

【NCS기반 채용 직무기술서】

한국남부발전(주)				
채용 분야	취사조리원			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	13. 음식서비스	01. 식음료조리·서비스	01. 음식조리	00. 음식조리공통직무
				01. 한식조리
				02. 양식조리
기관 주요 사업	○ 전기를 생산하여 판매하는 전기공급업을 영위 ○ 전력자원의 개발 및 판매를 통한 안정적 전력공급에 기여 ○ 신규 발전소 건설, 신재생에너지 사업 ○ 해외 발전회사의 발전설비 운영 및 유지보수			
NCS기반 전형절차	○ 1단계(NCS기반 서류전형) : 직무능력기반 입사지원서 심사 ○ 2단계(NCS기반 면접전형) : NCS 기반 경험, 직무역량, 인성 및 조직적합성 평가 ○ 3단계 : 신체검사 및 신원조회			
직업 기초 능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 직업윤리			
음식조리 공통직무	능력단위	○ 01. 음식 위생관리 ○ 02. 음식 안전관리 ○ 03. 음식 메뉴관리 ○ 05. 음식 재료관리		
	직무수행내용	○ 조리작업에 기본적인 위생과 안전수칙을 이해하고 실행하며, 메뉴·구매·재료 관리 등의 업무를 수행		
	필요지식	○ 식품위생에 관련된 질병, 식중독의 종류와 특성 ○ 작업장 위생수칙 개인위생 관리를 위한 지식 ○ 식품위생 위해환경요소 ○ 식재료의 유통기한 ○ 음식조리법		
	필요기술	○ 개인위생기준에 의한 위생적인 습관 실행능력 ○ 식중독 예방과 대처능력 ○ 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력 ○ 식재료의 품목별 특성 ○ 조리완성능력 ○ 식재료 저장관리 활용 능력		
	직무수행태도	○ 위생관리기준에 따른 위생관리태도 ○ 위생적인 식품조리 의무 준수태도 ○ 청결하고 부지런한 태도 ○ 협력적 사고 ○ 원활한 의사소통		

한식조리	능력단위	○ 02. 한식 국·탕조리 ○ 03. 한식 찜·선조리 ○ 04. 한식 구이조리 ○ 09. 한식기초 조리실무 ○ 10. 한식 밥조리 ○ 12. 한식 찌개조리 ○ 15. 한식 볶음조리
	직무수행내용	○ 한국음식의 특성을 이해하고 메뉴 계획, 식재료를 손질 및 관리하여 정해진 조리법에 의해 조리하는 일
	필요지식	○ 양념과 부재료의 성분과 특성 ○ 재료의 전처리 ○ 재료의 특성 ○ 육수 만드는 방법 ○ 조리도구 종류와 용도
	필요기술	○ 식재료의 신선도 선별능력 ○ 재료 전처리 능력 ○ 불의 조절능력 ○ 육수 종류에 따라 뼈, 육류 등 끓이는 시간 조절능력 ○ 곡물 종류에 따른 수침시간 조절능력 ○ 양념장의 혼합 비율 조절능력
	직무수행태도	○ 재료준비 점검태도 ○ 위생관리태도 ○ 안전사항준수태도 ○ 바른 작업 태도
양식조리	능력단위	○ 03. 양식 수프조리 ○ 05. 양식 육류조리 ○ 06. 양식 파스타조리 ○ 08. 양식 기초 조리실무 ○ 10. 양식 사이드 디쉬 조리
	직무수행내용	○ 서양음식의 특성을 이해하고 메뉴 계획, 식재료를 손질 및 관리하여 정해진 조리법에 의해 조리하는 일
	필요지식	○ 조리용 칼·도마의 종류와 용도 ○ 메뉴에 따른 부재료와 소스 ○ 육류, 가금류 특징 ○ 조리방법과 썰기 방법 ○ 밀가루 종류와 특징에 대한 지식
	필요기술	○ 부재료·소스 조리 능력 ○ 오븐 조작 능력 ○ 육류·가금류 선별 능력 ○ 냉장·냉동고의 관리 능력 ○ 칼의 활용, 관리, 보관 능력
	직무수행태도	○ 의사소통 ○ 안전사항 준수 ○ 위생관리 ○ 준비상태 확인
참고 사이트	○ www.ncs.go.kr ※ 본 직무기술서는 국가직무능력표준에 따라 당사의 채용 직무를 요약하여 표현한 자료이며, 세부 내용은 상기 사이트를 참고하시기 바랍니다.	