

## <NCS기반 직무설명자료: 조리사>

채용분야		대분류	중분류	소분류	세분류
조리사	NCS 분류체계	13. 음식서비스	01. 식음료조리 · 서비스	01. 음식조리	01. 한식조리 02. 양식조리 03. 중식조리 04. 일식조리
한국폴리텍대학 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 국가기간 · 전략사업 및 신성장동력 산업분야에 필요한 인력 양성</li> <li>○ 산업체 재직근로자를 위한 향상훈련, 신중년 · 여성재취업과정 등 운영 및 지역산업인력개발</li> </ul>				
채용분야 담당업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식단에 따른 음식조리 및 배식, 식당 시설 · 비품 관리 등</li> <li>○ 시설 및 자산 운영 관리 지원에 관한 업무</li> </ul>				
직무수행 내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>조리사</b> 업무는 학교 식당의 조리(한식 · 양식 · 중식 · 일식 · 분식 등) 업무 총괄 및 조리원의 조리 · 안전 · 위생업무 등 전반적 업무지시를 총괄하는 일이다.</li> </ul>				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (음식 위생 · 안전관리) 식품위생법, 식품위생 관련 질병, 식중독 특성, 안전예방지침, 작업 안전관리 수칙, 응급처치 지식, 산업안전보건법</li> <li>○ (음식 메뉴관리) 음식 조리법, 음식 특징 · 분류, 인터넷 활용능력 등</li> <li>○ (재료관리) 식재료 유통기한, 원산지에 대한 이해, 식재료 전처리 방법 및 활용방법 등</li> <li>○ (기초조리실무) 조리원리, 식재료의 특성 · 종류, 조리 기물 · 기구 · 주방 설비 사용법, 계량 방법 등</li> </ul>				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (음식 위생 · 안전관리) 위생적 습관 실행능력, 용도 · 종류별 기물 · 기구 사용 기술, 응급처치 기술, 매뉴얼에 따른 안전한 조리작업 실행능력</li> <li>○ (음식 메뉴관리) 메뉴조절, 관리 능력, 조리 완성능력 등</li> <li>○ (재료관리) 식재료 감별 · 활용 및 저장관리 능력</li> <li>○ (기초조리실무) 식재료와 조리법 이해 · 분석 능력, 조리방법에 따른 장비 활용 능력 등</li> <li>○ (위생관리) 개인 위생관리 기술, 식품오염 방지 기술</li> </ul>				
직무수행 태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (음식 위생 · 안전관리) 식품위생법 준수 태도, 위생 습관 유지 태도, 안전의식, 협력적 사고, 책임감, 도구 정리정돈, 원활한 의사소통 등</li> <li>○ (음식 메뉴관리) 관찰 태도, 식품위생법 준수, 의사소통 태도</li> <li>○ (위생관리) 위생 유지 및 청결한 작업 태도, 위생법규 및 근무수칙 준수 의지</li> </ul>				
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조리사면허</li> </ul>				
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 직업윤리</li> </ul>				
참고사이트	<a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a>				

