

【 직무설명서: 조리원 】

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

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