

---

## 실습학기(인턴쉽) 최종보고서

---

- 인턴쉽 산업체명 : 차리다
- 인턴쉽 과정명 : 차리다 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2019. 06. 24 ~ 2019. 08. 02

2019 . 08 . 07

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

최

---

## I. 서론

1. 인턴쉽 과정의 필요성
2. 인턴쉽 과정의 목적
3. 인턴쉽 과정의 범위 및 구성

## II. 본론

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

## III. 결론

1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과
2. 느낀점

학교를 통해 인턴십 업체를 직접 찾아 학생 인턴으로 일하는 것은 개인이 인턴으로 일자리를 찾는 것보다 훨씬 쉽고 편하게 기회를 얻을 수 있다고 생각한다. 인턴십을 진행함으로써 그동안 본인이 하고 싶었던 일이나 업체를 찾아 직접 경험하며, 현장에서만 경험할 수 있는 것들은 배우는 좋은 기회라고 생각했다.

그래서 나는 그동안 꿈 껴 왔던 '차리다'를 선택했고, 3학년이 시작됨과 동시에 인턴십 여부에 대해 알아보았다. 걱정과는 달리 어려움없이 일할 수 있는 기회를 얻었다. '차리다'는 푸드스타일리스트라는 꿈을 가진 나의 목표 중 하나였고, 나는 이 기회를 놓치고 싶지 않다고 다짐했다. 졸업 후 '차리다'에서 일할 수 있는 기회를 얻었으면 좋겠다는 최대 목표를 설정하고 하루하루 최선을 다했다.

'차리다'는 광고 촬영, 푸드스타일링을 주 업무로 하는 뉴한남 스튜디오, 한남 스튜디오, 합정 스튜디오, 김은아의 부엌이라는 4개의 장소가 있다. 최근 새로 오픈한 뉴한남 스튜디오 한 칸에는 차리다 빌리지라는 공간이 있다. 차리다 빌리지는 고객들을 대상으로 기본 1박 2일의 기간동안 그릇을 포함한 다양한 스타일링 도구를 렌탈해주는 곳이다. 라이프 스타일을 주도하는 차리다 서울의 제품 또한 차리다 빌리지 안에서 만들어지고 있다. 주된 촬영은 새로운 뉴한남 스튜디오에서 케이터링이나 스튜디오 대관은 한남 스튜디오에서 이루어지고 있었다.

나는 실습기간 동안 주로 스타일링 촬영과 케이터링 어시스턴트, 빌리지 업무를 도왔다. 촬영이 있는 날에는 한시간 정도 일찍 출근해서 촬영에 사용되는 패브릭을 다려두고 재료들을 신선하고 예쁜 것들로 골라두었다. 촬영이 진행되는 동안에는 푸드스타일리스트 김은아 실장님, 김소현 팀장님을 도와 촬영에 참여했다. 인턴십 직전 학기에 스타일링 실습을 들었지만, 차리다에서는 직접 현장을 보며 더 다양한 것들을 배울 수 있었다. 다양한 실습과 이론 수업을 들어서 일하는 동안 도움이 많이 됐다.

희망하던 곳에서의 6주라는 시간은 너무 순식간에 지나갔고, 끝이 다가올수록 아쉬움이 커졌다. 소비자들에게 공개되기 한참 전에 광고 촬영이 진행되고 후보정을 거쳐 1주일에서 최대 1~2개월 뒤에 소비자들에게 보여지기 때문에 어느 곳에서 보다 외식 트렌드를 먼저 접할 수 있는 것이 이곳의 매력으로 다가왔다. 학교에서 단 한번의 스타일링 수업으로 배울 수 없었던 다양한 스타일링 기법과 현장의 분위기를 느낄 수 있어 유익한 시간이었다. 날씨가 덥고 촬영에 따라 정신 없이 진행되는 경우가 있어 힘들기도 했지만, 하고 싶은 일을 하면 아무리 힘들어도 즐거울 수 있다는 것을 깨달았다. 일하는 동안 푸드스타일리스트가 되려면 앞으로 어떤 자격을 갖추어야 하는지에 대해서 고민하게 되었고, 많은 조언을 얻을 수 있었다. 앞으로 색감이나 플로리스트와 관련된 것들도 더 공부해야겠다고 생각했다. 휴일에도 팀장님의 부탁으로 예능 푸드팀으로 방송 촬영에 참여했는데, 열심히 하니 좋은 기회가 생기는 것 같아 뿌듯하고 더 열심히 해야겠다는 동기부여가 되었다.