

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 아이엠푸드스타일리스트
- 인턴쉽 과 정 명 : 아이엠푸드스타일리스트 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기 간 : 2020. 07. 20. ~ 2020. 08. 23.

2020. 08. 31.

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

I. 서론

졸업 후 실제 업무에 취업하기 이전에, 실습생이라는 명목하에 원하는 직업군의 업체에서 직접 일해보고, 업무의 분위기를 파악하며, 앞으로 자신이 어떤 분야에서 일하고 싶은지 실무 경험을 통해 알아볼 수 있고, 나아가 졸업 후에 실습 과정을 통해 업체와의 인연을 이어나가 실제 취업과 연결되어 일할 수 있다는 것에서 인턴십 과정의 필요성을 느낄 수 있었습니다.

미래에 실제 직업으로 접할 가능성이 있는 조리에 속한 다양한 계열의 업체에 나가 본인이 직접 그 일에 참여함으로써, 실무 경험을 통해 현장을 이해하고 업무 능력을 향상시키기 위해 2020년 여름학기 인턴십 과정에 참여하게 되었습니다.

해당 업체에서 주로 진행하는 일을 파악하고, 그중 자신이 담당하게 된 업무에 주력하며, 이외에도 회사에서 발생하는 다양한 종류의 일정을 확인하고, 계획에 차질이 생기지 않도록 관리하는 등의 업무에 임하여, 스튜디오 관리의 전반적인 업무를 진행하였습니다.

‘iamfoodstylist’ 업체에서는 ‘푸드 스타일링 강의’와 ‘외부 업체 촬영 디렉팅’을 주 업무로 하고 있어, 매주 진행되는 수업 주제에 맞게 관련 재료를 세팅하고 수업 시 수강생들을 관리하는 일, 촬영 진행 시 식재료·커트러리 등을 준비하고 촬영 진행 시 콘티에 맞게 테이블을 세팅하는 등의 업무로 구성되어 있습니다.

II. 본 론

'iamfoodstylist' 업체는 '푸드 스타일링 강의'와 '외부 업체 촬영 디렉팅', '스타일링 관련 잡지 판매' 등을 주요 업무로 진행하고 있습니다.

스타일링 강의를 통해 수업을 수강하시는 수강생분들에게 조리 공간, 스타일링 촬영 공간, 다양한 조리 도구와 커트리리 등을 제공하고, 수업 진행 전·중·후에 수강생분들을 보조하고, 조리실과 촬영 공간을 위생적이고 정리 정돈된 상태로 관리합니다.

또한, 주에 1~3회 정도 스튜디오 촬영이 진행될 시에 촬영에 필요한 식재료와 기물 등을 준비하고, 클라이언트와의 커뮤니케이션을 통해 그들의 요구사항에 적합한 사진이 나올 수 있도록, 의견을 조율하고 관리하는 일을 하고 있습니다.

1, 2, 3주 차에는 회사에서 진행하는 스타일링 수업이 진행되기 전에 필요한 식자재를 구매하여, 식자재와 기물 등을 스테이션 위에 배치해두고, 수업이 끝난 뒤 조리실을 뒷정리하는 일을 진행하였습니다. 더불어 외부 업체 광고 촬영 일정이 있을 시에는 촬영 전에 업체에 배송될 식자재를 확인·관리하고, 촬영 당일 오전에 구매해야 할 목록을 확인하여 촬영 전에 준비하며, 제품 촬영 진행 중간중간에 스타일링 구성 재료 교체, 다음 컷 준비 등 스타일링 촬영 보조 업무를 맡았습니다.



또한, 이와 더불어 회사 공식 유튜브 채널에 업데이트할 조리 영상, 박스 케이터링 사업 등을 기획하는 일을 맡게 되어, 1·2주차에 기획안을 구성하고 작성하여, 영상 촬영을 진행하였습니다.



4, 5, 6주 차에는 회사 내부 사정으로 인해 스튜디오 업무 대신 1층 카페 업무를 맡게 되어, 음료 제조·포장, 매장 관리 등의 업무를 이행하였습니다. 약 20종류의 음료, 3종류의 토스트, 새로 개발한 2종류의 비건 메뉴 등 카페에서 판매하는 다양한 음료와 디저트를 제조하고 손님들에게 제공하는 일을 진행했습니다.



학교에서 이전까지 진행한 전공 실습 수업에서는 기본적으로 한식 기초, 궁중음식, 향토음식 등 한식과 크게 밀접하여 있는 분야의 수업을 여러 차례 진행하였습니다. 이후 3학년 1학기 때 처음으로 ‘푸드 스타일링’과 관련된 실습수업을 듣게 되어, 사진 촬영을 위한 음식 조리 방법, 주제에 맞는 테이블 세팅 방법 등을 공부하게 되었습니다.

‘푸드 스타일링’이라는 하나의 업무 분야도 식재료와 조리 도구를 다루고, 어떻게 해야 음식 또는 제품의 특징과 장점을 잘 부각시킬 수 있는지에 대한 공부가 필요한 것이므로, 충분히 일반 조리과 푸드 스타일링 사이의 연계성이 있고, 조리 전공자들이 스타일링 분야를 배우고 경험해봐야 한다고 생각합니다.

Ⅲ. 결 론

이전에는 광고 등에 쓰이는 제품 사진, 영상 등을 어떻게 표현하고 촬영해야 하는지에 대한 이해도가 전혀 없었습니다.

그러나 이번 인턴쉽 과정을 통해 광고 영상 촬영, 제품 설명용 사진 촬영, 포스터 제작용 사진 촬영 등등 다양한 종류의 작업 진행 시 촬영 주제에 맞는 식재료, 커트러리, 린넨 등 필요한 물품들을 구별할 수 있는 능력을 키우게 되었습니다.

또한, 어떻게 사진을 찍어야 제품의 종류·크기·모양·특징 등이 뚜렷하게 사진에서 나타날 수 있는지도 배워볼 수 있는 시간을 가졌습니다.

인턴쉽 과정을 통해 평소에 접해볼 수 없는 푸드 스타일링 스튜디오에서 직접 일해보면서, 스타일링이란 어떤 것인지, 사진 촬영을 위한 기획안은 어떻게 작성하고 이해해야 하는지, 한 컷에 어느 정도만큼 제품의 특징을 표현할 것인지 등 다양한 방면으로 음식 사진 촬영 기법에 대해 배울 수 있는 유익한 시간이었습니다.