

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 심아족발
- 인턴쉽 과정명 : 심아족발인턴쉽과정
- 인턴쉽 기간 : 2021. 06. 21. ~2021. 07. 23.

2021 .07 .27

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

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(주별 기재)
3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

III. 결론

1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과
2. 느낀점 및 제언

1. 서론

1. 인턴십 과정의 필요성

조리과 대학을 졸업한 후에는 입장을 들어가는 경우가 대부분이다. 학교에서는 가르침을 주시는 교수님과 교육을 들을 수 있는 수강강좌 등이 있지만 졸업을 하고나면 사회생활을 해야하기 마련이다. 조리과 분야에서 전문적으로 공부를 마치기 위해서는 실습을 직접 하는 과정이 필수적으로 필요하다고 생각한다. 인턴십 실습을 통해 미래에 입장에서의 교육을 해봄으로써 더욱 단련되고 성숙한 학생이 되어야 한다고 생각한다.

2. 인턴십 과정의 목적

입장의 경험을 통해 직원의 구성과 체계를 파악하고 사회생활을 하는데에 필요한 것, 임기응변 등을 키움으로써 미래의 직장에 더 능숙하게 근무할 수 있는 기회를 갖게 된다.

3. 인턴십 과정의 범위 및 구성

심야죽발에서 인턴십을 함으로써 입장의 전반적인 업무를 참여하고 입장의 상황, 홀서빙, 포장을 통한 고객응대 등이 주요 업무이다.

2. 본론

1. 인턴십 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능

심야죽발에서는 죽발과 보쌈에 대한 조리법, 보관법, 사이드메뉴 조리법, 고객응대, 포장 등의 서비스와 조리기능을 하는 것이 주요업무이며 주로 업무를 담당했던 홀서빙에서는 주문이 들어옴과 동시에 직원에게 알리고 나온 음식을 서빙하는 고객을 직접적으로 대응해야하는 파트이다. 입장의 규모가 큰 편이 아니기 때문에 홀 두명, 주방 두 세명 정도로 구성된 입장이다.

2. 인턴십 기간동안 수행한 내용 주별 기재

3주간 홀에 고객을 응대하기 위한 오픈준비, 곡개을대, 마감, 청소 등을 맡아 업무를 하였으며 간혹 포장을 맡거나, 주방을 보조하는 경우도 있었다.

3. 인턴십 업무와 전공과의 연계성 분석

글로벌한식조리전공은 한식 조리를 중점적으로 배우는 학과이다. 심야죽발에서는 졸업 후 실전을 체험할 수 있도록 하는 실습이었으며 입장에서의 조리상황과 업무방법, 근무방법 등을 일괄적으로 파악할 수 있었다.

3. 결론

1. 인턴십 수행 결과에 따른 성과

심야축발에서 근무를 통해 원활한 업무체계가 잘 이루어져있어 직원들이 근무하기에 좋은 환경이었고, 축발을 삶는 과정이 아무래도 무겁고 힘든 과정이라 주 업무로 자주하지는 못했지만 어떻게 조리를 하는지 등을 알게되어 만족스러웠다. 홀서빙을 주 업무로 했지만 배움이 많았던 업무파트였던 것 같다.

2. 느낀점 및 제언

업장에 들어가게 되면 부조리 등으로 많은 어려움을 겪게 되는 경우가 많다고 들었다. 만약 실습을 하게 도니 업장에서 이런 상황이라도 무탈하게 잘 넘어가고 지내보자는 마인드를 가지고 있었는데, 업무환경이 너무 밝고 직원들이 다들 친절하고 좋아서 너무 재밌고 유익한 실습기간이었던 것 같다. 그리고 업장을 잘 구성해놓은 덕에 업장이 순탄하게 돌아가는 점이 너무 좋았다. 나중에 업장을 하게 된다면 각 업무를 체계적으로 나누어 직원들이 혼선을 겪지 않도록 하는 것이 아주 중요한 부분이라는 것을 깨닫게 되었다.