

## 실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 정육면체
- 인턴쉽 과정명 : 정육면체인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2021. 06. 21 ~ 2021. 07. 24.

23

2021. 07. 23

# 우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 졸업국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

## I. 서론

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

## II. 본론

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

## III. 결론

1. 인턴십 수행 결과에 따른 성과
2. 느낀점 및 제언

# I. 서론

## 1. 인턴십 과정의 필요성

재학중 일정한 기간동안 산업체에서 인턴실습을 하면서 발전하고 있는 산업현장을 이해하고 실무능력을 키울 수 있다. 외식산업 현장을 직접 체험하고 학교에서는 배울 수 없는 경험을 할 수 있고 향후 진로 선택에 있어 좀 더 구체적인 목표와 방향을 설정할 있다.

본인은 정육면체 인턴십 과정을 통해 우리나라 대학가로 잘 알려지고 외식 트렌드 변화에 민감한 '신촌', '홍대' 일대의 유명 외식업체인 '정육면체'에서 산학실습을 하며 위와 같은 배움을 얻을 것이다.

## 2. 인턴십 과정의 목적

인턴십 과정으로 학교 교육과정에서 느낄 수 없는 성실성과 책임감을 배울 수 있다. 그리고 이를 바탕으로 현장지도자들의 행동을 분석하고 자신의 것으로 만드는데 큰 영향을 받을 수 있다. 현장에 환경에 적응하며 조리 공정을 관찰하고 직무에 대한 이해를 높이는 기반을 다질 수 있다.

마찬가지로, 대학 교육과정에서 알 수 없는 현장의 생생한 경험을 할 수 있는 좋은 기회라고 생각한다. 특히 외식 창업을 꿈꾸는 나에게 있어 앞서 나가 창업을 준비해 현재 대한민국에 손에 꼽히는 맛집으로 알려진 매장을 운영하는 선배에게 배울 수 있는 귀중한 경험을 한다는 것에 목적을 가지고 있다. 가까이에서 그들이 가지고 있는 생각과 행동들을 배우면서 한층 더 성장하는데 도움을 받고자 한다.

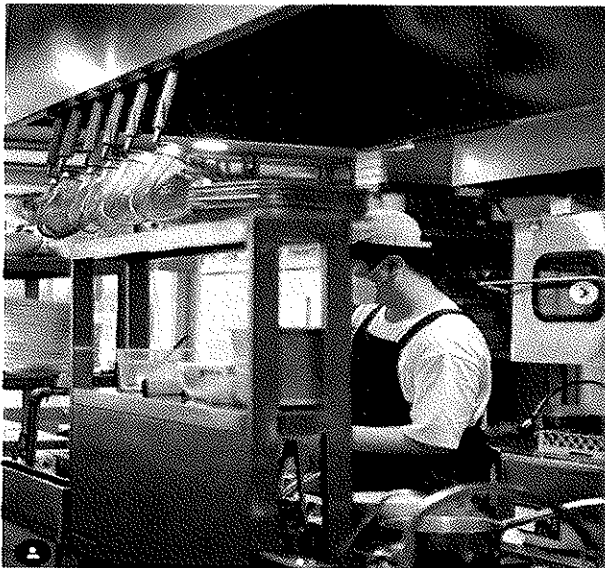
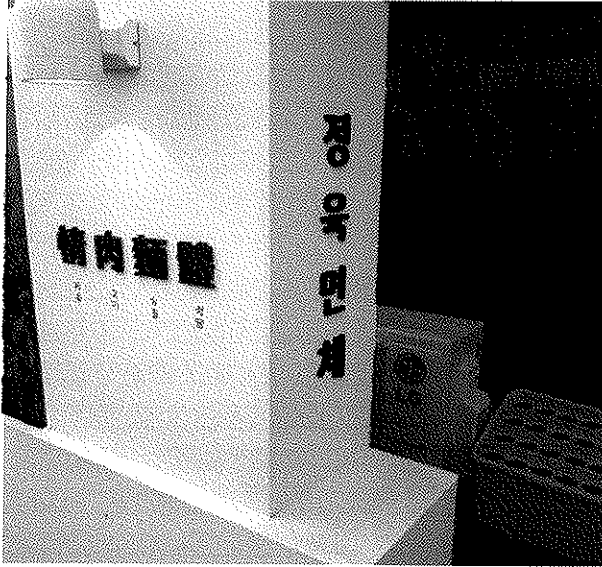
## 3. 인턴십 과정의 범위 및 구성

정육면체 인턴십 과정은 다음과 같다. 과정은 총 5주로, 주 50시간 (식사시간 포함 일 10시간) 근무로 구성되어 있으며 < 20021년.06월.21일부터 20021년.07월.23일 > (상황과 시간표에 따라 변동 가능)을 실습할 계획이다.

