

실습학기(인턴십) 최종보고서

- 인턴십 산업체명 : 썬플랜지
- 인턴십 과정명 : 썬플랜지인턴십 과정
- 인턴십 기간 : 2020.07.20.~ 2020.08.23.

2020. 08 .31 .

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴십의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

I. 서론

졸업을 앞둔 3학년 2학기에 인턴십 과정을 거치는 것은 사회생활에 나가기 위한 훈련이라고 생각합니다. 진로와 취업에 좀 더 진중하게 생각하고 뚜렷하게 계획을 세워나가는 시기인 만큼 여러 가지로 고민이 많은 만큼 경험은 중요할 것 입니다.. 학교에서 하는 경험만으로 사회에 첫걸음을 내딛는 것과 직접 업무에 나가서 몸소 일하며 익히는 경험의 깊이는 다를 수밖에 없을 것이라고 생각합니다. 그동안 실습을 통해서 배운 주방, 홀 서비스, 메뉴개발이 현장에서 유용하게 쓰일 수도 있지만, 다를 수도 있습니다. 현장실습은 좋은 인간관계를 만들기 위한 행동들을 직접적으로 습득할 수 있고, 새로운 환경에서 적응하는 방법을 배울 수 있는 경험인 것 같습니다. 사람이라면 누구나 자신이 잘할 수 있고 좋아하는 분야에서 일하고 싶어 하며, 또한 그렇게 하는 것이 능률도 오르고 성과도 가져올 것입니다. 인턴십 실습은 미래 직종을 선택 하는데 있어 자신에게 확신을 주는 과정인 것 같습니다.

II. 본론

인턴십을 나가기로 결정한 ㈜플랜지는 외식 전문 컨셉트 크리에이팅 회사입니다. 현재 영클인더키친, 산타바바라, 깨비옥 등 직접 개발한 외식브랜드의 직영점 6개, 가맹점 2개를 운영 중입니다. 그 중 깨비옥 평양냉면 (트리플스트리트점)과 깨비옥 본점 (센트럴파크점)은 서울식 양반곰탕을 만드는 매장에서 실습을 하였습니다.송도에 위치한 이 식당은 상권의 특성상 직장인들과 가족모임의 방문이 많은 곳입니다. 잦다. 오피스 상권이지만 고정 수요층이 있어 주말 장사에 타격을 입지 않는 것이 플랜지 깨비옥 트리플스트리트점의 장점인 것 같습니다. 첫 주 실습생 OT 및 멘토링 강의를 시작으로 인턴십이 진행 되었습니다. 회사의 운영체계를와 성장과정등을 들으며 리날두의 만다라트 계획표를 만들어 미래 계획을 설계하는 경험이 되었습니다. 2주차부터는 기본적인 주방 및 홀 서비스 실습을 시작하였습니다. 고객 응대 서비스 방법을 배우며, 낯선 근무환경에 빠르게 적응하려고 노력했던 기간이었습니다. 3주차엔 식재료 관리 및 손질 실습을 하면서 식재료 관리, 선입선출, 야채 손질 후 소분, 진공포장, 메뉴 미장을 배우며 숙지하였고, 4주차부터는 기본체계와 전반적인 흐름을 인식해 적응이 다 되었던 기간이었던 것 같습니다. 기본 위생 교육과 청소를 마지막으로 업무 수행 능력을 키웠습니다. 한식을 전공으로 하는 과 특성상 대해 한식에 대해 더욱 체계적으로 배울 수 있었던 경험이었습니다.

III. 결론

인턴십을 하며 같은 전공의 선배가 사업하며 직접 부딪히는 시련들을 지켜보는 것만으로도 큰 경험이었습니다. 실제 업무에서 일하며 주방의 레시피와 전반적인 흐름, 서비스 등을 보고 배우며 사회생활 전반의 경험을 했습니다. 특히 깨비옥 트리플 스트리트점은 본점보다 규모도 3배 이상 컸으며, 규율과 체계가 엄격하였으나 많은 것을 배울 수 있는 곳이었습니다. 그곳에서 제일 크게 얻은 것이라 생각하는 것은 일하는 것에 대한 보람과 일하면서 성장하는 제 자신이었습니다. 큰 업무에서의 경험은 처음이라 실수도 잦았고 많은 어려움이 있었지만 하나의 배우는 과정이라 생각하고 발전하게 되었습니다.특히 첫 주 있었던 대표님과의 미팅에서 마케팅 홍보와 기획, 메뉴개발과정을 설명해 주신 것이 졸업 후 진로 고민에 영향이 되는 계기가 되었습니다. 인턴십 실습을 하는 동안 눈으로만 배운 저의 전공지식이 실전에서 어떻게 쓰일 수 있는지를 배운 아주 유익한 시간이었습니다.