

# ‘김덕규 베이커리’

## 채용연계 훈련과정 훈련생 모집 공고

김덕규 베이커리는 정성과 기술을 바탕으로 느리지만 정직한 빵을 만드는 김덕규 제과명장의 철학을 담아 다양한 제과·제빵 제품을 생산하는 베이커리입니다. 본 과정은 장애인의 안정적인 직무 적응과 취업 연계를 위하여 직무훈련 후 채용까지 연계되는 훈련과정으로 운영 됩니다.

### □ 채용개요

#### ○ 채용직무 및 급여

직무	주요업무	근무시간 및 급여
빵·과자·떡류 생산 및 포장 전처리	- 과자류(마들렌 등)을 반죽, 굽기, 포장 - 빵류(찐빵 등)을 반죽, 성형, 찌기, 포장 - 떡류(찰쌀떡 등)을 반죽, 성형, 포장 - 완성된 제품을 상자에 담아 납품 대기 상태로 준비 - 생산 시 사용한 집기, 기계류를 유지, 세척, 보수	■ 1일 4시간 근무 (주 20시간) ■ 급여 월 평균 100만원 내외(세전) * 정확한 금액은 계약 시 고지

○ 근무장소: 김덕규 베이커리 2공장 (경남 김해시 김해대로 2619)

○ 근무시간: 오전조(07:30~12:00), 오후조(13:00~17:30)

※ 휴식 30분 포함, 근무조는 본인 선택 반영·조율

○ 고용형태: 수습기간 5개월 후 정규직 전환 검토

※ 정규직 전환 시 근무시간 조정 가능

○ 복리후생: 4대보험 가입, 퇴직금(1년 이상 근무시)

※ 최종입사는 한국장애인고용공단 맞춤형훈련(약 5주) 이수자에 한함

## □ 훈련개요

### ○ 훈련과정

- 모집인원: 10명
- 훈련장소: 김덕규 베이커리 5층(경남 김해시 구지로 20 KDK빌딩)
- 훈련내용: 제과·제빵 실습 등 직무수행을 위한 훈련
- 지원자격(만 46세 이하)
  - 장애인복지법에 의한 등록장애인 또는 국가유공자 등 예우 및 지원에 관한 법률에 의한 상이등급에 해당되는 자  
(장애인등록증(복지카드) 미소지자 등 참여불가)
  - 베이커리 분야 취업 의지가 있는 자
  - **성별, 학력, 경력 제한 X**

## □ 전형절차 및 일정

### ○ 서류접수 : '26. 5. 13.(수) ~ 5. 31.(일) 24:00까지

- 1차 합격자 발표 : 6. 1.(월)

### ○ 면 접 : 6. 2.(수)

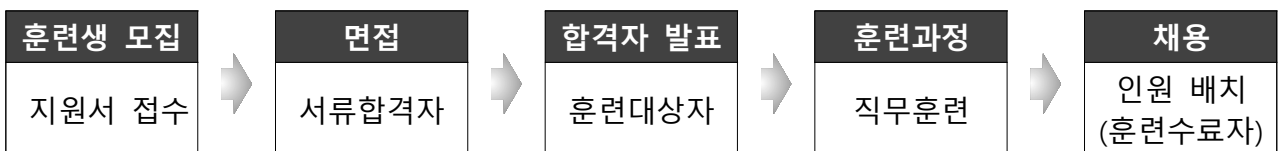
- 최종 합격자 발표 : 6. 2.(수)

※ 서류 검증 및 신체검사 결과 탈락사유(허위 기재, 증빙서류 미제출 등) 발견 시 합격 취소

### ○ 훈련기간 : 6. 8.(목) ~ 7. 7.(화)

### ○ 채용예정 : 7. 13.(월, 예정)

### ○ 전형절차



※ 위 일정은 사업체 사정에 따라 변경될 수 있으며, 변경 시 개별통보

## □ **훈련생 지원(훈련기간)**

- 교육비 전액 무료(교재·실습재료 등 지원)
- 훈련수당 지급
  - ※ 최대 33.4만원(해당자에 한함, 통학 교통비 포함)
- 식사(중식) 제공

## □ **제출서류 및 지원방법**

- 제출서류

- ① 지원서 1부(공단 홈페이지 - 훈련정보 - 부산직업능력개발원 게시글 참조)
- ② 자기소개서 1부
- ③ 개인정보 수집·이용 및 제3자 제공 동의서 1부
- ④ 장애인복지카드 사본 1부

- 제출방법: **이메일 송부(yn7@kead.or.kr)**

※ 예시) 김덕규 베이커리 지원서\_○○○(성명)

※ 이메일 제출 후 접수여부 확인 요망(☎051-726-0315)

## □ **기타**

- 전형일정 및 훈련기간은 기관 또는 채용업체 사정에 따라 변경될 수 있으며, 응시원서 기재 내용의 착오 또는 누락으로 인해 발생하는 불이익은 모두 본인에게 책임이 있습니다.
- 훈련기간 동안은 공단 소속 훈련생으로 훈련성취도, 생활태도, 출석, 징계 등 기타 사유에 따라서 중도탈락 될 수 있습니다.
- 관련 문의: **부산직업능력개발원(☎051-726-0321)**