근무 시간 및 일정은 모두 근무하는 '정육면체' 실습 지도자 점장 '남궁진', 부점장 '서재형'이 관리한다. 그리고 근무 중 일어나는 일에 대한 책임 또한 실습생 본인과 실습 지도자들이 책임진다. 근무 과정은 매장에 있는 전체 메뉴 조리와 오픈, 마감, 청소 등 모든 분야로 해당된다. 근무 범위는 일반 매장 직원과 동일하며 추가적으로 관리자 근무방식도 배울 수 있다.

## II. 본 론

### 1. 인턴쉽 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능



정육면체는 2017년 말, 세종 '젊은식당'의 대표 '서태원'이 매장 리뉴얼과 함께 만든 새로운 외식업체이다. 이는 값싼 메뉴에 비해 맛있는 메뉴들 (대만식 우육면, 시그니처 메뉴인 깨부수면, 고급 요리인 유린기 등)이 전국에 유명세를 얻고 매장 확장을 통해 대한민국에 대표 상권이 몰린 서울 '신촌' 일대로 2018년 확장 이전하였다. 서울로 이전한 후 더욱 유명세를 얻고 많은 손님, 매스컴, sns 입소문에 힘 입어 2020년 '미슐랭 빙그루망'에 선정된 후 전국적으로 유명한 맛집으로 인정받게 되었다. 이를 시작으로 수 많은 맛집 인증 (망고 플레이트, 블루리본 등)에 실리며 많은 대중들의 눈에 들어왔다. 그리고 2021년에는 전국 유명 맛집들의 집결지 현대백화점 푸드코트에 입점하였고 현재 3호점을 준비중이다. 본인이 인턴ships을 수행할 부서로는 신촌에 위치한 정육면체 신촌본점의 주방 부서에서 근무를 했다. 주요 기능으로는 매장에서 판매되는 모든 메뉴에 대한 조리 및 손질, 준비를 할 수 있었다. 그리고 매장 관리 및 도구 사용에 관한 부분, 근무에 있어 책임감과 위생에 관한 부분을 경험할 수 있었다. 조리에 관한 모든 부분을 배울 수 있었다. 특히 면 요리 전문점에서 쓰이는 조리방법에 대해 구체적으로 배울 수 있어 인상깊었다. 육수에 간을 하는 방법, 불 세기, 작업과정에 관한 사고방식 등을 배웠다.

## 2. 인턴쉽 기간동안 수행한 내용(주별 기재)

인턴쉽 기간동안 총 근무는 주 5일 50시간 근무를 하였다. 근무 중 3주는 마감 파트, 2주는 오픈 파트로 근무를 진행하였다. 매장에서 사용되는 식재료 발주부터 서비스까지 모든 분야를 할 수 있었다. 실습 내용은 아래와 같다.

