

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

인턴쉽 산업체명 : 푸드앤컬처아카데미

인턴쉽 과정명 : 푸드앤컬처아카데미 인턴쉽 과정

인턴쉽 기간 : 2019 . 06 . 25 ~ 2019 . 08 . 06

주민번호 차단

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 학년

박 연 

I. 서론

인턴쉽 과정은 그동안 학교에서 공부하면서 배우지 못하고 알 수 없었던 실무와 관련된 다양한 지식을 쌓기 위하여 꼭 필요한 과정이라고 생각한다. 인턴쉽을 하면서 현장에서 사용할 수 있는 실무적인 능력을 키우는 것뿐만 아니라 빠르게 변화하고 발전하는 산업 현장을 이해할 수 있다. 또한 산업체에 직접 방문해 일을 함으로써 현장을 보고, 체험하고, 업무를 배움으로써 졸업 후 실무에 능통한 유능한 인재가 될 수 있게 훈련하는 과정이다.

II. 본론

푸드앤컬처아카데미는 식문화 전문 교육 기관으로 영화 및 드라마 푸드 스타일링, 제철 한식 요리, 외국인 대상 영어 한식 요리, 키즈 영어 요리 클래스 등을 열어 우리 식문화를 다양한 사람들에게 알리고 있는 기관이다. 나는 아카데미 사업팀에서 일했다. 아카데미 사업팀에서는 스타일링 업무를 제외한 식문화 교육에 대한 모든 것을 담당하고 있다. 인턴쉽 기간 동안 나는 기본 업무 숙지, 쿠킹 클래스 레시피 숙지, 시장 위치 파악, 홈페이지 개편 자료조사, 각 음식들의 역사 및 유래 숙지, 쿠킹클래스 보조, 쿠킹클래스 메뉴 테스트, 쿠킹클래스 보조 및 진행, 자료 정리, 장보기, 전처리, 네이버 예약 사이트 만들기 및 사이트 운영, 관리, 쿠킹 클래스 일정 정리 및 명단 작성, 마켓 투어, 기물 정리, 책장 정리, 자료 스캔 및 정리 등의 업무를 했다. 이 인턴쉽 업무들은 한식을 배우고 있는 나에게 더 많은 것들을 생각할 수 있는 기회가 되었던 것 같다. 특히 외국인 대상 한식 쿠킹클래스를 진행하면서 외국인이 생각하는 한식, 외국인이 선호하는 한식에 대해 알 수 있었고 우리 문화를 전혀 모르는 사람들에게 한식을 어떻게 소개해야 하는지 생각해 보는 계기가 되었다.

III. 결론

푸드앤컬처아카데미에서 인턴쉽을 수행하면서 내가 그냥 지나쳤던 우리 한식에 대한 공부(각 음식의 유래, 이름의 뜻 등)를 스스로 더 할 수 있었고, 공부한 것을 토대로 누군가에게 한식을 가르쳐 줄 수 있는 사람이 되었다. 또한 새로운 사람들을 만나면서 소통하는 방법을 배웠고, 실제 요리할 때 많이 사용하는 외국어 표현들에 대해서도 많이 습득할 수 있었다. 현장 실습을 통해 어떻게 해야 훌륭한 우리의 한식을 제대로 재미있게 전달할 수 있을지 생각해 보는 시간을 가졌다. 또 우리 문화를 널리 알리는 것이 얼마나 자랑스러운 일인지, 우리의 한식이 얼마나 멋진