

# 직무기술서 【 조리 】

채용 분야	일반	분류 체계	대분류	13.음식서비스
			중분류	01.식음료조리·서비스
			소분류	01.음식조리
			세분류	01.한식조리 02.양식조리 03.중식조리 04.일식·복어조리
주요업무	○ 단체급식 조리 - 식단 및 정해진 조리법에 의한 조리 - 식재료 전처리 및 배식 준비, 식재 준비 및 주방 정리, 세척 업무 및 위생 유지 등			
능력단위	○ (한식·양식·중식·일식 등) 01.재료관리, 02.안전관리, 03. 위생관리, 04.조리실무(밥 조리, 면 조리, 구이조리, 찜 조리, 조림 조리, 볶음 조리 등)			
직무수행 내용	○ 주방 내 발생 가능한 사고·재해에 대한 이해 및 영양사의 지시·감독에 따른 식당 청결관리, 식품 위생관리, 제공되는 식단에 따른 식재료 전처리, 조리업무, 상차림, 세척 업무 수행			
필요지식	○ 식품위생법, 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, 작업장 위생수칙, 작업 안전관리 수칙, 기초적인 조리방법에 대한 지식, 조리법에 따른 조리원리, 조리방법과 썰기 방법, 개인위생관리를 위한 지식, 조리 기구의 종류·명칭·특징·용도·보관 방법, 식재료 저장 및 전처리 방법, 영양소에 대한 지식			
필요기술	○ 식재료와 조리법 이해 및 분석 능력, 위생적인 원료 선택 능력, 위생관리 적용 능력, 비위생적인 식품의 처리방법, 조리 시 위생관리방법 및 식재료별 세척기술, 식중독 예방과 대처 기술, 개인위생기준에 의한 습관 실행능력, 안전사고 발생 시 응급조치 능력, 위생시설 응급 상황 대처기술, 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력, 양념재료 활용 능력, 주방도구의 활용·관리·보관 능력, 식재료의 조리법 이해 및 분석 능력, 식재료 전처리 능력, 식재료·오븐 등 주방설비 활용능력, 정기적인 메뉴교체·개발능력, 조리 완성능력, 불 조절능력, 재료에 따른 염도·산도·당도 조절능력			
직무수행 태도	○ 철저한 식자재 품질 관리 의지, 식품안전관리기준 준수 태도, 위생적인 작업 태도, 청결하고 안전한 복장 착용 및 위생습관을 유지하는 태도, 위생시설에 대한 예방수칙 준수, 조리도구 정리태도, 조리도구 및 설비 등을 청결하게 관리하는 태도, 신속한 업무처리 수행태도, 부서원들과 협력적 관계 유지 및 원활한 의사소통을 하려는 노력, 자기 자신에게 주어진 일을 책임감 있게 완료하는 태도, 고객에 대한 친절한 태도, 요청내용의 반영을 위한 노력, 업무규정 준수 노력			
필요자격	○ (필수) 공통 자격기준 충족자, 조리기능사 이상 자격증 소지자			
관련 자격증	○ 조리산업기사, 조리기능사			
직업기초 능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 조직이해능력			
참고 사이트	○ www.ncs.go.kr			