

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 생어거스틴 광고아브뉴프랑점
- 인턴쉽 과정명 : 생어거스틴 인턴쉽과정
- 인턴쉽 기간 : 2020.7.13. ~ 2020.8.16

2020 . 8 . 23

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 4학년

인턴

《인턴쉽 최종보고서 예시》 - 본문

1. 서론

인턴쉽 과정은 대학 졸업 후 취업을 함으로써 사회생활에서 겪게 되는 일들을 학생의 신분으로 겪어가며 진로에 대한 탐색을 보다 심도있게 할 수 있고 앞으로의 방향성에 대해 탐색할 수 있는 중요한 기회이기 때문에 인턴쉽 과정은 꼭 필요하고 이수해야 한다. 인턴쉽 과정을 통해 원하던 매장에 한 달~두 달동안 직접 일을 하게 됨으로써 졸업 전 학교에서는 겪어보지 못하고 미처 배우지 못했던 부분에 대해 지식이 생기고, 나 자신의 소양을 갈고 닦을 수 있다. 또한 졸업 후 진로의 방향성에 대한 확신을 가지게 될 수도 있고 대학생에서 사회인으로 천천히 성장해 나가고 있는 것을 나 자신도 깨닫게 되고, 성장하는 모습을 보며 일에 대한 욕심과 눈치가 생기게 된다. 인턴쉽은 크게는 조리라는 명목 하에 진행되긴 하지만 주된 업무인 조리 외에도 일을 할 때의 요령과 사회인으로 성장해 나가는 첫 발디딤이다. 때문에 그 수단인 조리업무를 떠나 본인이 맡은 바 책임을 다하고 전문적인 스킬을 조금씩 배워 졸업 후 취업에 대한 예행연습을 하는 것이며, 좋은 경험이고 학생이기 때문에 할 수 있는 소중한 경험이다.

2. 본론

인턴쉽 산업체인 생어거스틴은 오피스상권에 위치하고 있으며 직장인, 가족손님들을 겨냥한 점심 메뉴와 저녁 술상을 주 메뉴로 하는 아시안푸드 음식점이라 할 수 있다. 조리부에서는 오전 런치타임에는 식사 세트메뉴를 만들고, 저녁에는 주점답게 한 플레이트에 나가는 아시안식 안주류의 술상을 만들며 술과 안주의 궁합, 그에 맞는 추천법과 맛 등 다양한 경험을 하며 배울 수 있다. 인턴쉽을 시작하며 1주차는 불을 사용하지 않는 샐러드류의 요리와 기본적인 메뉴의 재료손질법을 배웠고, 2주차는 불을 사용하는 국물요리나, 면요리를 배웠다. 3주차에는 파트로 이하는게 아니라 풀타임으로 일하면서 런치와 디너를 모두 보조를 하며 음식을 만들었다. 4주차 부터는 파트를 하나씩 늘려 튀김파트도 맡게 되었다. 5주차에는 런치와 디너의 피크타임에 모두 참여하며 메인화구를 쓰는 메뉴가 아닌 이상 대부분의 메뉴를 뽑을 수 있게 되고, 마지막 6주차에는 그동안 배워왔던 모든 메뉴들을 하루에 한 번씩 만들어보며 잊지 않도록 머릿속에 각인시키며 인턴쉽을 종료하게 된다. 인턴쉽의 업무는 주로 재료 손질부터 시작하여 조리, 그리고 딜리버리 직전 데코까지 모든 것을 경험해볼 수 있으며 한식뿐만 아니라 다양한 나라의 요리를 만들어보며 한식과 접목시킬 수 있는 아이디어를 많이 습득했다.

3. 결론

인턴쉽을 실시함으로써 사회생활을 미리 경험해볼 수 있고 학교 수업에서는 배울 수 없었던 입장만의 노하우나 사업의 방법과 코스트를 낮추는 방법 등 실질적으로 일을 할 때 적용할 수 있는 알짜배기 정보들도 많이 알게되고 몰랐던 기계의 사용법이나 보다 효율적으로 일을 할 수 있는 방법을 알게 되어 짧은 시간이지만 인턴쉽 기간동안 많은 것들을 보고 배우며 더 나은 나로 성장해나갈 수 있는 좋은 밑거름이 되었다.