

# 직무설명서

| 직무분야 | NCS 분류체계  |               |          |              |
|------|-----------|---------------|----------|--------------|
|      | 대분류       | 중분류           | 소분류      | 세분류          |
| 조리원  | 13. 음식서비스 | 01. 식음료조리·서비스 | 01. 음식조리 | 00. 음식조리공통직무 |

|                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 개요             |    | 인천광역시의료원은 「지방의료원의 설립 및 운영에 관한 법률」, 의료법 및 「인천광역시의료원 설립과 운영에 관한 조례」가 정하는 바에 의하여, 지역주민의 진료와 질병 등에 대한 임상연구, 의료요원의 훈련을 통하여 주민의 보건향상에 기여하고 지역의료 발전을 도모함을 목적으로 함                                                                                                                                          |
| 세부직무           |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>인천광역시의료원 조리원 업무 전반에 관한 사항을 담당하여 조리작업에 기본적인 위생과 안전수칙을 이해하고 실행하며, 메뉴·구매·재료관리 업무를 수행</li> <li>직원식, 환자식 조리 및 장례식장 조리, 보조 업무</li> </ul>                                                                                                                          |
| 업무내용           |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>전처리 작업 : 조리에 필요한 식재료의 전처리</li> <li>세척 작업 : 환자식, 직원식 또는 장례식장 식기류 세척</li> <li>조리 작업 : 환자식, 직원식 또는 장례식장 식단표에 의한 음식 조리</li> <li>배식 작업 : 입원 환자 및 직원 배식 등</li> <li>소독 작업 : 환자식기 및 직원 식기 등의 소독</li> <li>청소 작업 : 조리실 등의 청소 업무</li> <li>기타 조리원 업무에 관련된 사항</li> </ul> |
| 직무요건<br>(필수작성) | 자격 | [필수] “자격 사항 없음”                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                | 지식 | <ul style="list-style-type: none"> <li>조리원 업무 관련 기구의 종류와 명칭, 특징, 용도</li> <li>식자재별 취급 방법, 메뉴 조리법 및 식재료 전처리 방법 및 활용방법</li> <li>조리 환경 관리</li> </ul>                                                                                                                                                   |
|                | 기술 | <ul style="list-style-type: none"> <li>절차에 따라 안전하게 식재료를 관리·전처리할 수 있는 기술</li> <li>식재료 및 조리도구 등을 활용하여 조리작업을 실행할 수 있는 기술</li> <li>조리환경을 관리하고 이에 필요한 장비를 사용하고 관리할 수 있는 능력</li> <li>위생을 준수하고 관련 사항을 적용할 수 있는 기술</li> </ul>                                                                              |
|                | 역량 | <ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통능력, 대인관계능력, 자원활용능력, 기술능력, 직업윤리 등</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |