

직무 기술서 [강원학사 전담직원 조리직]

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
주요 업무	○ 조리원 - 식단 및 정해진 조리법에 의한 조리 - 식재료 전처리 및 배식 준비, 식재 준비 및 주방 정리, 세척 업무 및 위생 유지 등			
능력 단위	○ (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)			
직무 수행 내용	○ 주방 내에서 발생할 수 있는 사고 및 재해에 대한 이해를 바탕으로 영양사의 감독 지시에 따라 식당의 청결관리, 식품 위생관리, 제공되는 식단에 따른 식재료 전처리, 조리업무, 상차림, 세척 업무 수행			
필요 지식	○ 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, 조리기구의 종류·명칭·특징·용도·보관 방법, 식재료 저장 및 전처리 방법, 영양소에 대한 기초 지식			
필요 기술	○ 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, 개인위생 기준에 의한 습관 실행능력, 안전사고 발생 시 응급조치 능력, 위생시설 응급상황 대처기술, 조리 작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력, 양념재료 활용능력, 주방도구의 활용·관리·보관 능력, 식재료의 조리법 이해 및 분석 능력, 식재료의 전처리 능력, 식재료·오븐 등 주방설비 활용능력, 정기적인 메뉴교체·개발능력, 조리 완성능력, 불의 조절능력, 재료에 따른 염도·산도·당도 조절능력			
직무 수행 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			
관련 자격증	○ 조리기능장, 한식조리기능사, 양식조리기능사, 일식조리기능사, 중식요리기능사, ※ <u>관련 자격증은 필수사항이 아니므로 없어도 지원가능함</u>			
직업기초 능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 조직이해능력, 기술능력, 직업윤리			
참고 사이트	○ www.ncs.go.kr www.injae.go.kr			