

신용보증기금				
채용분야	전속업무직원 상용지원직(조리원)			
NCS 분류체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	13. 음식서비스	01. 식음료조리서비스	01. 음식조리	00. 음식조리공통직무
				01. 한식조리
				02. 양식조리
				03. 중식조리
				04. 일식조리
05. 북어조리				
직업 기초능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 조직이해능력, 대인관계능력			
음식조리	능력단위	01. 음식 위생관리 02. 음식 안전관리 03. 음식 메뉴관리 04. 음식 구매관리 05. 음식 재료관리		
	직무수행 내용	○ 식재료 검수 및 정리정돈, 전처리작업 ○ 단체급식 표준 매뉴얼에 따른 음식조리 ○ 급식소 위생 유지 ○ 식품위생과 조리기구, 조리시설 운영		
	필요지식	○ 식품, 개인위생, 도구 등의 위생적인 관리 및 사용법 숙지 ○ 식재료의 유통기한, 원산지에 대한 이해 ○ 단체급식 조리에 대한 지식 ○ 식품위생법, 개인위생관리를 위한 지식		
	필요기술	○ 식품위생법에 따른 위생관리 실행 능력 ○ 식품위해요소 차단 능력 및 식중독 예방과 대처방법 ○ 단체급식 조리에 대한 기본지식 및 조리능력 ○ 식재료 감별 능력 및 저장관리 활용 능력		
	직무수행 태도	○ 위생관리기준에 따른 위생관리 태도, 식품조리 준수 ○ 식품위생법 준수, 안전한 용모와 복장, 식재료 점검 태도 ○ 양질의 서비스를 제공하려는 성실하고 책임감 있는 태도		
참고 사이트	○ www.ncs.go.kr → NCS 학습모듈 메뉴에 능력단위 검색 → 능력단위 정보 확인			