직무기술서(조리)

채용 분야	일반	분류 체계	대분류	13.음식서비스				
			중분류	01.식음료조리·서비스				
			소분류	01.음식조리				
			세분류	00.음식조리공통직무	01.한식조리	02.양식조리	03.중식조리	04.일식조리

주요업무	○ **단체급식 조리** - 식단 및 정해진 조리법에 의한 조리 - 식재료 전처리 및 배식 준비, 배식, 주방 및 홀 정리, 세척, 위생 유지 등
능력단위	○ 01.음식 위생관리, 02.음식 안전관리, 03.음식 메뉴관리, 04.음식 구매관리, 05.음식 재료관리
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, 배식, 보존식 관리, 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, 조리에 따른 조리원리, 조리방법과 썰기 방법, 개인위생관리를 위한 지식, 조리기구의 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, 위생설비 사용 및 관리기술, 개인위생 및 집단급식소 위생기준 숙지 준수능력, 가스, 화재 안전사고 발생 시 응급조치 능력, 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력, 양념재료 활용능력, 주방도구의 활용·관리·보관 능력, 식재료의 조리법 이해 및 분석 능력, 식재료 전처리능력, 식재료·오븐 등 주방설비 활용능력, 정기적인 메뉴교체·개발능력, 조리 완성능력, 조리용 가스 연소기 사용능력, 재료에 따른 염도·산도·당도 조절능력
직무수행 태도	○ 철저한 식자재 품질 관리 의지, 식품안전관리기준 준수 태도, 위생적인 작업 태도, 청결하고안전한 복장 착용 및 위생습관을 유지하는 태도, 위생시설에 대한 예방수칙 준수, 조리도구 정리 태도, 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, 요청 내용의 반영을 위한 노력, 업무규정 준수 노력
필요자격	○ 공통 자격기준 충족자 ○ 조리기능사 이상 자격증을 취득하고 및 관련 경력이 4년 이상인 자 ○ 단체급식 조리 및 교대근무 가능자
관련 자격증	○ 조리기능장, 조리산업기사, 조리기능사
직업기초 능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 조직이해능력
참고 사이트	○ www.ncs.go.kr