

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

◦인턴쉽 산업체명 : 월향

◦인턴쉽 과정명 : 인턴쉽 과정

◦인턴쉽 기간 : 2019.6.24. ~ 2019.8.4.

2019.08.09

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

I. 서론

1. 인턴쉽 과정의 필요성
2. 인턴쉽 과정의 목적

II. 본론

1. 인턴쉽 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능
2. 인턴쉽 기간동안 수행한 내용(주별 기재)
3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

III. 결론

1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과
2. 느낀 점

I -1. 인턴쉽 과정의 필요성

인턴쉽 이수 과정은 미래 어떤 직업을 가지면 좋을지를 고민하고 있는 학생에게 간접적으로 직업체험을 할 수 있는 기회가 주어지면서 자신에게 어떤 성향의 직업이 맞는지 확인함으로써 고민의 시간을 단축하는데 도움을 준다. 뿐만 아니라 만약 원하는 직업은 정해졌지만 무엇을 준비해야 하는지 방향성을 잡지 못하는 학생들에게는 현장에서 일하는 경험자를 통해서나 몸소 일해보는 기간동안 아쉬운 점이나 부족한 점을 통해서 준비과정의 방향성을 잡는데 큰 도움된다. 위와 같은 이유 뿐만 아니라 인턴쉽은 우리들에게 많은 것을 느끼고 생각하는 기회를 열어 주는 기회를 얻는 게 해준다. 짧은 기간이라서 많은 걸 경험하고 깊이 있게 배울 수는 없지만 생각하는 기회를 얻는 것만으로도 충분히 필요하다.

I -2. 인턴쉽 과정의 목적

인턴쉽을 이수하는 사람마다 주된 목적은 자신에게 맞는 직업을 찾는 것이다. 인턴쉽을 통해서 미리 간접적으로나마 직업 업무의 형태 뿐만 아니라 복지 상황과 직업의 미래가능성 등 인터넷으로는 알 수 없었던 깊은 정보를 얻음으로써 나중에 졸업을 하고 진로를 선택하는데 도움을 얻고 인턴쉽에 느낀 부족함 점을 채워서 나중에 실전에 나갔을 때 더 발전 한 모습으로 나가는 것이 목적이다.

II-1. 인턴쉽 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능

지역마다 다른 주방의 모습을 가지고 있지만 모든 월향이 가지고 있는 부서로 월향 주방을 나뉘 본다면 그릴파트와 콜파트, 핫파트 그리고 마무리를 해결하는 전체파트와 마지막으로 디쉬워시 6가지 파트로 나뉜다.

먼저 기본적인지만 쉽지 않은 그릴 파트는 모듬 전을 담당하고 있는 불판을 사용하는 곳으로 고객들이 바로 확인하고 냄새로 기름 냄새를 자극할 수 있는 오픈 주방에서 전을 붙인다. 우리나라 전 문화를 경험할 수 있도록 모듬으로 담아 놓은 메뉴를 담당하며 모듬 전 뿐만 아니라 불판을 활용하는 전을 담당하고 있다 콜 파트는 불을 사용하지 않는 부서로 두부 등 세트 메뉴에 나가는 찬류를 담당하고 있는 부서이다 뿐만 아니라 무침요리를 담당하고 있다.

핫 파트는 볶음요리와 탕 뿐만 아니라 후라이팬으로 붙여서 나가는 전도 함께 담당하고 있는 부서로 즉 불을 담당하는 부서이다. 가장 많은 메뉴를 담당하고 있는 부서이지만 기술도 같이 요구하는 부서이다.

전체 파트는 문어와 보쌈을 썰어서 나가는 부서로 음식의 마지막을 담당하는 부서이다. 음식을 나가기 전에 확인하는 역할뿐만 아니라 음식이 들어오면 부서에 전달하는 역할까지 책임지고 있다.

