

직무설명서

직무분야	NCS 분류체계			
	대분류	중분류	소분류	세분류(특화분류)
조리원	13.음식서비스	01.식음료조리·서비스	01.음식조리	00.음식조리공통직무

직무정의		인천광역시의료원 조리원 업무 전반에 관한 사항을 담당하여 조리작업에 기본적인 위생과 안전수칙을 이해하고 실행하며, 메뉴·구매·재료관리 업무를 수행한다.
직무수행 내용		<ul style="list-style-type: none"> • 직원식 · 환자식 조리 및 장례식장 조리 · 보조 업무 <ul style="list-style-type: none"> - 전처리 작업 : 조리에 필요한 식재료의 전처리 - 세척 작업 : 환자식, 직원식 또는 장례식장 식기류 세척 - 조리 작업 : 환자식, 직원식 또는 장례식장 식단표에 의한 음식 조리 - 배식 작업 : 입원 환자 및 직원 배식 등 - 소독 작업 : 환자식기 및 직원 식기 등의 소독 - 청소 작업 : 조리실 등의 청소 업무 - 기타 조리원 업무에 관련된 사항 ※ 세부근무시간(근무표에 의한 근무) <ul style="list-style-type: none"> - 영양팀 06:00 ~ 15:00 또는 09:30 ~ 18:30 - 장례식장 06:00 ~ 15:00 또는 13:30 ~ 22:30 ※ 추후 원내 사정에 따라 근무장소 및 담당업무 등은 변경될 수 있음
직무수행요건	필요지식	<ul style="list-style-type: none"> • 조리원 업무 관련 기구의 종류와 명칭, 특징, 용도 • 식자재별 취급 방법, 메뉴 조리법 및 식재료 전처리 방법 및 활용방법 • 조리 환경 관리
	필요기술	<ul style="list-style-type: none"> • 절차에 따라 안전하게 식재료를 관리·전처리할 수 있는 기술 • 식재료 및 조리도구 등을 활용하여 조리작업을 실행할 수 있는 기술 • 조리환경을 관리하고 이에 필요한 장비를 사용하고 관리할 수 있는 능력 • 위생을 준수하고 관련 사항을 적용할 수 있는 기술
	직업기초능력	• 의사소통능력, 대인관계능력, 자원활용능력, 기술능력, 직업윤리 등
	직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> • 위생적인 작업태도, 안전사항을 준수하는 태도 • 원활한 작업수행을 위해 협력하는 태도 • 요청내용을 반영하고 업무규정을 준수하는 태도
	자격사항	<p>【필수】 “자격 사항 없음”</p> <p>【우대】 조리사 자격증 소지자</p>
참고		https://ncs.go.kr/