인턴쉽실습 이행기록		
실습(업무) 주 및 날짜	주요 실습(업무) 내용	실습(업무)이행소감
<b>[제 1주차]</b>  <b>6월 21일부터</b> <b>6월 27일까지</b>	- 기물 위치 및 매장 메뉴 배우기 - 주방 : 홍탕, 백탕 만드는 방법 배우기, 해면기 사용법, 주변 정리 및 설거지 - 주방 : 간택기 사용 및 모든 육수 메뉴 레시피 숙지, 홍탕, 백탕, 마파새우면 - 면 말기 - 추가 메뉴 배우기 특이사항 - 마감 배우기 - 프랩 리스트 배우기	매장이 오픈 주방인 만큼 주방에서 일하는 우리가 손님에게 다 보이고 우리가 사용하는 기물 및 주방상태가 다 보인다. 그래서 주변에 보이는 위생에 더욱 신경을 써야 한다. 항상 모든 작업을 한 뒤에 주변이나 본인 스스로 묻은 것을 바로바로 치우고 교체 해주는 방법을 사용해 항상 청결에 신경 쓰고 있다는 모습을 보여줘야 한다는 것을 배웠다.
<b>[제 2주차]</b>  <b>6월 28일부터</b> <b>7월 4일까지</b>	- 재료손질 : 양지, 빠지 썰기 (우육면 홍탕, 백탕) 육절기 사용법 및 주의점, 청소하는 법 - 주방 : 계란후라이 표면 깨끗하게 만드는 방법 배우기 - 설거지 : 설거지 빠르게 하고 잘하는 요령 및 세척기 사용방법 숙지하기 (세척기 마감 배우기) - 주방 : 튀김기 사용법 정확히 숙지하기 (튀김 빠르게 튀기고 안 달라 붙게 하는 법 숙지) 튀김기 마감 배우기 - 재료손질 : 마파새우면 소스 재료 썰기 및 만드는 방법 배우기	이 글을 읽고 있는 사람들은 제육볶음과 두루치기의 차이점을 아는가? 오늘 점심을 먹다가 문득 질문을 받게 되었다. 과정은 비슷하지만 하나의 차이로 확연하게 판가름 날 수 있다. 내가 서 있는 이 자리가 누군가에게는 단순한 과정으로 짧게 기억에 남을 것이고 어느 누군가에게는 큰 차이로 기억에 남을 것이라 생각한다. 나는 인턴과정에서 그 차이를 알 수 있을까? 하나의 작은 차이로 인해 생기는 디테일, 그리고 프로와 아마추어를 정의하는 생각등을 배울 수 있었다.

# 인턴 실습 이 행 기 록

실습(업무) 주 및 날짜	주 요 실 습(업무) 내 용	실 습(업무)이 행 소 감
<p style="text-align: center;"><b>[제 3주차]</b></p> <p style="text-align: center;"><b>7 월 5 일부터</b> <b>7 월 11 일까지</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주방 : 매뉴판에 쓰일 사진 촬영하기 (촬영에 쓰이게 예쁘게 플레이팅하기 *핵심) (사진)</li> <li>- 주방 : 유린기 튀김 반죽 물 빼고 반죽 완성하기 (기름, 계란 넣고 섞기)</li> <li>- 주방 : 냉장고, 냉동고 안 전부 꺼내서 닭고성에 제거 (전원 끄고 청소, 물기제거)</li> <li>- 주방 : 모든 메뉴 조리 및 서비스 하기</li> <li>- 주방 : 우육면 육수 사골 찌물제거, 튀하기, 씻기, 사골육수 끓이기 (사진), 사골양념 1, 1방, 2 만들기</li> <li>- 주방 : 민짜 양념 만들기</li> <li>- 재료손질 : 칼 갈기 (4000, 6000방 숫들)</li> <li>- 재료손질 : 장아찌 전처리 하기 (양배추 찢기 (양배추 간장 양념에 절이기, 오이 채칼에 썰어 절이기)</li> <li>- 재료손질 : 닭육수 끓이기 (물, 닭뼈, 대파, 마늘, 통후추)</li> </ul>	<p>매장 내에 적응이 된 기분이 들었다. 왜냐하면 조리와 할 수 있는 양념들을 계량하고 프랩에 참여할 수 있기 때문이다. 하지만 재료를 손질하는 일 뿐만 아니라 그것을 관리하는 일이 더 중요하다고 생각하게 되었다. 오늘 아침점호에서 양상추가 모두 일어서 보관에 더욱 신경을 쓰자는 이야기를 들었다.</p> <p>매뉴판을 만들기 위해 쓰일 사진을 촬영을 매장에 직접 사진기사가님이 오셔서 촬영했다. 촬영을 직접보고 촬영에 쓰이는 음식도 만드는데 거들 수 있어서 좋았다. 촬영에 쓰이는 메뉴들은 모두 부각 되어 보여야 할 재료 특징을 잘 살리고 토핑을 둘 때도 평소에도 두는 방법에 대해서 생각할 시간이었다. 바쁘다고 하여 토핑을 대충 놓으면 보기에도 별로인 음식이 될 수 있기 때문이다. 잘 보이는 토핑에는 그 특징과 문침과 흠어짐에 차이를 알 수 있듯이 고명 하나하나에도 신경을 쓸 수 있는 좋은 경험을 했다.</p>
<p style="text-align: center;"><b>[제 4주차]</b></p> <p style="text-align: center;"><b>7 월 12 일부터</b> <b>7월 18 일까지</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 발주 온 것 검수하고 개수 확인하기</li> <li>- 전체적인 주방 오픈 하는 법 배우기</li> <li>- 밥 짓기 쌀 6컵 : 보리 2컵 : 물 7컵 (물 1컵 아미 들어있다 생각하고 만들기)</li> <li>- 사용 닭 육수 염도 맛소금 : 1과 1/3 수저 (깨부수 육수용) / 1/2수저 (깨부수 면용)</li> <li>- 우육면 사골육수 만드는 법 전체적으로 직접 하기</li> <li>- 깨부수면, 마파새우면 소스 만드는 법 전체적으로 배우고 만들기</li> <li>- 모든 양념류 절임류 배우기</li> <li>- 홀 오픈 하는법 배우기</li> <li>- 홀 / 주방 청소하기</li> </ul>	<p>아침에 일찍 일어나서 정신이 없었지만 일을 배우는 것은 언제나 재밌다. 우육면 사골육수를 만드는 방법을 처음부터 배울 수 있게 되었다. 전날 밤에 끓여놓고 간 사골육수를 아침에 양념을 넣고 양지를 넣고 삶은 뒤 모든 것을 빼고 다시 양념을 넣고 끓이는 방법을 사용했다. 진한 맛을 내는 방법과 각종 재료를 손질하는 방법에 대해 하나 둘씩 배우게 되니 다시 조리에 대한 자신감이 생기고 있어 기쁘다.</p> <p>아침 조회시간에 면집이지만 면 추가가 없어 손님들의 불편함을 건의했다. 그리고 면 추가를 추가금을 받고 판매하기로 변경되었다. 마지막으로 정식방법은 아니지만 모든 방법에서 선택을 해서 시간 단축 및 전략을 세우고 행동하는 것을 배웠다.</p>

