

## NCS기반 채용 직무 설명자료 : 취사보조원

<b>채용분야</b>	<b>취사 보조원 (조리원)</b>	<b>대분류</b>	13 음식서비스 06. 보건·의료
		<b>중분류</b>	01 식음료조리·서비스 01. 보건
		<b>소분류</b>	01 음식조리 02. 보건지원
		<b>세분류</b>	01 한식조리 02 양식조리 03 중식조리 05. 지역사회위생관리
<b>능력단위</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 한식 밥조리, 양식조리, 중식조리, 조리방법 및 재료손질, 식재료관리, 식품 위생관리, 위생시설·장비 안전관리</li> </ul>		
<b>직무수행 내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 밥 재료 준비 및 조리, 한식 기본 식재료와 전처리, 재료손질 및 적합한 주방도구 활용, 주방정리 및 청소, 위생관리</li> </ul>		
<b>필요지식</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식재료의 종류와 특성, 도구의 종류와 용도, 재료 선별법, 재료의 특성과 상태에 따른 조절능력식재료의 특징과 종류, 식재료의 전처리 방법과 활용방법, 위생시설 관리</li> <li>○ 안전, 사고예방에 대한 지식</li> <li>○ 위생시설 응급상황 대처 기술, 한식/양식/중식 조리방법의 종류에 대한 지식</li> </ul>		
<b>필요기술</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 곡류의 종류에 따른 수침시간 조절능력</li> <li>○ 재료 보관능력, 조리종류와 형태·인원수·분량 조절능력,</li> <li>○ 위생관리 적용 능력, 비위생적인 식품의 처리방법, 조리 시 위생관리방법</li> </ul>		
<b>직무수행 태도</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 바른 작업태도, 위생관리태도, 재료 점검태도, 조리도구 정리태도, 안전사항준수태도</li> </ul>		
<b>직업기초 능력</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 의사소통능력, 조직이해능력, 대인관계능력, 직업윤리, 문제해결능력, 자원관리능력</li> </ul>		
<b>참고</b>	<a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a>		