

NCS기반 채용 직무 설명자료 : 취사조리원

채용분야	취사조리원	대분류	13 음식서비스 06. 보건·의료
		중분류	01 식음료조리·서비스 01. 보건
		소분류	01 음식조리 02. 보건지원
		세분류	01 한식조리 02 양식조리 03 중식조리 05. 지역사회위생관리
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ 한식 밥조리, 양식조리, 중식조리, 조리방법 및 재료손질, 식재료관리, 식품 위생관리, 위생시설·장비 안전관리 등 ○ 음식 위생관리 : 음식조리 작업에 필요한 위생관련 지식을 이해하고 주방의 청결상태와 개인위생·식품위생을 관리하여 전반적인 조리작업을 위생적으로 수행 ○ 안전관리 : 주방에서 일어날 수 있는 사고와 재해에 대하여 안전기준 확인, 안전수칙 준수, 안전 예방 활동 ○ 식재료 검수 관리 : 납품된 식재료 또는 물품이 주문 내용과 일치하는지 확인 ○ 재료관리 : 조리작업 수행에 필요한 재료를 저장·재고관리·선입선출하여 효율적으로 관리 ○ 한식조리 : 한식 조리에 대한 기본적인 지식을 이해하고 기능을 익혀 밥조리, 국·탕·찌개·전골조리, 구이·볶음·튀김·전조리, 찜·조림조리, 김치·생채·숙채조리 등에 활용 		
직무수행 내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ 밥 재료 준비 및 조리, 한식 기본 식재료와 전처리, 재료손질 및 적합한 주방도구 활용, 주방정리 및 청소, 위생관리 		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식재료의 종류와 특성, 도구의 종류와 용도, 재료 선별법, 재료의 특성과 상태에 따른 조절능력·식재료의 특징과 종류, 식재료의 전처리 방법과 활용방법, 위생시설 관리 ○ 안전, 사고예방에 대한 지식 ○ 위생시설 응급상황 대처 기술, 한식/양식/중식 조리방법의 종류에 대한 지식 		
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 곡류의 종류에 따른 수침시간 조절능력 ○ 재료 보관능력, 조리종류와 형태·인원수·분량 조절능력, ○ 위생관리 적용 능력, 비위생적인 식품의 처리방법, 조리 시 위생관리방법 		
직무수행 태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 바른 작업태도, 위생관리태도, 재료 점검태도, 조리도구 정리태도, 안전사항준수태도 		
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 의사소통능력, 조직이해능력, 대인관계능력, 직업윤리, 문제해결능력, 자원관리능력 		
참고	www.ncs.go.kr		