

| | | | | |
|-------------|---|--|----------|--------------|
| 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 | | | |