 게 손질, 생선탕에 들어가는 생선 내장제거 후 소주와 끓은 소금으로 잡내를 제거해 주었고, 회에 들어가는 광어야채 손질 등을 작업하며 지시에 따라 열심히 실습하였습니다.

## III. 결론

걱정과는 달리 현장에 잘 적응하며 실습을 통해 졸업 후 취업하기 전 현장 경험을 통해 앞으로 목표를 위해 무엇이 필요한지 생각해 보는 시간이 되었습니다.