

실습학기(인턴십) 최종보고서

- 인턴십 산업체명 : 월향
- 인턴십 과정명 : 월향 인턴십 과정
- 인턴십 기간 : 2019. 06. 24. ~ 2019 .08. 04.

2019 . 08 . 08

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

김

※ 해외인턴십의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

I. 서론

百聞而不如一見, 百見而不如一行 (백문이 불여일견, 백견이 불여일행)이라는 말이 있다. 학교에서 여러 가지 전공 수업을 듣는다 하더라도 직접 현장에서 일하지 않으면 실무 능력을 향상 시키는 방법은 어려울 것 같더라는 생각이 들었다. 또한 현대 사회에 들어와서는 인건비 등 물가가 매년 치솟는 상황 속에서 많은 기업에서 신입사원보다는 경력이 있는 인재를 채용하기를 원하고 적은 비용으로 큰 이익을 얻기 위해서 인턴을 모집하고 그 중에 우수한 근무 능력을 가진 사람을 신입사원으로 채용함으로써 사원들의 회사 적응 기간을 단축하고 일처리 능력을 빨리 향상시킬 수 있도록 연구한다는 생각이 들었으므로 현장감을 익히고 다양한 업무를 수행함으로써 학교에서 미처 알지 못했던 현장 수행 능력을 키우고 일의 능률 또한 높일 수 있다라고 생각하며 인턴쉽 과정의 필요성을 느꼈다.

월향 광화문 인턴쉽을 6주 동안 이수하였으며 산학 실습생은 크게 오픈, 딜리, 모듬전판으로 업무를 분류했다. 2주차 동안은 모듬전&숯불 구이 메뉴를 주로 조리하고 재료 준비 및 손질, 마감 청소 등의 업무를 수행하였고, 2~4주까지는 딜리 파트를 담당하여 점심 및 저녁 세트, 술안주 메뉴 등을 준비하고 5~6주 때는 오픈 근무를 담당하고 딜리 파트와 비슷해 식사 메뉴와 술안주를 준비하고 매일 맡은 일에 최선을 다해 업무를 수행했다.

II. 본 론

전통주 전문 외식기업인 '(주)월향'은 2010년 설립된 회사로 사원수는 170명 규모의 중소기업으로 본사는 서울 마포구 독막로 19길 32(상수동)에 위치하고 있다. '월향 타운'의 개념으로 전국 주요 상권에 도전하고 있는 중이며 광화문, 명동, 여의도, 강남, 서초, 인천 송도 등에 입점하고 있다. '(주)월향은 기존의 외식 및 유통 환경을 벗어나 건전한 사업 구조를 구축하며 소비자들에게 합리적이면서 새로운 즐거움을 선사하기 위한 사업을 지속해오고 있다. 월향은 '우리의 것을 현대적으로 재해석함으로써, 전통을 전하고 소비자들을 만족시킨다'라는 정신 아래 다양한 지역 막걸리와 지역 농수산물을 활용한 안주 개발, 고서적의 기록을 근거로 한 레시피 복원까지 새로운 한식의 길을 제시하고 있는 한식 레스토랑이다. 자매 회사로는 문샤인, 조선횃집, 문차이나 등이 있다.

1,2주차 때는 매일 필요한 메뉴 재료를 준비 및 손질하고 저녁에 모듬전과 숯불제육구이와 낙지구이를 조리하고 앞 전판 마감청소를 했다.

3,4 주차 때도 마찬가지로 오후에는 음식 재료 등을 준비하고 딜리 파트를 담당하여 점심과 저녁 식사 메뉴 및 두부김치, 모듬수육과 같은 전통주에 어울리는 술안주를 조리했다.

5,6주 때도 오픈 근무 및 딜리 파트를 병행하여 아침에 할 일 체크를 확인하고 오늘 필요한 재료를 준비하고 딜리 메뉴를 준비하고 조리한 후 마감청소로 마무리했다.

Ⅲ. 결 론

광화문 월향에서 인턴쉽과정을 하는 동안 주방에 대한 현장감 및 일을 할 때 먼저 머릿 속으로 순서를 정해 일을 하며 일처리 능력 속도가 예전보다 빨라졌다.

약 6주 동안 인턴쉽을 하면서 더운 여름에 뜨거운 불 앞에서 근무해 땀도 많이 흘리고 육체적으로 고되고 피곤했지만 항상 매일매일 일을 끝내고 하루하루 발전된 나의 모습을 느끼며 뿌듯했다. 월향 광화문점을 배정받고 월향 매출 1위라는 지점인 것을 듣고 힘들지 않을까 걱정도 많이 하고 기대도 하고 갔는데 직원들 다들 착하고 좋으셔서 금방 적응할 수 있었고 일도 차근차근 알려주셔서 열심히 업무를 수행할 수 있었다.

월향 레시피가 미흡하여 요리하는 사람에 따라 음식의 간이 안맞을 수 있을 거 같아서 레시피를 좀 더 개선하고 좁은 주방환경을 개선하기 위해 주방을 지금보다 더 확장하면 좋겠다는 생각이 들었고 직원 탈의실도 냉방 시설도 설치하고 직원 휴게실도 따로 마련하면 더욱 직원복지가 좋아져서 직원들 근무 능력도 향상되고 긍정적인 결과를 낼 수 있을 것 같다고 생각한다.