II-2. 인턴쉽 기간동안 수행한 내용

1주 차에는 평화옥에서 사이드로 들어가는 재료의 재고를 확인하고 준비하는 일을 주업무로 하고 있고 5일중 한번은 설거지를 분담하여 일을 하였다. 2주차 부터는 맑은 곰탕과 매운 곰탕을 주로 담당하여 손님에게 제공하는 업무를 더 주력으로 담당하였다. 3주차 평화옥 마지막 주에는 직원 식사를 준비하고 냉면의 면을 뽑아보고 메인 주방에서 재료를 미장하는 업무를 추가적으로 도왔다. 월향 첫 주에는 모듬 전을 만드는 일을 주 업무로 하였다. 오전에는 재료를 준비하고 오후에는 초벌을 해서 준비해 두었다. 2주차에는 콜파트를 담당하면서 두부김치를 아침에 준비하고 아침국과 가리빔짬을 준비해두고 점심 세트가 빠르게 나갈 수 있도록 준비하고 제공하는 일을 하고 손님이 빠지면 재료를 준비하는 일을 주로 한다. 마지막 날에는 오전에는 탕과 볶음 재료를 채우고 탕과 제육 볶음류를 만들고 틈틈이 전파트가 빠르게 나갈 수 있도록 뒤에서 준비하는 어쉬 역할을 한다.

II-3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

월향에서의 산학 활동은 직접적인 연계성이 많은 작업 업무를 하였다. 단순히 조리를 업무로 하고 있어서 아니라 지식 적인 활용도 방면에서도 연계성이 많다. 3년동안 한식 조리를 전공하면서 배운 내용은 한식 퓨전레스토랑인 월향에서 다시 사용할 수 있는 순간도 많았으며 전통성은 유지하면서 퓨전화된 음식을 배우면서 활용가능한 지식을 얻고 기본적인 지식도 응용할 수 있는 방법을 많이 배울 수 있었다. 일단 같은 분야의 요리를 배운다는 것만으로도 내가 알던 지식을 정리하는 계기가 된다는 것은 근접한 연계성이 있다는 것을 증명한다.

III-1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과

인턴쉽을 하면서 얻은 성과는 크게 2가지가 있다. 가장 큰 결과는 진로를 결정하는데 많은 도움이 되었다는 점이다 티비와 책으로만 보여진던 성공 사례와 조언만이 아니라 아니라 현재 일하고 있는 분들의 직설적인 조언과 경험 그리고 어떤 삶 살게 되는지 옆에서 간접적이지만 보다 적나라하게 확인 해 볼 수 있는 기회를 얻으면서 내가 이 직업을 가도 되는지에 대한 방향성을 잡는데 도움이 되었다.

또 하나는 나의 부족한점을 직설적이게 경험하게 되었다는 것이다. 학교에 있는 동안에는 나의 부족한 점을 추측할 수는 있지만 정확하게 알기 힘들었는데 산학을 하면서 내가 무엇이 부족하며 어떤 것을 채웠으면 좋겠는지 인지 할 수 있기 된 것이 인턴쉽을 통해 얻은 가장 큰 성과이다.

III-2. 느낀점

인턴쉽 기간 동안 정말 많은 걸 고민해보고 경험해보았다. 휴학 기간동안 푸드스타일리스트 일과 서비스 일은 해본 적이 있어서 주방도 경험하고 싶어서 지원한 월향 주방이었는데 경험하고 싶어서 지원한 인턴쉽에서 경험 이상을 배우고 얻어 갈 수 있어서 너무 소중한 터닝포인트가 되었다고 생각한다. 인턴쉽이라는 과정은 나를 돌아보고 나의 방향성을 만드는데 많은 도움을 준 경험이라서 그런지 3학년이 아니라 2학년에 했다면 더 좋은 것이라는 아쉬운 생각이 들었다. 아쉬움을 뒤로 하고 이번 인턴쉽을 통해 느낀 부족한 점을 채우고 더 발전할 수 있는 기회로 삼아서 더 발전해서 사회에 나갔을 때는 지금보다 더 도움이 되는 사람이 되고 싶다.