

핵심 POINT

1. 레스토랑 섹프에 대한 이해

- 섹프는 호텔, 레스토랑, 식당 등에서 다양한 음식을 조리하는 사람
- 전문 분야에 따라 한식, 양식, 중식, 일식, 기타 조리사로 구분
- 섹프가 되기 위해서는 호텔이나 레스토랑, 전문식당은 채용 시 응시자격을 전문대학 이상의 조리 관련 학과 졸업자로 제한할 때가 많으므로 해당 분야에 진출하기를 희망하면 관련 학과를 전공하는 것이 유리
- 조리 관련 학문을 전공하여 체계적으로 조리에 대한 이론과 실무지식을 쌓는 것이 좋음
- 학교 이외에 사설요리학원이나 여성인력센터 등에 개설된 교육과정을 습득
- 자신이 원하는 분야의 음식점에서 보조원으로 근무하면서 조리 기술을 익히는 것도 가능

핵심 POINT

2. NCS를 통해서 본 레스토랑 세프의 직무

- 직무 : 양식조리
- 능력단위 : 양식 조리실무(구버전)
- 직무 목적 : 양식 조리실무란 수행에 필요한 위생관리, 안전관리, 메뉴관리, 구매관리, 식재료관리, 조리기초기능을 습득하는 능력이다.
- 직무 책임 및 역할
 - 위생관리 하기
 - 안전관리 하기
 - 메뉴관리 하기
 - 구매관리 하기