

영양사 직무기술서

부서 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 본부청사 직원식당 운영·관리
직무수행 내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ 직원식당 메뉴 개발 및 식단표 작성 ○ 조리원 및 계약업체(식권대장) 관리 ○ 식자재 관리 및 급식 설비·기구 위생 및 안전 관리 ○ 식당 운영 비용 집행 ○ 본부식당 예산·결산 관리 ○ 직원식당 운영위원회 관련 업무 수행
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 영양 및 식단표 구성에 관한 사항 ○ 직원식당 예산 및 결산에 필요한 기본적인 회계 지식 ○ 식품위생법 등 식품 관련 법률 관련 지식 등
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 조리 관련 기술
필수 자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영양사
우대 자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생사 ○ 조리기능사, 조리산업기사 및 기능사(한식·양식·중식·일식)