

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 궁중음식연구원 & 솔코리안레스토랑
- 인턴쉽 과정명 : 궁중음식연구원 & 솔코리안레스토랑 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2019 . 06 . 24 . ~ 2019 . 08 . 02 .

2019 . 08. 07

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3 학년

김 은 (인)

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

I. 서론

1. 인턴쉽 과정의 필요성
2. '궁중음식연구원' '솔코리안레스토랑'

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

I. 서론

1. 인턴십 과정의 필요성과 목적

정규직으로의 취업과 기업 공채의 경쟁률이 점점 높아지면서 인턴십을 통해 취업의 문으로 진입하려는 구직자들이 늘고 있다. 더욱이 기업이 기존의 스펙보다 경험을 더욱 중요시 하는 채용 풍토가 확산되면서 실무 경험을 쌓을 수 있는 인턴에 대한 관심은 그 어느 때보다 높다. 그러므로 학교에서 짧은 인턴십이지만 그만큼 중요하다.

현재 우리나라는 직장을 들어갈 때 정규직 혹은 인턴제 두 가지의 분류로 뽑고 있다. 인턴제는 말 그대로 내가 이 회사의 업무와 분위기가 잘 맞는가를 1년 혹은 2년 동안 일을 하면서 알아가는 단계이다. 자신과 맞지 않다면 중간에 포기하고, 자신과 맞는 직장이면 정규직으로 전환하여 회사를 들어가게 된다.

그만큼 대학생들에게 나중에 취업을 할 때, 현장 경험이 자신에게 중요하기 때문에 학교에서 인턴십 과정이 필요하다고 생각되며, 그 목적 또한 중요하다고 생각한다.

2. 인턴십 ‘궁중음식연구원 & 솔코리안레스토랑’

궁중음식연구원은 국가지정 국가무형문화재인 <조선왕조 궁중음식>을 전수하는 기관으로 1971년 설립 되었다.

궁중음식연구원은 음식이 전통문화의 중요한 일부라는 인식이 지금처럼 일반에 자리잡기도 전부터 궁중 음식으로 대표되는 한국의 음식 문화를 연구하고 계승하는 데 앞장섰던 전통 식문화 연구의 종가(宗家)다.

제 1대 기능보유자였던 한희순 상궁 생전에 설립된 이래 전수 교육과 이를 바탕으로 한 정기 발표회, 조리서 출간, 궁중음식 관련 문헌 연구 등의 활동을 쉬 없이 지속하며 궁중음식과 한국의 식문화 전통을 계승하고 발전시키는 데 최선을 다하고 있다

솔코리안 레스토랑은 대전 광역시 삼성동에 위치해 있으며 계절에 맞는 신선한 최고급 재료, 조리장의 정성이 어우러진 최고의 한식, 세계로 향한 한국의 맛을

연구하고 개발하여 새로움을 만들어 가며 한국적인 고급스러움과 품격을 느끼고 맛보실 수 있는 공간, 우리 전통의 멋과 맛을 섬세하게 살린 음식은 은은한 멋을 볼 수 있다.

II. 본 론

1. 인턴쉽 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능

궁중음식연구원에는 연구 교육, 출판 및 전시, 자문 및 고증, 제품컨설팅으로 나누어져 있다.

연구교육팀은 구한말의 궁중음식을 중심으로 과거의 궁중음식 및 조선의 음식 문화 일반에 대한 교육을 실시 한다. 또한 조선시대의 한글 조리서 및 의궤, 의서 등에 나온 조리법을 연구하고 그 구체적인 모습과 조리 방법을 복원하는 작업을 지속하고 있다.

출판 및 전시는 고조리서와 의서, 의궤 등의 연구 결과를 담은 전문 서적 뿐 아니라 일반이 궁중음식에 보다 손쉽게 다가갈 수 있도록 궁중음식의 조리 방법을 현대적으로 재해석한 레시피를 담은 교양서적을 출간하고 있습니다. 또한 정기 발표회를 비롯, 다양한 국내외 행사와 전시에 참가하여 보다 많은 사람들이 조선왕조 궁중음식의 구체적인 모습을 접할 수 있는 기회를 제공하고 있다.

자문 및 고증은 지자체의 문화행사, 음식을 주제로 한 페스티벌 등 식문화 관련 행사나 음식을 소재로 하는 드라마, 영화, 다큐멘터리에 자문 및 고증을 제공합니다.

