

○ [채용직급: 급식관리원]

직무명	공무직 - 급식관리원			
해당부서	경영지원실 - 총무회계팀			
직무정의	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식재료 위생 관리 및 전처리 ○ 정해진 조리법에 의한 메뉴 조리 보조 ○ 음식 배식 및 세척업무 ○ 조리시설 위생 및 안전 유지, 관리 			
NCS분류 체계	대분류	13. 음식서비스		
	중분류	01. 식음료조리·서비스		
	소분류	01. 음식조리	03.외식경영	
	세분류	01. 한식조리 등	01.외식운영관리	
주요과업 (능력단위)	No.	능력단위	NCS	수준(중요도)
	1301030102_15v1	식자재 관리	○	5
	1301020106_16v2	음식 서비스	○	5
	1301030107_15v1	매장 위생관리	○	4
	1301030108_15v1	매장 안전 관리	○	4
	1301010119_16v3	한식 재료관리	○	3
	1301010120_16v3	한식 기초 조리실무	○	4
	1301010215_16v3	양식 재료관리	○	3
	1301010216_16v3	양식 기초 조리실무	○	4
	1301010319_16v3	중식 재료관리	○	2
1301010320_16v3	중식 기초 조리실무	○	3	
교육요건	학력/전공	무관		
	필수요건	없음 (한식조리사 자격증 등 보유 시 유리할 수 있음.)		
일반요건	연령/성별	무관(단, 공고일 기준 정년 62세 미만인 자)		
	기타	식품위생법 제40조 및 동법 시행규칙 제49조에 의한 건강 진단결과 이상이 없는자(진단일 1년 이내)		
필요K/S/A	필요지식	식품특성에 대한 지식, 메뉴 조리법에 대한 지식, 식자재별 취급 방법에 대한 지식, 위생시설 관리 및 안전, 사고예방에 대한 지식, 식중독 발병에 대한 예방방법, 작업장위생수칙, 작업 안전관리 수칙, 기초적인 조리방법에 대한 지식, 조리방법과 썰기 방법, 식재료 전처리 방법과 활용방법, 식재료의 특징과 종류		
	필요기술	위생적인 원료 선택 능력, 위생관리 적용 능력, 비위생적인 식품의 처리방법, 조리 시 위생관리방법, 식중독 예방과 대처 능력, 개인위생기준에 의한 습관 실행능력, 안전사고 발생 시 응급조치 능력, 위생시설 응급상황 대처기술, 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력, 주방도구의 활용·관리·보관 능력, 식재료의 조리법 이해 및 분석능력, 식재료의 전처리 능력, 식재료 활용 능력		
	수행태도	철저한 식자재 품질 관리 의지, 식품안전관리기준 준수 태도, 위생적인 작업 태도, 청결한 복장과 위생습관을 유지하는 태도, 위생시설에 대한 예방수칙 준수, 조리도구 정리태도, 조리도구 청결관리태도, 재료 점검태도, 안전한 용모와 복장, 요청내용의 반영을 위한 노력, 업무규정 준수, 원활한 의사소통을 하려는 노력		
직업기초능력	의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력 등			
참고사이트	www.ncs.go.kr			