

【NCS기반 채용 직무 설명자료 : 식음서비스】

채용 분야	식음 서비스	분류 체계	대분류	13. 음식서비스		
			중분류	01. 식음료조리·서비스		
			소분류	02. 식음료서비스		
			세분류	01. 식음료접객	02. 소믈리에	03. 바리스타
능력 단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식음료접객) 05. 음료서비스, 06. 음식서비스, 07. 식음료 영업장 마감, 08. 식음료 영업장 위생 안전 관리, 09. 식음료 고객 관리 ○ (소믈리에) 03. 와인추천·판매, 04. 와인 서비스, 05. 와인 테이스팅, 06. 와인장비·비품 관리 ○ (바리스타) 03. 커피기계 운용, 08. 커피매장 고객 서비스 					
직무수행 내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식음료접객) 식음료 영업장에서 고객을 맞이하여 고객의 필요에 따른 식음료 서비스를 제공하고, 고객만족향상을 위하여 고객을 응대하는 일 ○ (소믈리에) 식음료 영업장에서 고객을 대상으로 서비스하기 위해 와인의 선정·구매, 관리, 추천·판매, 테이스팅, 장비·비품 관리, 와인 분류, 영업장 경영 등을 수행하는 일 ○ (바리스타) 커피에 대한 지식과 이해를 바탕으로, 다양한 기법으로 커피를 제조하여, 고객에게 서비스하고, 커피매장을 관리·운용하는 일 					
전형 방법	○ NCS기반 직무역량 서류심사 → NCS직업기초능력평가 및 직무수행능력평가 → 블라인드 면접 → 신체검사 → 인턴선발 → 인턴근무평가 → 최종정규직 전환					
필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식음료접객) 식음료 메뉴 및 기본 조리법에 대한 지식, 영업장의 테이블 세팅 방법, 영업장 배치와 청결상태 기록에 대한 지식, 식자재별 취급방법 및 구매유통에 대한 지식, 식품위생법에 따른 검사항목, 식음료 서비스를 위한 외국어 능력 ○ (소믈리에) 와인의 종류와 특성, 가격 전반에 대한 지식, 음식재료 및 조리방법 관련 지식, 와인 관련 전문 용어, 와인/글라스 파지법, 서비스 에티켓 ○ (바리스타) 원두의 생산지별 특성 및 적절한 커피 추출 방법에 대한 지식, 커피 관련 전문 용어, 커피 기계 설정방법 및 상태 확인 관련지식 					
필요 기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식음료접객) 영업장 기물 취급 기술, 음식 종류 및 메뉴에 따른 세팅 및 서빙 기술, 식품 위생 법률 숙지와 입출고 파악 능력, 컴퓨터 활용 문서 작성기술 ○ (소믈리에) 고객의 특성에 따른 선호 와인 파악능력, 음식재료 및 조리방법에 어울리는 와인 파악능력, 적절한 테이블 세팅 및 온도 유지 등을 바탕으로 고객에게 와인을 제공하는 능력 ○ (바리스타) 기계 및 기구를 활용하여 커피를 추출하는 능력, 소모품 교체 및 세척 등 커피기계 관리기술 					
직무수행 태도	○ (공통) 작업지시서 및 안전한 작업수칙 준수, 위생적인 작업 준수, 성실하고 꼼꼼한 점검 태도, 고객의 불만 사항을 수용하고 해결하려는 적극적인 태도					
직업기초 능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 대인관계능력, 기술능력, 직업윤리					
참고 사이트	www.ncs.go.kr					

※ 상기 직무 설명자료는 강원랜드의 조직적합성 관점에서 실제적 관련성이 높은 NCS에 근거하여 작성되었습니다. 추후 강원랜드 사업 환경 및 NCS 단위의 변동에 따라 직무기술서의 내용이 변경될 수 있음을 알려드립니다.