

# 직무 기술서

분류	대분류	직군	무기계약직(공무직)
	중분류	직종	조리원
	소분류	직무	조리 업무 전반
직무 개요	○ 연수원 구내식당 운영, 관리 전반 및 기타 관련 업무 등 ※ 주요업무 : 조리 및 배식, 급식재료 보관 및 관리, 조리실의 청소·소독 등 위생관리, 급식시설·설비 및 기구의 세척·소독관리, 영양사 지도사항 이행, 그 밖에 급식업무에 관한 사항 등		
직무 수행 내용	○ 조리 및 배식작업 보조 ○ 급식재료 보관 업무 ○ 관련 설비, 시설 관리 ○ 위생관리(개인위생 및 식품위생)		
필요 지식	○ 조리 및 배식작업 보조 ○ 급식재료 보관 업무 ○ 관련 설비, 시설 관리 ○ 위생관리(개인위생 및 식품위생)		
필요 기술	○ 식재료와 조리법 이해 및 분석 능력 ○ 재료에 따라 요구되는 세척 기술, 양념 재료 활용 능력 ○ 조리 방법과 자르기 기술, 칼 가는 기술, 조리 방법에 따른 장비 활용 능력 ○ 주방 장비 청소 및 보관 능력 ○ 개인위생 기준에 의한 위생적인 습관 실행 능력 ○ 온도, 습도, 환기 관리 능력 ○ 주방 정리 및 청소 능력 ○ 맛을 내는 능력		
직무 수행 태도	○ 메모 태도 ○ 문제해결을 위한 적극적인 태도 ○ 사전 예방을 중시하는 태도 ○ 바른 작업 태도 ○ 청결한 복장과 위생 습관을 유지하는 태도 ○ 재료 점검 태도 ○ 위생적인 식품 조리 의무 준수 태도 ○ 유통기한 관리 태도		
자격 기준	필수	○ 공고문 참조	
	권장	○ 해당 없음	
전형절차		○ 서류전형→필기전형(인성검사)→면접전형→최종합격자 발표	