제품 컨설팅팀은 식품 회사의 신제품 및 전문 음식점 메뉴 개발을 컨설팅한다.

솔코리안레스토랑은 조리 파트와 홀 파트로 나뉘어져있다.

조리 파트는 말 그대로 음식을 만드는 것으로 음식을 준비하고 만드는 것의 모든 업무를 조리 파트가 한다

홀 파트는 고객들의 중심으로 돌아가고 있으며, 고객의 불편함이나 컴플레인을 책임지고 있다. 또한 조리 파트에서 만든 음식을 고객에게 서비스 하며, 매장을 쾌적하게 유지하기 위해 필요한 파트이다.

II. 본 론

2. 인턴쉽 기간동안 수행한 내용

‘궁중음식연구원’에서는 주로 교육팀 업무를 수행하였다. 인턴을 할 당시 고조리서/궁중입문반/단기 궁중입문반 / 폐백 이바지 총 4개의 수업이 있었고 수업에 필요한 재료 구입부터 각종 재료 및 손질 등을 수업에 필요한 것들을 준비하였다.

‘솔코리안코리안레스토랑’에는 조리파트에서 근무를 했으면 주로 코스준비 발주 정리 및반찬등 조리업무의 전반적인 일을 다했다.

1-4주차는 ‘궁중음식연구원’에서 근무하셨고 5-6주차는 ‘솔코리안레스토랑’에서 근무를 하였다.

2019 . 06 . 24 - 28일 1주차에는 기물위치 &기본적인 틀 습득을 하고 고조리서&궁중입문반 종강수업 준비를 했으며 2019 . 07 . 01 - 12일 2,3주차에는 궁중입문 단기반 수업 준비를 했고, 2019. 07.15 - 19일 4주차에는 폐백이바지반 수업준비를 하였으며 2019. 07. 22 - 08 . 02 5,6주 차에는 솔코리안 레스토랑에서 조리파트에서 근무를 했다.

3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

궁중음식연구원에서는 궁중음식을 특정 셰프들 말고도 일반인들에게도 널리 전승하고자 하는 수업이 대부분 이었다. 궁중음식에 고유성을 지키는 것은 물론이고 이를 넘어 대중화에 까지도 연구하고 있었다. 가장 기억나는 부분이 열구자탕이었는데 신선로라 하면 무겁고 일반인들이 주변에서 쉽게 접하거나 먹는 음식이 아니라고 생각해 대중화가 쉽지 않을 것이라고 생각했는데 이전까지는 한식과 무언가를 콜라보해서 퓨전 한식이 대중화라고 생각했으나 신선로의 재료를 짧게 잘라 먹기에 담는 방법으로 부담없이 좀 더 다가가기 쉽게 궁중음식을 대중화하고 있는 것 같아 매우 신선한 충격을 받았다.

전공이 글로벌한식인 만큼 한식을 글로벌 세계에 알리는 것이 목표라고 생각되는데 기존에 있는 음식을 어떻게 담는냐에 따라 대중화 세계화를 시킬 수 있는지 배울 수 있었다.

또한 솔코리안레스토랑에는 분명 학교에서 배웠던 메뉴인데 요리기법을 정말

조금 변화를 주었더니 결과적으로 좀 더 외국인들이 좀 더 다가가기 쉬운 메뉴가 되었다. 그래서 솔코리안레스토랑은 한국인 손님들도 많았지만 외국인 손님들도 한국인 손님들 못지않게 정말 많이 왔었다.

두 근무지 모두 다 한식의 세계화 대중화에 대해 다시 한번 공부 해 볼 수 있었던 곳이었다.

Ⅲ. 결 론

1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과와 느낀점

길다면 길고 짧다면 짧은 6주가 흘렀다.

힘들기도 했지만 정말 배우고 느낀 것들이 많은 산학실습 이었다.

1주차에는 모든 것이 새롭고 바뀐 생활환경과 경험해 보지 않은 것들이었기 때문에 심리적으로 많이 힘들었다. 하지만 1주차 말부터 점차 적응이 되고 내가 할 수 있는 일들이 보이기 시작하니깐 크게 '일이 힘들다'라는 생각은 안 들었다.

'궁중음식연구원'이라는 곳에 처음 관심이 생기게 된 건 2학기 때 '궁중음식' 실습을 듣고 산학실습을 가면 꼭 '궁중음식연구원을 가야 겠다'라는 결심이 섰다.