## 인턴쉽실습 이행 기록

실습(업무) 주 및 날짜	주요 실습(업무) 내용	실습(업무)이행소감
[제 5주차]		
7월 19일부터 7월 24일까지	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 청소 : 냉장고 정리, 필요없는 재고, 버릴 재고 확인해서 보고 후 버리기</li> <li>- 음식물 쓰레기통 닦기, 린넨 소독하기</li> <li>- 발주표 작성 및 재고조사하기</li> <li>- 냉장고 냉동고 정리하기 사용 순서 및 가시성 좋게 하는 법 배우기</li> <li>- 작업 양 순서 동선 등 파악하여 전략 세우기</li> <li>- 학과장님 방문 및 현장지도</li> <li>- 발주 검수 및 정리</li> <li>- 주방 : 홍탕 다데기 만들기</li> <li>- 주방 : 양파튀김 만들기</li> <li>- 감사편지 제출</li> </ul>	<p>깨부수면 민씨소스와 마파새우 마파소스 전 과정을 혼자서 처음부터 끝까지 만들었다. 만드는 전과정에 자신감이 생겼고 미리 해야 할 부분과 불 조절, 농도 맞춤에 신경을 써보았다. 이제는 오픈준비에도 익숙함을 느끼고 있다. 그리고 다음날 할 일과 오늘 필요한 것들에 대한 발주와 재료준비 그 준비 과정이 모두 눈에 보이기 시작했다. 늘 도움을 받기보다는 이제는 스스로 일을 찾아가며 할 수 있는 단계로 가는 기분이 들어 좋았다.</p> <p>더운 날씨 속에도 손님들이 많이 방문했다. 항상 주말이 제일 긴장 되지만 이제는 내 일이다 생각하는 마음이 더 크고 즐기면서 일을 할 수 있게 되었다. 많이 부족한 나를 늘 격려해 주신 정육면체 선배님들께 늘 감사하다고 전해드리고 싶다. 앞으로 겪게 될 사회경험에도 지지가 될 좋은 경험이었고 이 곳에서 배운 것들은 큰 양분이 돼서 어떤 일에서도 자신감으로 자리 잡게 되었다. 비록, 실습생으로 만나 일을 배우게 된 입장이지만 배우에는 끝이 없고 나중에 어디서라도 만날 수 있다면 좋은 인연이라고 생각하고 싶다. 다시 한번, 부족한 저를 이끌어주신 정육면체 선배님들께 감사합니다.</p>

