

# 직무설명서

<b>채용분야</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전문준정규직 (영양사)</li> </ul>
<b>은행소개</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• IBK기업은행은 중소기업의 경제활동을 지원하고 그 경제적 지위 향상을 도모함을 목적으로 1961년에 설립된 국책은행임</li> <li>• IBK기업은행은 "최고의 서비스를 혁신적으로 제공하는 글로벌 초일류 금융그룹"이라는 비전을 바탕으로 '튼튼한 은행', '반듯한 금융', '행복하고 보람있는 조직'의 전략방향 아래 다양한 금융 사업을 수행하고 있음</li> <li>• 주요사업 : 기업 및 개인 금융, 중소기업 지원 사업 일체 등</li> </ul>
<b>직무수행 내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(메뉴구성)</b> 선호 식단 제공, 다양한 메뉴 개발</li> <li>• <b>(식자재 관리)</b> 우수 품질 식자재 주문 및 보관 관리</li> <li>• <b>(위생관리)</b> 식당 청결 관리 및 각종 질병 예방</li> <li>• <b>(위생교육)</b> 식당 종사자의 위생사고 방지, 업무 분담 및 관리 감독</li> <li>• <b>(사무업무)</b> 식당 운영에 필요한 각종 사무업무(구내식당 월 운영보고서 등)</li> </ul>
<b>전형방법</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 서류심사 → 실기시험 → 면접시험</li> </ul>
<b>필요자격</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 영양사 면허증 소지자이고, 급식 분야 영양사 경력 3년 이상인 자</li> <li>※ 경력산정, 자격취득 기준일 : 공고시작일</li> </ul>
<b>필요지식</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(위생관리)</b> 가열 온도와 시간, 식중독 예방 방법, 식품별 제조·보관·해동 방법</li> <li>• <b>(운영관리)</b> 고객만족에 대한 지식, 고객 서비스 평가체계, 고객 응대 서비스 지식, 원가·구매 관리 등 급식 경영을 위한 예산 관리 지식</li> <li>• <b>(사무행정)</b> 문서기안, 보고서 및 회의록 작성 등</li> </ul>
<b>필요기술</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생적인 식자재(원료) 선택, 식품별 제조·가공 공적 관리</li> <li>• 식단 구성 및 계획, 식자재 조리 및 품질·안정성 관리</li> <li>• 식품별 안전한 저장방법 적용기술 및 조리시 위생관리방법</li> <li>• 원가/예산 관리 및 품질관리 기술</li> </ul>
<b>직무수행 태도</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(고객과 함께)</b> 늘 고객과 함께 성장하겠다는 IBK의 약속</li> <li>• <b>(신뢰와 책임)</b> 신뢰와 책임으로 언제나 바른 길을 가겠다는 IBK의 마음가짐</li> <li>• <b>(열정과 혁신)</b> 열정과 창의적 사고로 혁신을 추구하는 IBK의 일하는 방식</li> <li>• <b>(소통과 팀워크)</b> 서로 소통하며 팀워크를 중요하게 생각하는 IBK문화를 구현</li> <li>※ 선정된 직무수행태도를 IBK핵심가치에 맞게 분류하여 표시함</li> </ul>