

〈 NCS기반 직무설명자료: 조리사 〉

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