调酒操作专项职业能力考核规范

一、职业定义

在或餐厅等场所，根据传统配方或宾客的要求，专职从事配制并销售酒水的人员。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业及创业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 职业名称：调酒操作 | | 职业领域：调酒师 | |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核  比重 |
| 一、  初识酒文化 | 1.了解酒背后的习俗  2.鸡尾酒的历史发展  3.了解中外名酒如何分类  4.酒品的总分类、基本知识 | 1.基酒的知识  2.各类酒的代表  3.调酒的由来  4.的定义及特点 | 20% |
| 二、  操作台准备 | 1.能检查制冷设备是否可用  2.能识别饮料名称，并判断其类别  3.能保证操作台卫生  4.能保证器具与杯具的卫生 | 1.设备、设施的使用及保养方法  2.常见各类饮料的质量要求  3.饮料盘点表的使用方法 | 20% |
| 三、  调酒准备 | 1.能制作糖浆等调酒辅料  2.能制作鸡尾酒装饰物  3.能按要求对调酒辅料进行储存  4.能识别常用调酒用具和杯具  5.能根据需要备齐调酒用具和杯具 | 1.调酒辅料的种类  2.鸡尾酒装饰物的制作要求  3.调酒辅料的储存要求  4.常用调酒用具和杯具  5.常用调酒用具和杯具的规范使用方法 | 30% |
| 二、  鸡尾酒调制 | 1.掌握调酒技巧  2.正确使用设备和用具，熟练掌握操作程序  3.根据配方，调制出符合口感标准的鸡尾酒 | 1.调酒用具及载杯  2.饮料的定义、分类  3.鸡尾酒调制的基本原则  4.调酒师的礼节、礼貌及服务规范 | 30% |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，经培训达规定标准学时数，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

考评员应具备一定的调酒专业知识及实际操作经验，经过考核获得相应考评员资格证书；每个考评组由3名或3名以上考评员组成。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考试采用现场实际操作方式进行。考核评分采用百分制，达60分以上者为合格。技能操作时间为30分钟/人。

（四）鉴定场地和设备要求

具有能够满足鉴定需要的调酒原材料、辅料、各种器具等设备工具，考核场地应符合的排水要求、卫生要求、通风要求、光照明要求。具有安全防火措施，其他条件参照培训的场所设备要求。