

NCS기반 채용 직무 설명자료 : 조리사 및 취사원

채용분야	조리사 취사원	대분류	중분류	소분류	세분류
		13.음식서비스	01.식음료조리·서비스	01.음식조리	00.음식조리공통직무
주요사업	○ 조리작업에 대한 기본적인 위생과 안전 수칙을 이해하고 실행하며, 메뉴·재료관리, 병동 배선 등 관련 제반 업무 수행				
능력단위	○ (음식조리공통직무) 01. 음식 위생관리 02. 음식 안전관리 03. 음식 메뉴관리 04. 음식 구매관리 05. 음식 재료관리				
직무 수행내용	○ (음식 위생관리) 음식 조리작업에 필요한 위생 관련 지식을 이해하고 주방의 청결 상태와 개인위생·식품위생을 관리하여 전반적인 조리작업을 위생적으로 수행 ○ (음식 안전관리) 주방에서 일어날 수 있는 사고와 재해에 대하여 안전기준 확인, 안전 수칙 준수, 안전 예방 활동 ○ (음식 재료관리) 조리작업 수행에 필요한 재료를 저장·재고관리·선입선출하여 효율적으로 관리				
필요지식	○ (음식 위생관리) 식품위생법, 식품위생 위해환경요소, 식품위생에 관련된 질병·식중독의 종류와 특성, 식품별 조리 시스템 ○ (음식 안전관리) 안전 예방지침, 작업 안전관리 수칙, 응급처치 지식, 조리장비·도구의 종류와 명칭·특징·용도법, 조리 장비·도구의 안전관리 지침, 작업장 안전에 대한 지식, 유해·위험·화학물질에 대한 처리기준 ○ (음식 재료관리) 식재료의 품목별 특성, 식재료의 유통기한, 식재료의 품목별 저장 관리, 식재료의 저장 중 성분변화에 관한 지식				
필요기술	○ (음식 위생관리) 식중독 예방과 대처 능력, 응급처치 능력, 식품별 교차오염 예방능력, 위생적인 식품 조리 능력, 온도·습도·환기 관리 능력 ○ (음식 안전관리) 안전 사항 확인 기술, 용도별·종류별 칼 사용 능력, 응급처치 기술, 도구·장비의 종류와 사용 능력, 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력, 주방 동선에 대한 안전조치 능력, 주방 설비와 배기 후드를 조작할 수 있는 능력, 장비·도구에 대해 관리하고 수리 요청할 수 있는 능력 ○ (음식 재료관리) 재료 감별 능력, 원산지 확인과 표기 능력, 식재료의 저장 관리 활용 능력, 온·습도계 사용 능력, 저장에 따른 형태·성분변화 감지 능력				
직무 수행태도	○ (음식 위생관리) 식품위생법을 준수하는 태도, 문제해결을 위한 적극적인 태도, 위생적인 식품 조리 의무 준수 태도, 안전한 먹거리 생산의 양심적 태도, 청결한 태도 ○ (음식 안전관리) 안전의식, 협력적 사고, 통솔적 태도, 책임감, 안전의식, 도구 정리정돈, 안전한 용모와 복장, 작업장환경에 대한 안전성을 고려하는 자세, 안전사고에 대비한 책임감·판단력 ○ (음식 재료관리) 관찰 태도, 문제해결 태도, 반복훈련 태도, 안전 사항 준수 태도, 유통기한 관리 태도				
관련 자격사항	조리사 자격증(한식, 양식, 일식, 중식)				

관련 경력사항	사회봉사활동(5시간 이상), 기부·헌혈 경험(1회 이상), 고등학교 이상 RCY(RED CROSS YOUTH) 경력 (3년 이상), 직무 경력(조리사 및 취사원 경력)
직업 기초능력	의사소통능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 대인관계능력, 기술능력, 직업윤리
참고	http://www.ncs.go.kr

※직무 설명자료는 현재 개발된 NCS 중 대한적십자사 일반노무직(취사원) 직무의 실제와 관련이 높은 대표적 NCS를 선정하여 작성되었습니다. 향후 대한적십자사 주요사업 내용 변경 여부와 NCS 개발 동향 등 내·외부 상황의 변화에 따라 자료 내용이 변경될 수 있음을 양지(諒知)하여 주시기 바랍니다.