

【첨부 1】

【 NCS 기반 채용직무 설명자료 : 주방찬모 】

직무분야		주방찬모	
분류체계			
대분류	중분류	소분류	세분류
13. 음식서비스	01. 식음료조리,서비스	01. 음식조리	01. 한식조리
<b>기관 주요업무</b>	○ 문화예술발전 기금 조성을 위해 설립된 공익 골프장 뉴서울 컨트리클럽의 관리 및 운영		
<b>직무수행 내용</b>	○ 식재료 전처리 및 세척, 음식에 따른 찬 준비/배식/개발업무 등, 식기 세척기를 이용한 식기세척, 김치냉장고 및 찬 냉장고 청소관리, 그늘집 지원근무, 세탁실 이용 수건, 행주 소독 및 세탁 ○ 식재료 신선도 관리 및 조리보관 과정의 위생관리		
<b>전형방법</b>	○ 서류전형 → 실기전형 → 면접전형 → 합격자발표 → 임용		
<b>일반요건</b>	○ 무관		
<b>교육요건</b>	○ 무관		
<b>필요지식</b>	○ <b>(조리재료 준비하기)</b> 재료의 전처리, 재료 선별법 ○ <b>(한식밥조리)</b> 곡류의 종류와 특성, 밥의 종류와 종류에 따른 조리방법, 재료의 특성, 저장 및 보관방법, 양념장의 종류, 고명의 종류.		
<b>필요기술</b>	○ <b>(조리재료 준비하기)</b> 식재료의 신선도 선별능력, 재료 전처리 능력, 음식 종류에 따른 양념 사용능력 ○ <b>(한식밥조리)</b> 쌀과 잡곡의 비율을 필요량에 맞는 계량, 용도에 맞게 쌀과 잡곡 불리기, 조리법에 맞는 부재료 손질, 밥의 형태에 따라 조리시간과 방법조절, 쌀과 잡곡의 재료 특성에 따라 물의 양, 화력, 가열시간 등을 조절하고 뜸들이기, 밥을 따뜻하게 담아내는 능력, 조리 종류에 따라 나물 등과 같은 부재료를 고명으로 얹거나 양념장을 조리		
<b>직무수행 태도</b>	○ 불, 물, 전기를 사용하는 주방 특성상 안전유의, 주어진 일을 시간내에 끝낼수 있는 계획 및 실천 자세, 신중하게 작업하는 태도, 적극적 사고, 품질을 향상 시키려는 태도, 원만한 공동체 생활 능력, 위생관리 태도		
<b>필요자격</b>	○ 무관		
<b>직업기초 능력</b>	○ 의사소통능력 (문서이해능력, 문서작성능력, 경청능력, 의사표현능력) 수리능력 (기초연산능력) 문제해결능력 (사고력, 문제처리능력) 자기개발능력 (자기관리능력, 경력개발능력) 자원관리능력 (시간관리능력, 예산관리능력, 물적자원관리능력) 대인관계능력 (팀웍능력, 갈등관리능력, 협상능력, 고객서비스능력) 정보능력 (컴퓨터활용능력, 정보처리능력) 기술능력 (기술이해능력, 기술선택능력, 기술적용능력) 조직이해능력 (조직체제이해능력, 경영이해능력, 업무이해능력) 직업윤리 (근로윤리, 공동체윤리)		
<b>참고사이트</b>	○ www.ncs.go.kr 홈페이지 → NCS 학습모듈 검색		