

## 【 직무설명서: 조리원 】

채용분야		조리원	
분류체계			
대분류	중분류	소분류	세분류
13. 음식서비스	01. 식음료조리·서비스	01. 음식조리	01. 한식조리
<b>기관 주요업무</b>	국가, 지방자치단체 및 기타 공공단체의 위탁사업과 부산광역시장이 위탁하는 공공시설물을 보다 효율적으로 관리·운영하여 시민편익과 복리증진에 기여하기 위해 설립된 지방공기업		
<b>직무수행 내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (음식조리) 식재료의 관리 및 손질</li> <li>○ (음식조리) 정해진 조리법에 의해 음식 조리</li> <li>○ (위생관리) 식품위생과 조리기구, 조리시설 운영 및 관리</li> <li>○ (위생관리) 조리원의 안전, 개인위생, 보건, 조리능력 향상을 위한 교육</li> <li>○ (위생관리) 일반음식점 위생상태 점검 및 관리</li> <li>○ (재료관리) 식자재 선입선출 및 보관상태 점검</li> </ul>		
<b>전형방법</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 필기전형(NCS직업기초능력평가 및 인성검사) → 면접전형(서류심사 포함) → 합격자발표 → 수습임용(3개월)</li> </ul>		
<b>일반요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 단체급식 또는 일반음식점에서 1년 이상 경력자</li> <li>○ 식품위생법 제40조 및 같은 법 시행규칙 제49조 및 제50조에 의한 건강진단 결과 이상이 없는 자</li> </ul>		
<b>교육요건</b>	○ 무관		
<b>필요지식</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (위생관리) 식품위생법, 작업장위생수칙, 개인위생관리를 위한 지식</li> <li>○ (안전관리) 안전예방지침, 작업안전관리 수칙, 산업안전보건법</li> <li>○ (재료관리) 식재료의 유통기한, 식재료의 원산지에 대한 이해, 식재료의 전처리 방법과 활용방법</li> <li>○ (메뉴관리) 한식 조리법</li> <li>○ (기초조리실무) 조리에 따른 조리원리, 식재료의 특성과 종류, 계량방법, 도구사용법</li> </ul>		
<b>필요기술</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (음식조리) 위생관리기준에 의한 위생적 실행능력</li> <li>○ (음식조리) 식품위해요소 차단능력 및 식중독 예방과 대처방법</li> <li>○ (음식조리) 조리작업 매뉴얼에 의한 안전실행능력</li> <li>○ (재료관리) 식재료 감별능력 및 저장관리 활용능력</li> <li>○ (음식조리) 식재료 활용능력</li> <li>○ (음식조리) 식재료와 조리법 이해 및 분석능력</li> <li>○ (음식조리) 조리방법에 따른 장비 활용 능력</li> </ul>		
<b>직무수행</b>	○ 위생관리기준에 따른 위생관리태도 및 위생적인 식품조리 준수		

<p><b>태도</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조리도구 정리정돈, 안전사고 예방을 위한 안전조치</li> <li>○ 식품위생법 준수, 위생적인 용모와 복장, 식재료 점검 태도</li> <li>○ LNG, LPG 점검, 조리도구 등 안전의식</li> <li>○ 직원 및 고객과의 원활한 대인관계</li> </ul>
<p><b>필요자격</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 자세한 사항은 채용공고문 참조</li> </ul>
<p><b>참고사이트</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a> 홈페이지 → NCS 학습모듈 검색</li> </ul>