

## (B5) 조리원\_직무기술서

NCS 분류체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	13. 음식서비스	01. 식음료조리 · 서비스	01. 음식조리	01. 한식조리
채용분야	조리원			
공단 주요사업	○ 한국승강기안전공단은 승강기 시설 이용자인 국민의 재산과 생명을 보호하기 위하여 승강기 검사, 인증, 진단·컨설팅, 안전성 평가, 연구개발 등 안전관리 사업 및 체계적인 사고예방 활동을 전개하고 있음			
핵심책무 (능력단위)	○ 구내식당 조리 및 식당 관리 업무			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (한식 위생관리) 조리실과 식당을 청결하게 관리</li> <li>○ (한식 안전관리) 세균 감염 등으로부터 안전한 먹거리 관리</li> <li>○ (한식 재료관리) 기본 식재료의 위생적이고 체계적인 관리</li> <li>○ (한식기초조리실무) 기초조리법을 숙지하여 다양한 식단을 조리</li> </ul>			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (한식 위생관리) 세제, 소독제 등 약품 취급법, 식품위생에 관련된 질병, 식중독의 종류와 특성, 개인위생</li> <li>○ (한식 안전관리) 조리장비, 도구의 종류와 명칭·특징·용도, 조리장비 작동원리, 조리실 화재발생시 진압방법,</li> <li>○ (한식 재료관리) 식재료의 품목별 특성, 식재료의 유통기한, 저장에 따른 형태·성분변화 감지 능력, 냉동고, 냉장고의 적정온도</li> <li>○ (한식기초조리실무) 칼의 사용용도, 칼 보관방법, 식재료의 특징과 종류, 한식 기본양념의 종류, 조리방법 지식</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (한식 위생관리) 개인위생기준에 의한 위생적인 습관 실행능력, 식중독 예방과 대처 능력, 세제 소독제등 취급능력</li> <li>○ (한식 안전관리) 도구·장비의 종류와 사용능력, 용도별 칼 사용능력, 화재진압도구 사용능력, 조리도구 보관</li> <li>○ (한식 재료관리) 재료감별 능력, 냉동고·냉장고 및 창고 관리능력, 재료 유실방지 및 보안 관리능력, 유통기한 관리능력, 변질유무 확인능력</li> <li>○ (한식기초조리실무) 칼의 활용, 관리 능력, 양념재료 활용 능력, 식재료 활용능력, 조리장비활용방법, 주방정리능력</li> </ul>			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (한식 위생관리) 식품위생법을 준수하는 태도, 청결한 복장과 위생습관을 유지하는 태도, 위생적인 식품조리</li> <li>○ (한식 안전관리) 책임감, 도구정리정돈, 안전사고에 대비한 책임감, 판단력</li> <li>○ (한식 재료관리) 관찰하는 태도, 위생관리준수 태도, 유통기한 관리태도</li> <li>○ (한식기초조리실무) 위생적조리 태도, 위생적 복장, 의사소통, 안전사항 준수</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 한식·양식·중식·일식 조리 자격증(기능사 이상) 소지 또는</li> <li>○ 집단급식소 근무(직접 조리 경력) 2년 이상</li> </ul>			
직업기초능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 대인관계능력			
참고사이트	○ <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a> → NCS 학습모듈 검색 → NCS능력단위 정보 확인			