

【 서울시설공단 NCS기반 직무설명자료 】

서울시설공단				
채용 분야	조리			
NCS 분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	13. 음식서비스	01. 식음료조리·서비스	01. 음식조리	01. 한식조리
				02. 양식조리
				03. 중식조리
중점 사업분야	○ 복지경제(지하도상가, 서울추모공원, 서울시립승화원, 장애인콜택시 운영) ○ 문화체육(서울월드컵경기장, 고척스카이돔, 청계천, 어린이 대공원 등 시설운영) ○ 도로관리(도시고속도로 관리, 도시고속도로 교통정보 제공) ○ 시설안전(도심지공사감독, 공동구관리, 상수도관리) ○ 교통사업(주차시설 운영 및 관리, 교통시설 관리, 공공자전거 관리)			
능력단위	한식조리	04. 한식 국·탕조리, 06. 한식 찜·선조리, 09. 한식 구이조리, 14. 장아찌조리, 15. 한식위생관리, 16. 한식안전관리, 19. 한식 재료관리, 20. 한식기초조리실무, 21. 한식 밥조리, 22. 한식 죽조리, 23. 한식 찌개조리, 24. 한식 전골조리, 25. 한식 조림·초조리, 26. 한식 볶음조리, 27. 한식 전·적조리, 28. 한식 튀김조리, 29. 한식 생채·회조리, 30. 한식 숙채조리		
	양식조리	03. 양식 소스조리, 06. 양식 샐러드조리, 07. 양식 어패류조리, 08. 양식 육류조리		
	중식조리	03. 중식 육수·소스조리, 07. 중식 볶음조리, 08. 중식 튀김조리, 09. 중식 찜조리		
직무수행 내용	공통	단체급식의 전반적인 조리 및 배식(전처리, 조리, 배식, 세척, 정리 등)과정을 수행한다.		
필요지식 / 기술	한식조리	조리과학적 지식, 화력조절능력, 재료의 특성 관련 지식, 조리가열시간, 조리 특성에 따른 양념 첨가 순서, 배합비율 능력, 재료 특성에 따른 조리능력		
	양식조리	냉장, 냉동고 관리 능력, 향신료 종류와 쓰임 방법, 스토브 화력 조작과 시간 조절 능력, 부재료와 소스 관련 지식, 향신료 종류에 따라 활용할 수 있는 능력		
	중식조리	조리 기름 위생관리 능력, 조리도구 선택 능력, 화력의 강약 조절 능력, 채소 썰기 능력, 재료의 종류와 성질 관련 지식		
직무수행 태도	공통	바른 작업 태도, 위생관리태도, 안전사항 준수태도, 조리도구 청결관리 태도, 반복훈련 태도		
관련자격	조리 분야 기능사 이상 자격증 (채용 공고문 참고)			
비고	▶ 위 직무기술서에 기재된 능력단위의 자세한 내용은 NCS 학습모듈(www.ncs.go.kr)에서 부여된 NCS 코드를 통해 확인하실 수 있습니다. 향후 NCS 개발 동향과 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다. ▶ 서울시설공단의 사업 및 업무와 관련된 사항은 아래 홈페이지를 활용하시기 바랍니다. www.sisul.or.kr			