

## 한국폴리텍대학 서울정수캠퍼스 직무기술서(식당보조원)

<b>채용분야</b>	▷ 식당보조원	<b>분류체계</b>	대분류	13.음식서비스
			중분류	01.식음료조리·서비스
			소분류	01.음식조리
			세분류	00.음식조리공통직무 01.한식조리
<b>직무수행 내용</b>	▷ (급식수행) 학생 및 직원 식사 조리과 배식, 서비스 및 건강 관리와 관련된 제반 업무 ▷ (위생,안전관리) 조리장, 급식시설, 기구의 위생 및 안전 유지 작업등 제반 업무			
<b>능력단위</b>	▷ 01. 음식 위생관리, 02. 음식 안전관리, 03. 음식 메뉴관리, 04. 음식 구매 관리, 05. 음식 재료관리			
<b>필요지식</b>	▷ 개인위생관리를 위한 지식, 조리기구의 종류/명칭/특징/용도/보관 방법, 식재료 저장 및 전처리 방법, 썰기 방법, 기초적인 조리방법 및 식품별 교차오염 예방 능력, 영양소에 대한 기초 지식			
<b>필요기술</b>	▷ 식재료와 조리법 이해 및 분석 능력, 식재료에 따라 요구되는 세척기술, 양념 재료 활용능력, 식단 및 레시피에 대한 해석 능력, 조리방법에 따른 도구 활용 능력, 채소/어패류/육류 전처리 능력, 오븐 등 주방 설비 사용 및 활용 능력, 주방 및 세척실 정리·능력			
<b>직무수행 태도</b>	▷ 적극적인 태도, 신속한 업무처리 수행태도, 부서원들과 협력적 관계, 책임감 있는 태도, 안전사항 준수, 위생관리기준 준수, 내외부 고객에 대한 친절한 태도			
<b>직업기초 능력</b>	▷ 의사소통능력, 문제해결능력, 대인관계능력, 조직이해능력, 직업윤리, 식단에 따른 조리 능력, 보건위생에 관한 지식			
<b>비고</b>				