NCS기반 채용 직무 설명자료 : 후생담당원(조리원)

채용분야	**사무 보조**	**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	01 한식 밥조리, 02 양식조리, 03 중식조리, 04 조리방법 및 재료손질 05 식재료관리 01. 식품 위생관리 10. 위생시설·장비 안전관리		
직무수행 내용	밥 재료 준비 및 조리, 한식 기본 식재료와 전처리, 재료손질 및 적합한 주방도구 활용, 주방정리 및 청소, 위생관리		
필요지식	곡류의 종류와 특성, 도구의 종류와 용도, 재료 선별법, 재료의 특성과 상태에 따른 조절능력식재료의 특징과 종류, 식재료의 전처리 방법과 활용방법, 위생시설 관리 및 안전, 사고예방에 대한 지식, 식중독 발병에 대한 예방방법, 위생시설 관련 법규에 대한 지식, 위생시설 응급상황 대처 기술, 한식/양식/중식 조리방법의 종류에 대한 지식, 식재료의 종류와 특성에 대한 지식, 조리방법에 따른 장비활용 능력, 식품 위생관리에 관한 지식		
필요기술	곡류의 종류에 따른 수침시간 조절능력, 재료 보관능력, 조리종류와 형태·인원수·분량 조절능력, 위생관리 적용 능력, 비위생적인 식품의 처리방법, 조리 시 위생관리방법		
직무수행 태도	바른 작업태도, 위생관리태도, 재료 점검태도, 조리도구 정리태도, 안전사항준수태도		
직업기초 능력	의사소통능력, 조직이해능력, 대인관계능력, 자원관리능력, 문제해결능력		
참고			

※ 향후 NCS 개발동향과 기관 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있습니다.