

## 실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 한식공간
- 인턴쉽 과정명 : 한식공간 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2020. 7. 21. ~ 2020. 8. 24.

2020. 8. 31.

우 송 대 학 교

외식조리학부    글로벌한식조리전공    3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

## I. 서론

앞서 에세이에서 말했지만, 우송대학교에서의 요리 실습 (궁중음식 실습, 부처실습 등등 다양한 실습)들은 요리실력 향상에 도움을 주겠지만, 졸업을 하고 취업을 하고 나서부터의 생활에 큰 영향을 주진 못한다. 왜냐하면 학교에서의 실습과 사회, 즉 직장 주방에서의 실습은 완전히 다르기 때문이다. 일학년, 이학년, 삼학년 초 까지만 해도 학교에서 진행되는 실습만으로 요리에 흥미와 재미를 느낄 수 있지만 막상 직장에서의 생활은 하지 못해본 학생들이 대다수라 진짜 사회에서의 생활을 잘 알지 못한다.

따라서 3학년 인턴십 과정의 필요성은 내가 진짜 사회의 주방에서 평생 요리를 하며 주방과 친해지고 내가 즐겁게 돈을 벌며 생활을 할 수 있는지에 대한 해답을 찾는 중요한 커리큘럼이기 때문에 꼭 필요하다고 생각한다.

## II. 본론

인턴십을 가는 산업체의 업장은 크게 호텔, 다이닝 레스토랑, 일반 직장, 디저트 등을 판매하는 중소규모 카페, 키친 스튜디오(촬영 등을 하는 곳)로 나뉜다고 생각한다. 3학년 동안 많은 수업과 교수님들의 말씀을 들으면서 느낀점은 꼭 조리과를 나왔다고 취업하고 주방에 들어가 칼을 잡을 필요는 없다고 생각한다. 메뉴 개발팀, R&D부서, 푸드 촬영 기자, 푸드코디네이터 등 조리에 관련된 무수한 직업들이 준비하기 때문이다. 따라서 인턴십 또한 3학년 1학기 이전에 내가 졸업하고 진짜 하고 싶어하는, 가고 싶은 업장이 어디인지를 잘 생각하고 선택하여 가는 것이 중요하다고 생각한다. 나는 음식 사진 촬영을 좋아하고 이에 따라 칼럼니스트가 되고 싶은데 굳이 직장 주방에서 실습을 할 필요는 없기 때문이다.

나 같은 경우는 셰프로서의 꿈이 있고 목표에 도달하기 위해서 졸업을 하고 다이닝 레스토랑에 취업을 하고 싶어 했고 이에 따라 인턴십 실습 또한 미술생 윈스타를 획득한 한식 다이닝인 “한식공간”에서 5주간 실습을 진행하였다. 물론 업장에서 조직원 중 막내가 아닌, 실습생으로 갔지만 하는 일은 막내와 별 다를 것이 없었다. 첫주차 때는 거의 모든 시간을 설거지와 주방 정리, 쓰레기 치우기로 보냈으며 점차 주차가 늘어날수록 다양한 식재료들을 손질 하였다. 첫주차 때는 정말 몸도 마음도 힘들었다. 물론 주방에 계신 헤드셰프님과 선배님들이 막 혼내고 그러진 않았다. (엄청 착하셨다) 하지만 4~5시간의 수면과 10~12시간의 좁은 주방에서의 중노동은 학교에서의 실습과 차원이 다른 고통을 내게 주었기 때문이다. 또한 업장이 4층에 위치한 탓에 공용 냉장고(지하 1층에 위치)를 하루에 10번씩 왔다 갔다하고, 음식물쓰레기와 분리수거를 매일 왔다갔다 하며 계단을 많이 올라 관절에도 꽤 많이 무리가 갔으며, 왕복 네시간이 넘는 출퇴근길 덕분에 육체적, 정신적 피로가 모두 쌓여 정말 한식공간에서의 실습을 많이 후회했었다.

2학년 때 어느 한 셰프가 쓴 요리책을 보면서 아직까지 인상에 남는 글귀가 있다. 요리하는, 즉 칼을 잡는 사람들은 대부분 자기가 한 요리를 맛있게 먹으려고 주방에 있는 것이 아니라, 내가 좋아하는, 사랑하는 사람들에게 맛있는 요리를 해주었을 때 그 사람들이 행복하게 먹는 것을 보려고 요리를 하는 것이라고. 한식공간에서 힘들게 설거지를 할 때에도 너무 맛있게 잘 먹고 간다는 손님들의 미소를 보면서 나도 모르는 뿌듯함과 미소를 지었다. 내가 직접 요리를 하지 않았음에도 불구하고 이런 미소를 짓는 이유는 나도 잘 모르겠지만, 미소를 지으면서 한식공간에 오길 잘 했다고 처음 생각했다.

전공과의 연계성은 매우 깊었다. 왜냐하면 직장 주방에서 실습을 했기 때문이다. 그 중에서도 한식 다이닝 레스토랑을 갔기 때문에 비교적 음식들을 쉽게(양식이나 중식보다) 이해할 수 있었으며 또한 학교 실습에서도 배우지 못한 것들을 잘 배울 수 있는 계기가 된 것 같다.

## III. 결론

약 5주간의 실습을 진행하며 느낀점은 딱 하나. 요리 시작하길 잘했다. 라는 것이다. 처음 실습을 가기 전에는 막상 두려웠다. 감히 내 주제에 너무 고급스러운, 디테일한 식당에서 첫 실습을 진행하여 괜히 폐만 끼치고 요리에 대한 흥미가 오히려 깨지지 않을까에 대한 무서움이 마음 속 깊이 자리 잡고 있었다. 하지만 막상 실습을 진행하니 새벽부터 사온 싱싱하고 신선한 해산물, 나물류들을 손질하면서 뭔지 모를 즐거움을 느꼈고, 잘 먹고 간다는 손님들의 미소를 보며 행복을 느꼈다.

또한 디테일한 손놀림이 부족한 나로서는 다이닝 레스토랑에서의 5주간의 실습동안 정말 디테일한 요소, 특히 플레이팅에서의 창의성이 많이 성장하게 된 계기가 된 것 같다.