

## 실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 물향
- 인턴쉽 과정명 : \_\_\_\_\_ 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2019.6.24. ~ 2019.8.4.

2019. 8. 4

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3 학년

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

# 서론

대학교 3학년이 되면, 앞으로의 진로에 대해 고심하게 되는 듯 하다. 하고 싶은 일이 있어도 막상 해보면 상상했던 것과 다를 수도 있는 법이고, 체력적으로나 역량에 따른 한계가 있을 것이라고 생각한다. 그래서 취업 전 인턴ships을 통한 실전 경험은 매우 필수적이라고 생각한다. 인턴ships을 이수함으로써 급격히 발전하고 있는 산업 현장을 이해하고 실무 능력을 배양하여 유능한 인재를 양성하는 데 목적이 있다. 또한 인턴ships은 졸업을 앞두고 고민이 많은 학생들에게 현장 체험을 통해 진로를 확신할 수 있도록 촉매제가 되어줄 수 있는데, 나 또한 요식업의 사무직을 생각하면서도 현장 경험을 필수라는 생각과 공금증에 현장, 월향을 선택하였다. 월향을 선택한 데는 이유가 있다. 요즘에는 창업을 해도 한 브랜드 보다는 백종원 처럼 여러 브랜드를 가지고 있는 경우가 빈번하다. 월향의 경우도 한 대표 부부 아래 여러 브랜드가 있는 작은 프랜차이즈로 그 토대와 분위기를 배우고 싶어 선택하게 되었다.

인턴ships은 6주간 이루어지며 3주간은 월향에서, 그리고 나머지 3주는 같은 대표 부부 아래에 있는 평화옥에서 보내게 되었다.

# 본론

강남의 월향과 평화옥은 레귤러 식스라는 축산 유통 스타트업 육구름과 전통주 전문 외식 기억인 월향이 힘을 합친 푸드 테크 공간안에 위치해 있다.

월향은 '달의 향기'라는 뜻을 가진 전통 민속 주점이다. 주점이라고는 하나, 모던하고 세련된 분위기와 한식의 멋과 맛을 살리면서도 현대적으로 대 탄생시킨 음식을 판매한다. 월향의 가장 매력적인 부분은 월향 표 수제 막걸리를 판매한다는 것이다. 처음 뿌리는 이태원에서 내렸으며 현재는 약 6개의 지점을 가지고 있는, 성장 중의 외식업체이다. 내가 간 곳은 그 중 강남 월향으로 산학을 시작할 때까지만 해도 오픈한지 약 1달밖에 되지 않았다. 주방의 전반적인 파트를 일주일 간격으로 돌아가며 배우고, 오픈한지 얼마 되지 않은 곳이다 보니 메뉴개발도 종종 이루어 졌다.

월향의 첫 주에는 딜리버리 파트라고 하여 점심 세트 메뉴의 사이드 음식 조리과 모든 파트의 준비를 도와주는 파트를 배우게 되었다. 둘째 주에는 모듬전 파트를 배우게 되었는데, 월향의 자랑거리인 철판에서 나가는 음식을 담당하였다. 월향에서의 마지막 주에는 전 파트를 배우게 되었는데, 월향에서 가장 인기가 많은 흔히 말하는 부침개가 나가는 곳이다. 월향의 전은 일반 집에서 먹는 전과는 다른 색다른 전이 준비 되어 있다. 그 중 가장 인상적이었던 건 감자 갱을 도우로 한 호박 감자 전이다. 이후 같은 대표 부부 아래에 있는 평화옥이라는 브랜드로 지원을 나가게 되었다.

평화옥은 미국에서 미술랭 가이드 2스타를 받은 임정식 셰프의 세컨드 브랜드로, 평양 냉면과 국밥을 주 메뉴로 하는 외식업체이다. 싸고 간단한 음식인 국밥과 냉면을 고급스러운 유기에 담아 내고, 수제 반죽으로 그 때 그 때 면을 뽑아내어 친근한 음식을 보다 세련되게 표현하였다.

평화옥은 월향보다 메뉴가 매우 간소하다. 첫 주에는 냉면 기계 사용, 냉면 담아 내기 등 냉면의 전반적인 부분과 재료 준비 업무를 하였다. 2주 차에는 국밥에 들어가는 육수 제조와 국밥 파트의 어시 역할을 하였다. 마지막 주에는 모든 파트의 필요한 곳에 배치되었다.

학교에서 2년 6개월동안 배운 것들을 기본으로 하여 그 이상을 인턴ships 과정 중 수행할 수 있었던 듯 하다. 학교에서는 주방에서의 가장 기초적인 것들을 배웠다면 산업체에서는 실제 주방에서의 스킬을 흡수해올 수 있었던 거 같다. 모든 주방의 오픈에서 마감까지의 일과는 대부분 비슷하다고 생각한다. 그 중에서도 그 산업체만이 가지고 있는 기술과 메뉴가 있을 뿐. 그 곳만이 가지고 있는 특별함 외에는 학교에서 배운 것들이 많이 도움이 된 듯 하다. 또한 월향과 평화옥 같은 한국의 음식을 기반으로 하는 곳에서는 더욱 한식조리라는 전공의 살릴 수 있었던 듯 하다.

# 결론

6주간의 짧은 기간동안 2곳이나 다녀왔기에 인턴ships 기간이 마냥 짧게만 느껴진다. 이번 인턴ships을 하면서 어디를 가든 기초는 비등비등하게 시작하는 반면 이 상을 추구하기 위해서는 개인의 자세와 역량이 매우 중요하다는 생각을 하였다. 인턴ships을 가서 그 메뉴를 온전히 흡수하기 위해서는 식재료에 대한 이해와 소스의 조합을 알아야 메뉴 분석이 가능하지, 아니면 그저 기계처럼 일하는 조리인이 될 것이라고 생각하게 되었다. 언제까지나 주방에서 힘을 쓰며 정해진 레시피 아래에서 일하는 사람이 되기보다는, 그 이상을 바라본다면 내가 직접 R&D능력을 길러야 한다 생각한다. 라운지 식스의 현장은 매우 만족스러웠지만, 나만의 무언가가 필요하다는 것을 다시 한 번 깨닫게 되었다.