

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 소올다이닝
- 인턴쉽 과 정 명 : 소올다이닝 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기 간 : 2021. 06. 23. ~ 2021. 07 . 23.

2021. 07. 23.

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 졸업국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

I. 서론

1. 인턴쉽 과정의 필요성

인턴쉽을 통해 교육현장과 실무현장의 차이점을 배울 수 있다. 교육현장에서 배우는 것이 실무현장에서 직접쓰이는 것을 보고 다시 교육현장으로 돌아왔을 때 중요한 것을 더 집중해서 공부할 수 있다.

인턴쉽을 통해 졸업 후 진로설정에 큰 도움을 받을 수 있다.

2. 인턴쉽 과정의 목적

인턴쉽을 통해 졸업 후 진로설정을 할 수 있다.

II. 본론

1. 인턴쉽 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능

소울다이닝 2019년 오픈

한식컨템포러리다이닝으로 한식 기반의 현대적인 음식들을 제공한다.

주방파트에서 근무하였지만 홀파트가 따로 있지않아 홀업무와 함께 진행함.

2. 인턴쉽 기간동안 수행한 내용(주별 기재)

기물 정리하기, 코스에 따른 커틀러리 배치, 와인잔 핸들링, 우지밥 모양 잡기, 숯 세팅, 바닥 쓸기, 스텝밀 만들기, 고객님 테이블 클리닝 하고 다음 코스 커틀러리 세팅해주기, 빙수만들기, 증편 세팅 및 플레이팅, 메인 메뉴 플레이팅, 물회 플레이팅, 생선요리 플레이팅, 후식국수 플레이팅, 꽃화채 서빙 및 메뉴 설명, 수란 서빙 및 메뉴 설명, 생선요리 서빙 및 메뉴 설명, 빙수 메뉴설명, 입장하는 고객 안내, 후식국수 서빙 및 메뉴 설명, 감자전 서빙 및 메뉴 설명, 꽃갈비만두 서빙 및 메뉴 설명, 식재료 프랩 (쌈채소 자르기, 허브 자르기, 꽃화채 세팅, 한치 손질, 전복 훈연하기, 시가렛 만들기

폴렌타 감자칩만들기, 레몬즙짜기, 라임즙짜기, 파인애플 착즙, 비트 착즙, 양고기 소분, 물회 육수 만들기, 타임쿠키만들기), 설거지

3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

한식 컨템포러리 다이닝 조리파트에서 근무하였기 때문에 한식조리전공으로 한식을 바라보는 다양한 시각을 볼 수 있게됨.

조리업무를 하면서 조리스킬을 반복 숙달함.

음식을 서비스하고 소개하면서 고객의 니즈를 파악하는 방법을 숙달함.

Ⅲ. 결 론

1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과

실무경험을 쌓으며 현장이 돌아가는 것을 배움.

조리스킬을 반복숙달하여 조리스킬을 배움.

실무경험으로 진로선택에 시각을 넓힘

2. 느낀점 및 제언

다이닝이 정말 매력적인 근무처라는 것을 알게 되었고 같이 일하는 사람의 중요성과 조리스킬의 중요성 기본적인 것을 철저히 해야한다는 것을 배웠다. 누군가가 요리를 시작하면서 다이닝에 대한 꿈을 키웠다면 인턴쉽으로 먼저 경험해보는 것을 추천한다.