

국가기술자격 실기시험문제

| | | | |
|------|---------|-----|------------------------------|
| 자격종목 | 양식조리기능사 | 과제명 | 치킨알라킹 (Chicken a'la king) |
|------|---------|-----|------------------------------|

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

| | | | | | |
|-----|--|------|--|------|--|
| 비번호 | | 시험일시 | | 시험장명 | |
|-----|--|------|--|------|--|

※시험시간 : 30분

1. 요구사항

※ 주어진 재료를 사용하여 다음과 같이 치킨알라킹을 만드시오.

가. 완성된 닭고기와 채소, 버섯의 크기는 1.8cm × 1.8cm로 균일하게 하시오.

나. 닭뼈를 이용하여 치킨 육수를 만들어 사용하시오.

다. 화이트 루(roux)를 이용하여 베샤멜소스(béchamel sauce)를 만들어 사용하시오.

2. 수험자 유의사항

- 1) 만드는 순서에 유의하며, 위생과 숙련된 기능평가를 위하여 조리작업 시 맛을 보지 않습니다.
- 2) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기구나 재료를 시험장내에 지참할 수 없습니다.
- 3) 지급재료는 시험 전 확인하여 이상이 있을 경우 시험위원으로부터 조치를 받고 시험 중에는 재료의 교환 및 추가지급은 하지 않습니다.
- 4) 요구사항 및 지급재료의 규격은 “정도”의 의미를 포함하며, 재료의 크기에 따라 가감하여 채점됩니다.
- 5) 위생복, 위생모, 앞치마, 마스크를 착용하여야 하며, 시험장바·조리기구 취급 등 안전에 유의합니다.
- 6) 다음 사항은 실격에 해당하여 **채점 대상에서 제외**됩니다.
 - 가) 수험자 본인이 시험 도중 시험에 대한 포기 의사를 표현하는 경우
 - 나) 위생복, 위생모, 앞치마, 마스크를 착용하지 않은 경우
 - 다) 시험시간 내에 과제 두 가지를 제출하지 못한 경우
 - 라) 문제의 요구사항대로 과제의 수량이 만들어지지 않은 경우
 - 마) 구이를 조림 등으로 조리하여 완성품을 요구사항과 다르게 만든 경우
 - 바) 불을 사용하여 만든 조리작품이 작품특성에 벗어나는 정도로 타거나 익지 않은 경우
 - 사) 해당과제의 지급재료 이외 재료를 사용하거나 석쇠 등 요구사항의 조리기구를 사용하지 않은 경우
 - 아) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기구를 조리에 사용한 경우
 - 자) 가스레인지 화구 2개 이상(2개 포함) 사용한 경우
 - 차) 시험 중 시설·장비(칼, 가스레인지 등) 사용 시 시험위원 및 타수험자의 시험 진행에 위해를 일으킬 것으로 시험위원 전원이 합의하여 판단한 경우
 - 카) 요구사항에 표시된 실격 및 부정행위에 해당하는 경우
- 7) 항목별 배점은 위생상태 및 안전관리 5점, 조리기술 30점, 작품의 평가 15점입니다.
- 8) 시험시작 전 가벼운 몸 풀기(스트레칭) 동작으로 긴장을 풀고 시험을 시작합니다.

3. 지급재료목록

| 3. 지급재료목록 | | | 자격종목 (과제명) | 양식조리기능사 (치킨알라킹) | | |
|-----------|-------|------------|---------------|--------------------|----------------------|--|
| 일련 번호 | 재 료 명 | 규 격 | 단 위 | 수 량 | 비 고 | |
| 1 | 닭다리 | 한 마리 1.2kg | 개 | 1 | 허벅지살 포함 반마리 지급 가능 | |
| 2 | 청피망 | 중(75g) | 개 | 1/4 | | |
| 3 | 홍피망 | 중(75g) | 개 | 1/6 | | |
| 4 | 양파 | 중(150g) | 개 | 1/6 | | |
| 5 | 양송이 | | g | 20 | 2개 | |
| 6 | 버터 | 무염 | g | 20 | | |
| 7 | 밀가루 | 중력분 | g | 15 | | |
| 8 | 우유 | | mL | 150 | | |
| 9 | 정향 | | 개 | 1 | | |
| 10 | 생크림 | 조리용 | mL | 20 | | |
| 11 | 소금 | 정제염 | g | 2 | | |
| 12 | 흰후춧가루 | | g | 2 | | |
| 13 | 월계수잎 | | 잎 | 1 | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

※국가기술자격 실기시험 지급재료는 시험종료 후(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.
 ※재료의 수급 상황에 따라 일부 지급재료가 변경될 수 있습니다.

※국가기술자격 시험문제는 저작권법상 보호되는 저작물이고, 저작권자는 한국산업인력공단입니다. 시험문제의 일부 또는 전부를 무단 복제, 배포, (전자) 출판하는 등 저작권을 침해하는 일체의 행위를 금합니다.

<국가기술자격 부정행위 예방 캠페인 : “부정행위, 묵인하면 계속됩니다.”>