

NCS 기반 채용 직무 설명자료 [전문기술직_조리]

채용 분야	조리	분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
			13.음식서비스	01.식음료조리·서비스	01.음식조리	01.한식조리 02.양식조리 03.중식조리
직무 수행 내용	○ (한식, 양식, 중식 조리 및 전반업무) 국가대표 및 직원 식단 조리·검식·배식 관리, 식자재 전처리, 식품위생, 안전, 조리기구, 조리 시설 등 전반적인 업무 총괄					
양력 단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (한식, 양식, 중식 조리 및 전반업무) 위생관리, 메뉴관리, 구매관리, 재료관리, 안전관리, 기초조리실무 ○ (한식조리) 03.한식 면류조리, 04.한식 국·탕조리, 06.한식 찜·선조리, 09.한식 구이조리, 11. 김치조리, 12. 음청류조리, 13. 한과조리, 14. 장아찌조리, 15. 한식 위생관리, 17. 한식 메뉴관리, 18. 한식 구매관리, 19. 한식 재료관리, 21. 한식 밥조리, 22. 한식 죽조리, 23. 한식 찌개조리, 24. 한식 전골조리, 25. 한식 조림·초조리, 26. 한식 볶음조리, 27. 한식 전·적조리, 28. 한식 튀김조리, 29. 한식 생채·회조리, 30. 한식 숙채조리 ○ (양식조리) 02. 양식 스톡조리, 03. 양식 소스조리, 04. 양식 수프조리, 05. 양식 전채조리, 06. 양식 샐러드조리, 07. 양식 어패류조리, 08. 양식 육류조리, 09. 양식 파스타조리, 10. 양식 조식조리, 11. 양식 위생관리, 13. 양식 메뉴관리, 14. 양식 구매관리, 15. 양식 재료관리, 17. 양식 샌드위치조리, 18. 양식 사이드 디쉬 조리, 19. 양식 디저트 조리 ○ (중식조리) 01. 중식 절임·무침조리, 02. 중식 육수·소스조리, 03. 중식 냉채조리, 04. 중식 딩섬조리, 05. 중식 수프·탕조리, 06. 중식 볶음조리, 07. 중식 튀김조리, 08. 중식 찜조리, 09. 중식 조림조리, 10. 중식 구이조리, 11. 중식 면조리, 12. 중식 밥조리, 13. 중식 후식조리, 14. 중식 기초 조리실무, 15. 중식 식품조각 					
전형 방법	○ 서류전형 → 면접전형(1,2차) → 신체검사 → 임용					
필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ (위생관리) 식품위생법, 식중독의 종류와 특성, 작업장 위생수칙, 개인위생관리를 위한 지식, 기계·기구의 위생관리(세척 등), 환경 위생관리, 납품업체 위생관리 ○ (안전관리) 안전예방지침, 작업안전관리 수칙, 산업안전보건법 ○ (재료관리) 식재료별 신선도 관리(유통기한 등), 원산지에 대한 이해, 식재료별 전처리 방법과 활용방법 ○ (기초조리실무) 조리에 따른 조리원리, 식재료의 특성과 종류, 계량방법, 도구사용법 					
필요 기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ (위생관리) 위생관리기준에 의한 위생적 실행능력, 식품위해요소 차단 및 식중독 예방방법, 식중독 발생시 대응방법 ○ (안전관리) 조리작업 매뉴얼에 의한 안전실행 능력, 안전사고 발생시 대응능력 ○ (재료관리) 식재료 감별 능력 및 저장관리 활용 능력, 식재료와 조리법 이해 및 분석능력 ○ (기초조리실무) 재료에 따른 염도·산도·당도 조절 능력, 조리방법에 따른 장비 활용능력 					
직무	○ 식품위생법 준수, 위생관리 기준에 따른 위생관리 태도, 위생적인 식품조리 준수					

수행 태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전의식, 조리도구 정리정돈, 안전사고 예방을 위한 안전 조치, 식재료 점검 태도 ○ (공통) 창의적 사고, 타부서와 협업자세, 도전적이고 적극적인 태도, 종합적 사고, 원활한 의사소통 태도, 논리적/분석적/객관적 사고, 공정성 확보 노력, 고객 지향 태도, 업무 규정 및 일정 계획 준수, 요청 내용에 대한 경청 자세, 정확한 업무 처리 태도, 주인의식 등
직업 기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 의사소통능력, 문제해결능력, 대인관계능력, 기술능력, 직업윤리, 조직이해능력
지원 자격	<ul style="list-style-type: none"> ○ 아래 두 가지 조건(①, ②)을 모두 충족하는 자 <ul style="list-style-type: none"> ① 조리기능사 이상 자격증 소지자 ② 실무경력 5년 이상인 자(단체급식시설) ※ 그 외 세부 내용: 채용공고문 참조
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> ○ NCS국가직무능력표준: www.ncs.go.kr / 대한체육회: www.sports.or.kr * 위 직무기술서는 현재 개발된 NCS 중 대한체육회의 채용직무와 관련된 NCS를 연계하여 작성되었으며 일부 용어는 대한체육회의 사정에 맞게 변경되었습니다. * 향후 NCS 개발동향과 대한체육회 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다.