시설관리원(조리원) 직무설명자료

채용분야	시설관리원 (조리원)	분류체계	대분류	13. 음식서비스
			중분류	01. 식음료조리·서비스
			소분류	01. 음식조리
			세분류	01. 한식조리
기관 주요사업	의정부시장이 지정하는 공공시설물의 효율적으로 관리·운영함으로써 주민생활의 편익도모와 복리증진에 기여함 - 공영주차장 관리 및 거주자 우선주차 운영사업 - 불법 주·정차 견인사업(방치차량 수거 포함) - 공원 및 각종 시설물(회관 포함) 위탁관리 운영사업, 환경관리 운영사업 - 체육 시설물의 관리 운영사업 및 이동지원센터 관리 운영사업 - 국가, 지방자치단체 및 기타 공공단체가 위탁하는 사업 중 시장의 승인을 얻은 사업 - 기타사업으로서 시장의 승인을 얻은 사업			
담당 업무	구내식당 조리 업무 수행			
직무 수행내용	· 조리작업 수행에 필요한 재료 저장, 재고(선입·선출)를 효율적으로 관리 · 식당의 청결관리, 식품 위생관리, 제공되는 식단에 따른 식재료 전처리, 조리업무, 식기 세척 업무 수행 등			
전형방법	1차 : 서류전형 → 2차 : 인성검사 → 3차 : 면접전형			
일반요건	연령	공고문 참조		
	성별	무관		
교육요건	학력	무관		
	전공	무관		
필요지식	· **(위생관리)** 개인위생관리를 위한 지식, 조리실 위생수칙, 식품위생에 관련된 질병, 식중독의 종류와 특성, 식품위생 위해요소 등 · **(안전관리)** 조리장비, 도구의 종류와 명칭·특징·용도, 조리장비 작동원리, 조리실 화재발생시 진압방법 등 · **(재료관리)** 식재료 저장 및 전처리 방법, 식재료의 유통기한에 대한 지식, 냉동고·냉장고 적정온도에 관한 지식 등 · **(조리실무)** 조리도구 사용 용도, 식재료의 특징과 종류, 기본양념의 종류, 조리방법 지식 등			
필요기술	· **(위생관리)** 개인위생기준에 의한 위생적인 습관 실행능력, 식중독 예방과 대처 능력, 세제 등 소독제 취급능력, 주방 및 조리실 정리· 능력 등 · **(안전관리)** 도구·장비의 종류와 사용능력, 용도별 칼 사용능력, 조리도구 보관 능력 등 · **(재료관리)** 재료감별 능력, 냉장고·냉동고 및 창고 관리능력, 재료 유실방지 및 보안관리 능력, 유통기간 관리능력, 채소/어패류/육류 전처리 능력, 변질유무 확인능력 등 · **(조리실무)** 칼의 활용, 식재료에 따라 요구되는 세척기술,, 양념재료 활용 능력, 식재료 활용능력, 조리장비 활용능력, 주방정리 능력, 위생적인 식품조리 능력 등			
직무수행태도	· **(위생관리)** 식품위생법을 준수하는 태도, 청결한 복장과 위생관을 유지하는 태도, 위생적인 식품조리 · **(안전관리)** 책임감, 도구 정리정돈, 안전사고에 대비한 책임관, 원활한 의사소통 · **(재료관리)** 관찰하는 태도, 위생관리준수 태도, 유통기한 관리태도 · **(조리실무)** 위생적인 조리태도, 위생적인 복장, 의사소통, 조리법 숙지 등			
필요 자격	· 조리기능사, 건강진단결과서(구 보건증) 소지자, 의정부시 거주자			
직업기초능력	· 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 조직이해능력, 직업윤리			
참고사이트	www.ncs.go.kr			

※ 상기 직무는 대표적인 직무를 중심으로 기술되었으며, 입사 후 대표적인 직무 외의 다른 직무도 수행할 수 있음.