

<NCS기반 직무설명자료: 식당파트타임>

채용분야	NCS 분류체계	대분류	중분류	소분류	세분류
조리보조		13. 음식서비스	01. 식음료조리· 서비스	01. 음식조리	01. 한식조리 02. 양식조리 03. 중식조리 04. 일식조리
한국폴리텍대학 주요사업	○ 산업현장에서 필요로 하는 기술·기능인력 양성, 근로자의 평생직업능력개발, 산학협력사업, 지역산업인력개발 및 취약계층 직업능력개발·교육				
채용분야 담당업무	○ 식단에 따른 음식조리 및 배식보조, 식당 시설·비품 관리 등 식당운영 지원 ○ 테이블 정리 및 식당 청소 ○ 주방보조, 식기 세척 청소 및 위생 유지 등				
직무수행 내용	○ 주방 내에서 발생할 수 있는 사고 및 재해에 대한 이해를 바탕으로 영양사의 감독 지시에 따라 식당 조리보조, 배식 지원, 식당 청소, 식기 세척 업무 등을 수행				
필요지식	○ (음식 위생·안전관리) 식품위생법, 식품위생 관련 질병, 식중독 특성, 안전예방지침, 작업 안전관리 수칙, 응급처치 지식, 산업안전보건법 ○ (재료관리) 식재료 유통기한, 원산지에 대한 이해, 식재료 전처리 방법 및 활용방법 등 ○ (기초조리실무) 조리원리, 식재료의 특성·종류, 조리 기물·기구·주방 설비 사용법, 계량 방법 등				
필요기술	○ (음식 위생·안전관리) 위생적 습관 실행능력, 용도·종류별 기물·기구 사용 기술, 응급처치 기술, 매뉴얼에 따른 안전한 조리작업 실행능력 ○ (재료관리) 식재료 감별·활용 및 저장관리 능력 ○ (기초조리실무) 식재료와 조리법 이해·분석 능력, 조리방법에 따른 장비 활용 능력 등 ○ (위생관리) 개인 위생관리 기술, 식품오염 방지 기술				
직무수행 태도	○ (음식 위생·안전관리) 식품위생법 준수 태도, 위생 습관 유지 태도, 안전의식, 협력적 사고, 책임감, 도구 정리정돈, 원활한 의사소통 등 ○ (위생관리) 위생 유지 및 청결한 작업 태도, 위생법규 및 근무수칙 준수 의지				
필요자격	○ 건강진단결과서(보건증) 소지자				
직업기초능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 직업윤리				
참고사이트	www.ncs.go.kr				