

## 【NCS기반 채용 직무설명서】

한국남부발전(주)				
채용 분야	후생담당원(조리원)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	13. 음식서비스	01. 식음료조리·서비스	01. 음식조리	00. 음식조리공통직무
				01. 한식조리
				02. 양식조리
기관 주요 사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 전기를 생산하여 판매하는 전기공급업을 영위</li> <li>○ 전력자원의 개발 및 판매를 통한 안정적 전력공급에 기여</li> <li>○ 신규 발전소 건설, 신재생에너지 사업</li> <li>○ 해외 발전회사의 발전설비 운영 및 유지보수</li> </ul>			
NCS기반 전형절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1단계(NCS기반 서류전형) : 직무능력기반 입사지원서 심사</li> <li>○ 2단계(NCS기반 필기전형) : 인성검사, NCS기반 직무능력평가</li> <li>○ 3단계(NCS기반 면접전형)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1차 면접(NCS경험, 상황대응)</li> <li>- 2차 면접(인성 및 조직적합성 검증)</li> </ul> </li> <li>○ 4단계 : 신체검사 및 신원조회</li> </ul>			
직업 기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 의사소통능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 직업윤리</li> </ul>			
음식조리 공통직무	능력단위	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 01. 음식 위생관리</li> <li>○ 02. 음식 안전관리</li> <li>○ 03. 음식 메뉴관리</li> <li>○ 05. 음식 재료관리</li> </ul>		
	직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조리작업에 기본적인 위생과 안전수칙을 이해하고 실행하며, 메뉴·구매·재료 관리 등의 업무를 수행</li> </ul>		
	필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품위생에 관련된 질병, 식중독의 종류와 특성</li> <li>○ 작업장 위생수칙 개인위생 관리를 위한 지식</li> <li>○ 식품위생 위해환경요소</li> <li>○ 식재료의 유통기한</li> <li>○ 음식조리법</li> </ul>		
	필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 개인위생기준에 의한 위생적인 습관 실행능력</li> <li>○ 식중독 예방과 대처능력</li> <li>○ 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력</li> <li>○ 식재료의 품목별 특성</li> <li>○ 조리완성능력</li> <li>○ 식재료 저장관리 활용 능력</li> </ul>		
	직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 위생관리기준에 따른 위생관리태도</li> <li>○ 위생적인 식품조리 의무 준수태도</li> <li>○ 청결하고 부지런한 태도</li> <li>○ 협력적 사고</li> <li>○ 원활한 의사소통</li> </ul>		

한식조리	능력단위	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 02. 한식 국·탕조리</li> <li>○ 10. 한식 밥조리</li> <li>○ 12. 한식 찌개조리</li> <li>○ 15. 한식 볶음조리</li> </ul>
	직무수행내용	○ 한국음식의 특성을 이해하고 메뉴 계획, 식재료를 손질 및 관리하여 정해진 조리법에 의해 조리하는 일
	필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 양념과 부재료의 성분과 특성</li> <li>○ 재료의 전처리</li> <li>○ 재료의 특성</li> <li>○ 육수 만드는 방법</li> <li>○ 조리도구 종류와 용도</li> </ul>
	필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식재료의 신선도 선별능력</li> <li>○ 재료 전처리 능력</li> <li>○ 불의 조절능력</li> <li>○ 육수 종류에 따라 뼈, 육류 등 끓이는 시간 조절능력</li> <li>○ 곡물 종류에 따른 수침시간 조절능력</li> <li>○ 양념장의 혼합 비율 조절능력</li> </ul>
	직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 재료준비 점검태도</li> <li>○ 위생관리태도</li> <li>○ 안전사항준수태도</li> <li>○ 바른 작업 태도</li> </ul>
양식조리	능력단위	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 05. 양식 육류조리</li> <li>○ 06. 양식 파스타조리</li> <li>○ 08. 양식 기초 조리실무</li> </ul>
	직무수행내용	○ 서양음식의 특성을 이해하고 메뉴 계획, 식재료를 손질 및 관리하여 정해진 조리법에 의해 조리하는 일
	필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조리용 칼·도마의 종류와 용도</li> <li>○ 메뉴에 따른 부재료와 소스</li> <li>○ 육류, 가금류 특징</li> <li>○ 조리방법과 썰기 방법</li> <li>○ 밀가루 종류와 특징에 대한 지식</li> </ul>
	필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 부재료·소스 조리 능력</li> <li>○ 오븐 조작 능력</li> <li>○ 육류·가금류 선별 능력</li> <li>○ 냉장·냉동고의 관리 능력</li> <li>○ 칼의 활용, 관리, 보관 능력</li> </ul>
	직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 의사소통</li> <li>○ 안전사항 준수</li> <li>○ 위생관리</li> <li>○ 준비상태 확인</li> </ul>
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a></li> </ul>	