### 3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

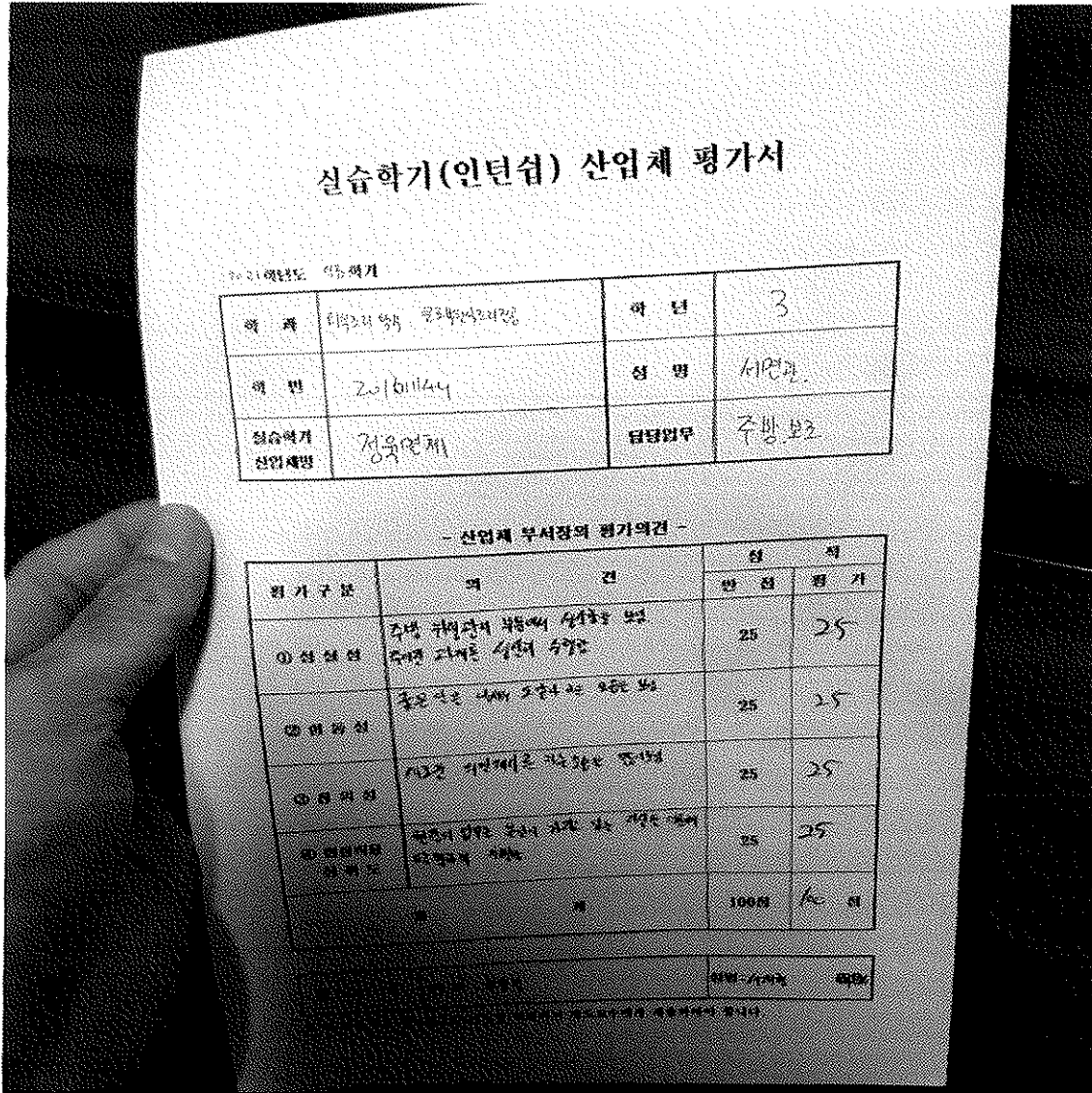
첫 번째로, 외식조리학부에서 추진하고 있는 학생 외식창업 지원에 관한 부분을 깊게 고민하고 생각할 수 있었다. 현실적인 외식창업의 고충과 생각해야 할 부분을 현장에서 직접 몸으로 배우며 직무를 수행할 수 있었다. 특히 매장 운영과 주방 운영을 배울 수 있어 좋은 경험이었다. 그리고 매장 컨셉설정과 이를 고객에게 전달하는 방법도 배울 수 있었다.

