직무기술서

채용분야	조리	근무지	한국해양과학기술원 동해연구소(울진)
	①직원 구분	②인력 구분	③직급 구분
	무기계약직	공무직	-

NCS 분류체계

대분류	중분류	소분류	세분류	능력단위세분류
13. 음식서비스	01. 식음료조리·서비스	01. 음식조리	01. 한식조리 02. 양식조리 03. 중식조리 04. 일식·복어조리	-

직무수행 내용	❑ 식품 조리 및 위생관리: 영양사가 계획한 식단 조리법에 따라 식재료의 전처리 및 음식 조리, 주방 도구 및 용기 구분 사용, 주방기기 작동, 식품위생 관련 법률에 따른 조리실 및 부대시설 청결 유지 ❑ 부식 재료 관리: 구매 식품의 검수 지원, 식자재 재고 파악 및 보관 상태 점검 ❑ 근무시간: 09:30~18:30, 휴게시간(13:00~14:00) ❑ 식수 정보: 중식(50명 내외), 석식(15명 내외) / 조리 인원: 2명
전형절차	❑ **[1차 전형]** 서류심사 ❑ **[2차 전형]** 면접 심사

일반요건	연 령	❑ 18세 이상 65세 이하인 자
	성 별	❑ 제한 없음
교육요건	최종 학력	❑ 학력 무관
	전 공	❑ 제한 없음

직무요건

필요지식	❑ 기초 조리 실무 : 조리 원리, 식재료의 특성과 종류, 조리도구 활용 방법의 이해 ❑ 메뉴 관리 : 한식, 양식, 중식, 일식, 분식 조리법의 이해 ❑ 재료 관리 : 식재료의 유통기한, 식재료의 원산지에 대한 이해, 식재료의 전처리 방법과 활용 방법의 이해 ❑ 안전관리 : 안전 예방 지침, 직업 안전관리 수칙, 산업안전보건법에 대한 이해 ❑ 위생 관리 : 식품위생법, 작업장 위생 수칙, 개인위생 관리에 대한 지식 ❑ 청소 관련 기초 지식
필요기술	❑ 식재료와 조리법, 조리도구에 대한 이해 및 활용 능력 ❑ 식재료 감별 능력 및 저장·활용 능력 ❑ 조리 작업 매뉴얼에 의한 조리 및 안전 실행 능력 ❑ 위생 관리 기준에 의한 식품위해요소 차단 능력 및 식중독 예방과 대처 방법 ❑ 청소 도구 사용 능력
직무 수행태도	❑ 서비스 의식 및 책임감 있는 자세 ❑ 위생 관리 기준에 따른 위생 관리 태도, 위생적인 식품 조리 준수 ❑ 안전 의식, 조리도구 정리정돈, 안전사고 예방을 위한 안전 조치 ❑ 식품위생법 준수, 식재료 점검 태도
직업기초능력	❑ 의사소통 능력, 문제해결 능력, 대인관계능력, 직업윤리
필요 자격	❑ 단체 급식 또는 식당 조리 경력이 6개월 이상 자 ❑ 「식품위생법 시행규칙」 제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류) 각 호에 해당하지 않는 자

참 고	❑ NCS 국가직무능력표준(http://www.ncs.go.kr/) - 'NCS 및 학습모듈 검색' 참조