

2025년도 조리기능사 실기시험문제 변경 현황

I 조리기능사 공통 변경사항

1. 시험문제 요구사항과 수험자 유의사항의 수정내용 중 단순 맞춤법이나 문장순화를 위한 변경내용은 변경내역에 기록하지 않음을 알려드립니다.
2. “위생상태 및 안전관리에 대한 채점기준 안내”의 일부 내용이 추가되었습니다.

채점기준	추가 내용
‘위생상태 및 안전관리’ 점수 전체 0점	• 수험자의 소속 / 성명이 있는 위생복 또는 조리기구를 사용(착용)한 경우

3. 수험자지참준비물 ‘후라이팬’ 규격 추가

변경 전	변경 후
후라이팬 규격 : 없음	후라이팬 규격 : 원형 또는 사각으로 바닥이 평평하며 특수 모양 성형이 없을 것

II

종목별 과제 변경사항

1. 양식조리기능사

과제 번호	과 제 명	구 분	변 경 내 용		비 고
			변 경 전 (2024년)	변 경 후 (2025년)	
20	비프 콘소메	요구사항	가. 어니언 브루리(onion brulee)를 만들어 사용하시오. 나. 양파를 포함한 채소는 채 썰어 향신료, 소고기, 달걀흰자 머랭과 함께 섞어 사용하시오.	가. 양파를 0.8~1cm 두께 원형(링)으로 썰어 어니언 브루리(onion brulee)를 만들어 사용하시오. 나. 남은 양파를 포함한 채소는 채 썰어 향신료, 소고기, 달걀흰자 머랭과 함께 섞어 사용하시오.	

2. 일식조리기능사

과제 번호	과 제 명	구 분	변 경 내 용		비 고
			변 경 전 (2024년)	변 경 후 (2025년)	
6	문어초회	요구사항	라. 오이는 등글게 썰거나 줄무늬(자바라) 썰기 하여 사용하시오.	라. 오이는 0.1~0.2cm 두께로 등글게(와기리) 썰거나 줄무늬(자바라)썰기 하여 사용하시오.	
7	해삼초회	요구사항	가. 오이를 등글게 썰거나 줄무늬(자바라) 썰기 하여 사용하시오.	가. 오이는 0.1~0.2cm 두께로 등글게(와기리) 썰거나 줄무늬(자바라)썰기 하여 사용하시오.	

3. 중식조리기능사

과제 번호	과 제 명	구 분	변 경 내 용		비 고
			변 경 전 (2024년)	변 경 후 (2025년)	
1 10	오징어냉채 양장피잡채	요구사항 지급재료	겨자	겨자가루	재료명 수정