두 번째로, 한식조리에 관한 부분과 깊은 연관이 있다. 한식은 보통 국물 위주의 조리법이 많다. 그렇기 때문에, 국물과 면을 위주로 판매하는 매장 특징 상 한식조리에도 접목을 시킬 수 있는 방법을 전문가들에게 배울 수 있다. 중식퓨전과 흡사한 아시아 음식을 판매하고 있지만 현실적으로 본다면 이를 한식조리에도 적용시킬 수 있는 방법 등을 연구해볼 가치가 있다고 생각했다. 전통적인 조리법에 얽매어 배우는 것이 아니라 다양한 해외에 존재하는 조리법도 한식으로 풀어낸다면 대중적으로 더욱 사랑받는 음식을 만들 수 있다는 것을 확인했다.

세 번째로, 조리방법 뿐만 아니라 기본적인 서비스 마인드와 조리과 사회를 바라보는 견문을 넓힐 수 있었다. 직접 밖 손님들에게 서비스를 할 때 주의할 것과 이를 바탕으로 고객을 바라보는 시선도 달라지게 되었다. 그리고 서비스 시 손님들에게 더욱 편안한 서비스를 제공하는 법도 배울 수 있었다. 학교라는 울타리에서 보는 세상과 사회로 나와 직접 보는 견문은 다를 수 있고 다양한 사람들과 어울리며 가치관을 새롭게 만들 수 있었다. 현장에 계신 분들에 이야기를 들을 수 있어 좋았다.

### III. 결 론

#### 1. 인턴십 수행 결과에 따른 성과



많이 부족한 점도 많았지만 항상 배우려고 하는 자세와 굼은일에도 항상 나서서 하려는 모습에 산업체 평가를 100점을 받게 되었다. 부족한 점이 더 많았지만 기존에 사회경험을 토대로 일에 늘 최선을 다하려는 모습에 감동을 받으셨다고 전했다.

정육면체에서 인턴십을 진행하면서 프로와 아마추어의 차이를 알 수 있었고 조리 뿐만 아니라 내면적인 가치관과 세상을 바라보는 방법도 달라졌다. 어떤 일에서도 자신감이 생길 정도로 보탬이 될 경험이었다. 그리고 외식업체와 앞으로 취직을 준비하면서도 업체 선정에 있어 가질 수 있는 기준이 생겼으며 배울 점이 많은 곳을 찾아봐야겠다고 느꼈다. 뿐만 아니라 창업을 준비하면서도 외식시장을 바라보는 방법과 서비스에 대한 개념을 다시 정리해볼 수 있어 좋은 경험이었다.

## 2. 느낀점 및 제언



정육면체에서 짧은 시간 일을 배우면서 요리실력도 많이 늘었고 좀 더 가까이에서 이 분야 프로인 전문가들과 배울 수 있어서 좋았다. 그리고 나한테 있던 요리에 대한 열정을 다시 확인하게 된 경험이었다. 프로란 무엇일까 라는 스스로에게 던지는 질문과 이에 대한 답을 찾게 된 시간이었다. 앞으로 나보다 앞서 나간 선배들처럼 프로가 될 수 있도록 그리고 모범이 될 선배가 되도록 항상 노력해야겠다고 다짐했다.

물론 이 시간으로 인해 모든 것에 적응 하는데 많이 부족하지만 참여하고자 하는 자세와 내가 서있는 곳에 대한 주인의식을 키웠다. 아르바이트에서는 느낄 수 없는 직원들 간의 교류와 친밀도는 실로 부러울 정도로 가까웠고 하나의 '팀' 이었다. 직장 문화에 대해 적응하였고 늘 부족함이 없도록 확인하는 습관을 길렀고 좋은 인상으로 남는 방법도 배웠다. 그리고 매장이 자기 자신의 얼굴이라는 마인드로 생각하면서 배웠다. 항상 완벽하고 같은 서비스를 제공 하는 데 의무라는 생각을 가지고 실습을 진행하게 되었고 그런 마음이 저에게도 생겼다는데 가장 큰 성취라 생각한다.