

실습학기(인턴십) 최종보고서

- 인턴십 산업체명 : 바스타스 어진걸
- 인턴십 과정명 : 바스타스 인턴십 과정
- 인턴십 기간 : 2021. 6. 21. ~ 2021. 7. 23.

2021 . 07 . 26

우 송 대 학 교

외식조리학 부 글로벌한식조리 전공 3 학년

I. 서론

1. 인턴십 과정의 필요성

본교뿐만 아니라 전국 모든 대학의 졸업 전 학년, 즉 2~3학년 학생들은 취업 준비가 필요한 상황인데 코로나의 영향까지 받아 취업이 쉽지 않은 상황이다. 그것을 위한 준비과정 중 하나를 '인턴십'이라고 볼 수 있는데, 본인의 전공 또는 가고자하는 길에 맞춰 적성에 맞는 회사에 지원함으로써 그 분야의 일을 간접적으로 체험해보고 본인이 진심으로 가고 싶은 길인지를 다시 한번 생각할 수 있는 기회이기도 하다.

더불어 졸업 후 본격적인 직장생활을 하기 전 인턴십 과정을 통해 실제 회사생활을 경험함으로써 사회생활을 짧게나마 겪어볼 수 있다. 따라서 인턴십 과정은 학생들을 위해 꼭 필요하다고 생각된다.

2. 인턴십 과정의 목적

인턴십 과정의 목적은, 1-1에서 짧게 말했듯이 온전히 학생들에게 도움이 되기 위해서라고 생각한다. 학교를 재학하면서 직접적으로 회사생활을 하기엔 어려움이 크다. 따라서 취업계를 낸 학생이 아닌 이상 일반 학생들은 아르바이트 정도를 하기 마련인데, 인턴십 과정을 통해서 실제 회사를 경험하는 것은 큰 의미가 있다. 첫 번째로 학생이 동경해오던, 즉 가고 싶었던 회사에 인턴십을 할 수 있는 기회가 있다면, 그 학생은 인턴십 과정을 통하여 평소 본인이 직업으로 가지고 싶었던 일들을 체험해 볼 수 있는 기회가 생기게 된다. 반면 본인이 가고 싶었던 회사에 갔음에도 일이 본인의 생각과 맞지 않다고 판단되면, 일찍 다른 길을 찾아볼 수 있다. 따라서 인턴십 과정의 목적은 학생들의 직업관 경험, 미래직업 선택 등 이라고 생각된다.

3. 인턴십 과정의 범위 및 구성

인턴십 과정의 범위는 학생의 전공과정에서 배웠던, 또는 배울 예정인 과정과 동일한 직종들, 또는 유사직종이라고 생각한다.

II. 본론

1. 인턴십 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능

본인이 다녀온 인턴십 산업체는 '빠스타스 어진점'이다. 파스타와 피자, 리조또 등을 판매하는 이탈리아 식당이며 세종시에 위치하고 있다. 빠스타스는 종촌점, 세군도, 어진점 총 세 개의 지점을 보유하고 있으며, 규모는 종촌점이 가장 크다.

2. 인턴십 기간 동안 수행한 내용

1주차에는 주방과 창고의 전반적인 기물 및 식재료 위치에 대해 인수인계 받았고, 정리 및 간단한 서브 역할을 수행하였고, 2~5주차에는 본격적으로 메인 앞에서 서브 역할을 수행하였다.

3. 인턴십 업무와 전공과의 연계성 분석

본인의 전공은 한식이지만 양식, 일식, 제과제빵 등 다양한 분야의 수업 또한 들었다. 분야별로 나눌 것이 아니라 모두 조금씩은 연관성이 있다고 생각하였다.

III. 결론

1. 인턴십 수행 결과에 따른 성과

주방의 전반적인 흐름을 알게 되었고, 주방 관리 및 동선에 대해서도 자세히 알 수 있었다. 또한 바쁜 매장이었기에 그만큼 일의 속도도 빨라질 수 있었다.

2. 느낀점 및 제언

본인처럼 주방 경험이 없거나 일 속도가 느린 사람에게 추천할 만한 곳이다. 또한 양식당인 만큼 수많은 미장을 하므로 배울 수 있는 것도 많다. 추천을 받아서 지원하였던 업체이지만 그 결정에 후회가 없을 만큼 많은 것들을 보고 배우는 시간이었다.