

직무기술서(조리사)

채용 분야	조리사	분류 체계	대분류	13. 음식서비스
			중분류	01. 식음료조리·서비스
			소분류	01. 음식조리
			세분류	00. 음식조리공통직무 01. 한식조리

주요사업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 구산사회복지관 무료·유료 급식소 및 식사·밑반찬 배달사업 운영 ○ 저소득 소외계층 및 이용자의 균형있는 식사 제공으로 결식 예방 및 건강유지 도모
직무 수행내용	<p>(음식위생관리) 음식조리 작업에 필요한 위생관련 지식을 이해하고 주방의 청결상태와 개인위생·식품위생을 관리하여 전반적인 조리작업을 위생적으로 수행할 수 있는 능력</p> <p>(음식안전관리) 조리사가 주방에서 일어날 수 있는 사고와 재해에 대하여 안전기준 확인, 안전수칙 준수, 안전예방 활동을 하는 능력</p> <p>(음식재료관리) 조리작업 수행에 필요한 재료를 저장·재고관리·선입 선출하여 효율적으로 관리할 수 있는 능력</p> <p>(한식기초조리실무) 칼 다루기, 기본 고명 만들기, 한식 기초 조리법 등 기본적인 지식을 이해하고 기능을 익혀 조리업무에 활용할 수 있는 능력</p>
전형방법	○ 응시원서 접수 → 서류심사 → 면접전형 → 최종합격자 발표 → 신원조회 → 임용

일반요건	연령	공고문 참조
	성별	무관
교육요건	학력	무관
	전공	무관
필요지식	<p>(음식위생관리) 식품위생법, 식중독의 종류와 특성, 위생수칙, 식품위생 위해환경요소</p> <p>(음식안전관리) 안전예방 지침, 작업 안전관리 수칙, 응급처치 지식, 산업안전보건법</p> <p>(음식재료관리) 식재료의 품목별 특성, 냉동고·냉장고의 적정온도, 식재료의 유통기한, 원산지에 대한 이해 및 감별, 식재료 성분 및 유해물질에 대한 정보와 지식</p> <p>(한식기초조리실무) 칼의 종류와 사용용도 및 보관 방법, 칼 연마 방법, 조리과 썰기 방법, 다양한 모양의 썰기 용어</p>	
필요기술	<p>(음식위생관리) 위생적인 습관 실행능력, 식중독7 예방과 대처 능력, 응급처치능력</p> <p>(음식안전관리) 작업공정 파악 기술, 용도별·종류별 칼 사용능력, 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력, 주방도구를 안전하게 활용·관리·보관할 수 있는 능력</p> <p>(음식재료관리) 재료 감별 능력, 냉동고·냉장고 및 창고 관리능력, 유통기한 관리능력, 조리용도에 맞게 손분 저장 활용 능력, 재료의 품질별 활용 능력</p> <p>(한식기초조리실무) 칼 연마 기술, 다양한 크기·두께·굽기·모양으로 썰는 능력, 한식 조리방법과 썰기 기술, 주방도구의 활용·관리·보관 능력,</p>	
직무수행태도	<p>(음식위생관리) 식품위생법을 준수하는 태도, 위생적인 식품조리 의무 준수태도</p> <p>(음식안전관리) 안전의식, 책임감, 정리정돈, 위생적인 용모와 복장, 안전사고 예방</p> <p>(음식재료관리) 관찰태도, 문제해결 태도, 안전사항 준수 태도, 위생관리 준수 태도</p> <p>(한식기초조리실무) 문제해결, 안전복장, 의사소통, 관찰태도, 반복훈련</p>	
필요자격	○ 조리사 자격증	
참고사이트	○ www.ncs.go.kr	