

【NCS기반 채용 직무 설명자료 : 조리】

채용 분야	조리	분류 체계	대분류				21.식품가공	
			13. 음식서비스				02.제과·제빵·떡제조	
			01. 식음료조리·서비스					
			소분류				01.제과·제빵·떡제조	
			01. 한식 조리	02. 양식 조리	03. 중식 조리	04. 일식·복어·조리	01.제과	02.제빵
능력 단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (한식조리) 15.한식 위생관리, 16.한식 안전관리, 17.한식 메뉴관리, 20.한식 기초 조리 실무 ○ (양식조리) 11.양식 위생관리, 12.양식 안전관리, 13.양식 메뉴관리, 16.양식 기초조리 실무 ○ (중식조리) 15.중식 위생관리, 16.중식 안전관리, 17.중식 메뉴관리, 20.중식 기초 조리 실무, 21.중식 식품조각 ○ (일식·복어조리) 30.일식 위생관리, 31.일식 안전관리, 32.일식 메뉴관리, 35.일식 기초 조리 실무 ○ (제과·제빵) 제과·제빵 재료혼합, 반죽정형, 반죽익힘, 위생관리, 안전관리, 생산작업준비 							
직무수행 내용	○ (공통) 주방의 청결상태, 식품위생 관리, 주방 내에서 발생할 수 있는 사고 및 재해에 대한 이해를 바탕으로 기초적인 조리업무를 통해 고객에게 먹는 즐거움을 제공하는 업무를 수행							
전형 방법	○ NCS기반 직무역량 서류심사 → NCS직업기초능력평가 및 직무수행능력평가 → 블라인드 면접 → 신체검사 → 인턴선발 → 인턴근무평가 → 최종정규직 전환							
필요 지식	○ (공통) 조리과정 중 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식, 식품위생법, 개인위생관리를 위한 지식, 칼의 종류와 사용 용도, 칼 보관 방법, 조리 방법과 썰기 방법, 다양한 모양의 썰기 용어, 다양한 정보를 활용하여 분석하고 적용하는 지식, 계량법, 향신료에 대한 이해, 조리원리, 조리기구의 종류/명칭/특징/용도, 냉장·냉동고의 관리방법							
필요 기술	○ (공통) 식재료와 조리법 이해 및 분석능력, 재료에 따라 요구되는 세척기술, 양념재료 활용능력, 한식 조리방법과 자르기 기술, 칼 가는 기술, 조리방법에 따른 장비 활용 능력, 채소/어패류/육류 전처리 능력, 주방 장비 청소 및 보관 능력, 주방 정리 및 청소 능력							
직무수행 태도	○ (공통) 메모태도, 안전복장, 관찰태도, 반복훈련, 식품특성을 관찰하는 태도, 안전사항 준수, 위생관리기준 준수, 의사소통태도, 위생적 조리태도, 의사소통태도, 조리방법을 연구하는 태도, 적극적인 문제해결 태도							
직업기초 능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 기술능력, 정보능력, 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.