

【NCS 기반 채용 직무기술서: 조리】

채용분야 (채용직종)	기술	분류 체계	모집분야	조리(직원식당)
			세부모집분야	조리원
연구원 주요사업	○ 지질과학 연구, 지질자원 기반정보 구축·보급 및 지반·지하공간의 효율적 이용/광물자원 탐사·개발 및 순환·활용/지하 에너지자원 확보/지진, 지질재해 및 지구환경변화 대응/지하수자원의 탐사, 개발 및 보전 연구개발 등			
핵심책무	○ (조리원) 위생적인 식품 처리 및 안전한 급식 제공			
직무수행내용	○ 조리원 - 조리 준비/실시 및 식음료 제공, 정리 - 주방 위생 및 안전 유지·관리			
전형방법	○ 1차 서류심사 → 최종 종합면접 → 임용			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	무관		
	전공	무관		
필요지식	○ 식품특성에 대한 지식, 식품별 보관·제조·가공에 대한 지식, 메뉴 조리법에 대한 지식, 식자재 품질, 식자재별 취급 방법에 대한 지식, 위생시설 관리 및 안전, 사고예방에 대한 지식, 식중독 발병에 대한 예방 방법, 위생시설 관련 법규에 대한 지식			
필요기술	○ 위생적인 식품의 처리 방법, 식자재 품질 확인 기술, 조리시 위생관리방법, 안전사고 발생 시 응급조치 능력			
직무수행태도	○ (공통) 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도, 사업파악 및 개선의지, 투명하고 공정한 업무수행의 청렴성, 문제해결에 적극적인 의지, 창의적인 사고 노력, 의사결정 판단 자세, 주인의식 및 책임감 있는 태도, 경영자원 절약 자세, 수용적 의지 및 관찰 태도, 다양한 정보수집을 하려는 태도, 고객 지향적인 사고, 데이터 특성 및 분석 기술, 업무규정 준수, 상호업무협조 노력, 회의처리 태도, 안전수칙 준수, 상황 판단력과 관찰력이 있는 자세 등			
필요자격	○ 보건증(필수), 단체급식 사업장 경력(우대)			
직업기초능력	○ 의사소통능력, 조직이해능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 정보능력, 대인관계능력, 기술능력, 직업윤리, 식단에 따른 조리 능력, 보건위생에 관한 지식			
참고사이트	○ www.kigam.re.kr 및 www.ncs.go.kr 참조			

* 2,3차 전형시에는 상기 직무의 필요지식, 필요기술, 직무수행능력태도에 대하여 평가 예정