

【광주환경공단 블라인드 채용 직무 설명자료 : 조리원】

| 채용분야 | 조리원 (공무직) | 분류 체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류(직무) |
|--------|--|----------|-----------|---------------|----------|------------------------|
| | | | 13. 음식서비스 | 01. 식음료조리·서비스 | 01. 음식조리 | 01. 한식조리 02. 양식조리 등 |
| 주요사업 | 광주환경공단은 빛고을 광주 시민들이 생활하면서 발생시키는 오수와 음식물·분뇨·생활쓰레기 등을 처리하는 환경기초시설을 관리·운영하고 있으며, 생태와 문화가 한데 어우러진 광주천과 영산강을 만들기 위한 환경지킴이로서의 역할을 수행하고 있습니다. 또한, 하수처리시설, 음식물자원화시설 등의 환경기초시설을 보다 전문적이고 효율적으로 관리·운영하고 있으며 폐기물을 자원화 하는 등 친환경 선도 공기업으로서의 역량을 다지고 있는 광주광역시 지방공기업 입니다. | | | | | |
| 직무수행내용 | - [구내식당 조리원] 식단에 따른 조리업무 보조, 식재료 전처리 및 배식준비, 식재준비 및 주방정리, 구내식당 위생 유지 등 | | | | | |
| 전형방법 | 입사지원 → 필기시험 → 서류전형 → 면접시험 → 최종합격자발표 | | | | | |
| 일반요건 | 연령 | 공고문 참조 | | | | |
| | 성별 | 무관 | | | | |
| 교육여건 | 학력 | 무관 | | | | |
| | 전공 | 무관 | | | | |
| 능력단위 | 위생관리, 안전관리, 재료관리, 조리실무(한식, 양식, 중식, 일식 등) | | | | | |
| 필요지식 | 식품특성에 대한 지식, 위생적인 원료 선택 방법, 메뉴 조리법에 대한 지식, 식자재별 취급 방법에 대한 지식, 위생시설 관리 및 안전, 사고예방에 대한 지식, 식중독 발병에 대한 예방방법, 작업장위생수칙, 작업 안전관리 수칙, 기초적인 조리방법에 대한 지식, 조리에 따른 조리원리, 조리방법과 썰기 방법, 식재료 전처리 방법과 활용방법, 식재료의 특징과 종류 | | | | | |
| 필요기술 | 위생적인 원료 선택 능력, 위생관리 적용 능력, 비위생적인 식품의 처리방법, 조리 시 위생관리 방법, 식중독 예방과 대처 능력, 개인위생기준에 의한 습관 실행능력, 안전사고 발생 시 응급조치 능력, 위생시설 응급상황 대처기술, 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력, 주방 도구의 활용·관라보관 능력, 식재료의 조리법 이해 및 분석능력, 식재료의 전처리 능력, 식재료 활용 능력 | | | | | |
| 직무수행태도 | 철저한 식자재 품질 관리 의지, 식품안전관리기준 준수 태도, 위생적인 작업 태도, 청결한 복장과 위생습관을 유지하는 태도 등 | | | | | |
| 필요자격 | 국가기술자격법 시행규칙“별표2”중직무분야(조리) 기능사 이상 자격증 취득 후 단체급식 50인 이상 회사 급식 및 학교급식 1년 이상 경력자 | | | | | |
| 직업기초능력 | 의사소통능력, 문제해결능력, 대인관계능력, 자원관리능력, 기술능력 등 | | | | | |
| 참고사이트 | 국가직무능력표준 홈페이지(http://www.ncs.go.kr) 광주환경공단 홈페이지(http://www.eco-g.or.kr/) | | | | | |