

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 뷰바이소울
- 인턴쉽 과정명 : 서울다이닝 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2020. 07 20. ~ 2020. 08 23.

2020. 08. 31.

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

(인)

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

I. 서론

여름학기를 통해 인턴십 실습을 할 수 있는 기회를 얻을 수 있었다. 이는 사회로 나가기 앞서 반드시 필요한 과정이라 생각되었는데, 사회에 무작정 나가서 배운다기 보단 미리 경험을 하고 난 후에 나아가 일을 하는 것은 적응 또한 매우 다르기 때문에 이를 사전에 미리 알아두고 가는 것은 매우 중요하다고 생각된다. 그러므로 인턴십을 통해 주방부터 훔, 발주, 냉장고 재고관리, 주방 세팅 및 접시 플레이팅 등 여러 가지를 같이 배움으로써 주방이 미리 적응하고 나중에 사회에도 나아가 좀 더 쉽게 적응하고 일을 효율적으로 처리하여 다른 일을 좀 더 쉽고 자세하게 배울 때 적용하여 미래에 도움이 되는 과정일 것이다.

II. 본론

본인이 다녔던 (주)바이소울은 한식퓨전다이닝은 소울다이닝, 생면파스타를 컨셉으로 하는 에그애플라워, 도자기를 만드는 체험과 도자기 판매를 겸한 카페인 카페무자기를 한 건물에서 운영하고 있다. 인턴십을 했던 곳은 소울다이닝과 에그애플라워의 조리파트쪽에서 일을 하게 되었다. 대부분은 에그애플라워에서 근무하게 되었지만, 8월 20~29일까지는 소울다이닝에서 근무할 수 있어 두가지 스타일의 체험을 전부 할 수 있었다.

1주부터 4주차 까진 에그애플라워에서 근무를 하게 되었는데, 첫 주에는 대략적인 주요업무를 배우게 되었고, 기물위치, 발주재료 손질(주로 야채), 핫 파트의 플레이팅 방법 등을 배우며 가게가 전반적으로 어떻게 돌아가는지 배울 수 있었다. 둘째 주에는 여러 가지 재료손질, 손질 후 요리에 바로 사용하는 재료에 대한 손질, 콜드파트의 조리법과 플레이팅 등을 배울 수 있었다. 셋째 주에는 소스에 들어가는 재료들, 콜드파트에 들어가는 재료 손질 및 기본적인 야채 보관 방법 및 고기 재료 손질과 소스 만드는 방법 등을 배울 수 있었다. 넷째 주에는 기본적인 프랩 준비, 운영에 대한 가게부 작성, 등을 배울 수 있었으며, 조리시 여러 가지 팁 등을 배울 수 있었다. 5주차부터는 소울다이닝에서 실습을 하게 되었는데, 조리 시 필요한 팁, 항상 무게를 재고, 시간또한 반드시 고려하여 항상 일정한 맛을 낼 수 있게 하는 것이 중요하다는 것을 배울 수 있었고, 기본적인 다이닝이 어떻게 돌아가는가 등을 배울 수 있었다. 한 달간 인턴십을 하며 많은 것을 배웠으며, 학교에서 배우는 것도 전부 연관되어 있다고 생각이 들었다. 글로벌한식조리전공 이라 에그애플라워에서 일할 때 아무것도 모를 줄 알았으나, 기초적인 지식, 주방이 돌아가는 시스템은 서로 비슷하고, 조리법 또한 간간히 배운 양식 실습 덕분에 좀 더 수월하게 배울 수 있었다. 또한 지금까지 배우지 못했던 방법이나, 새로운 재료의 활용법 등을 통해 앞으로의 한식에서도 충분히 활용할 수 있다 생각이 들었고, 소울다이닝에서 일하는 것 또한 많은 것을 배울 수 있었다.

III. 결론

이렇게 많은 것을 배울 수 있었던 인턴십 실습은 나에게 작은 습관 하나를 남겨주었다. 일을 할 땐 항상 내일을 먼저 마무리 할 것. 누구도 내 일을 대신 해주지 않는다. 아무리 급하더라도, 반드시 내가 하던일을 마무리하고 정리까지 한 후, 다른 사람의 일을 도와주는 것이 일의 효율성과 시간단축을 하는데 도움이 되므로 반드시 일의 마무리와 정리를 하는 것이 습관이 되어야 한다는 것이다. 인턴십을 통해 가장 중요한 점을 하나라도 알아간 것은 정말 다행이라고 생각한다. 나중에 사회로 나아갈 때 좀 더 많은 도움이 될 것이라 생각되어 한편으론 다행이라는 생각이 든다.