아직도 처음 궁중음식연구원에 도착한 그 순간을 잊지 못한다 연구원에 와본적이 없어서 길을 헤맬까봐 2시간 정도 일찍 나왔었다. 하지만 생각보다 너무 막힘없이 빨리 도착했고 연구원 문은 잠겨있었다. 문이 열릴 때 까지 빨래터에 앉아 기다렸는데 그 시간이 떨어져서 너무 길었다.

3년 전 이후로 궁중음식 연구원에 산학실습을 나간 선배가 없어서 실습에 대한 정보가 사 메일 받은 것 말고는 없었다. 그래서 더욱 떨리고 긴장 하였다.

처음 한복려원장님부터 많은 선생님들께 인사를 드리고 처음 받게 된 업무는 '실호두만들기' 였는데 학교에서 실호두만드는 법을 배워서 그냥 까면 되겠지 싶었는데 여기에도 '물이 식으면 호두를 건져야 호두가 갈라지지 않는다' 라는 것을 배웠다 이때부터 정말 깨달을게 많구나하고 말 하나하나 다 놓치지 않고 해야겠다는 생각이 들었다.

한식의 가장 기본인 지단 초대 부치기부터 육수 재료소질 정말 기본의 정석대로 배울 수 있었다. 학교에서 배운 내용과 겹치는 메뉴가 많았으나 레시피와 분량이 조금씩 달랐으며 동시에 전에 배운 내용과 비교해 보면서 다시 한번 공부를 할 수 있었고, 조리 중 이 메뉴가 아니여도 다른 메뉴에 활용 할 수 있는 팁이 될 수 있는 부분이 많았다.

가장 기대했던 수업이 다른 곳에서 쉽게 접하거나 배울 수 없는 폐백 이바지 수업 이었다.

역시나 그 기대를 저버리지 않았다. 한주 밖에 듣지 못해서 너무 아쉬웠다.

처음 배워보는 장르여서 하루하루가 너무 기대되고 흥미로웠다. 정말 그냥 넘겨도 될 부분 이라고 생각 했는데 수업을 들으면서 이 말이 가장 생각났다 '명품과 명품이 아닌 것의 차이는 딱 1%다' 라는 말이었다. 이런 팁 하나 덕분에 좀 더 음식을 맛있게 멋있게 가치가 더 높아 보이게 만들 수 있었던 것 같다.

또 하나 기억 남는 부분이 연구원에서 수업하셨던 선생님들께서 하신 말씀이었다.

'고객에게 맞출려고 하지 말고 나에게 맞게 고객을 바꿔 다시 나를 찾게 해라 어차피 음식이 맛이 있고 그 정도 가치가 있으면 다시 나를 찾는다' 이 말이 되게 멋있게 느껴졌다. 보통의 자부심으로는 말하기 힘든 부분인데 나도 훗날 강연을 할 수 있는 기회가 된다면 이런 말을 할 수 있는 사람이 되어야겠다고 생각했다

연구원 출퇴근을 대전에서 하는 동안 그동안 나태해졌던 내 모습을 다시 한번 반성하고 더욱 다그치게 해 더 열심히 살 수 있었던 것 같다.

연구원에서 일하는 동안 배울 점도 많았지만 같이 일하는 분들도 다 좋은 분들을 만나서 더욱 재밌고 정말 즐겁게 일을 할 수 있었던 것 같다.

'솔코리안레스토랑'에서는 한식의 세계화에 대해 배울 수 있던 근무지였다.

똑같은 메뉴여도 조리법을 어떻게 바꾸냐에 따라 결과물이 어떻게 변화과 되는 지에 대해 배울 수 있었다.

'학식'과 '인연' 두 가지를 다 잡을 수 있었던 산학 실습 이었다.

앞으로 무언가를 새로 배우거나 나아갈 일 힘든 일이 생각이 많아 질 때 연구원 명찰을 보며 마음을 다잡아야겠다. 시간이 지나면 결국 힘들다고 생각했던 것들도 다 적응되고 이겨낼 수 있는 일이라고 힘들수록 훨씬 더 배울 것들이 많다고 포기하지 말고 계속 나아가야겠다.

이 일지를 마지막으로 산학 실습을 할 수 있어서 정말 행복했고 배울 점이 정말 많아서 6주를 정말 알차게 헛되지 보내지 않고 돈으로도 살 수 없는 아주 훌륭한 경험을 할 수 있었다.

나중에 다시 한번 대학 생활을 생각해 보면 대학 생활 중 가장 기억에 남는 부분 중 한 부분이 될 것 같다.