

调饮师

国家职业技能标准

(征求意见稿)

1 职业概况

1.1 职业名称

调饮师

1.2 职业编码

4-03-02-10

1.3 职业定义

以水果、奶、茶叶等食材为原料，设计、调配、制作口味多元化调制饮品的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内，常温。

1.6 职业能力特征

具有一定的学习、计算、分析、判断和表达能力。手指、手臂灵活；动作协调；色觉、味觉、嗅觉正常。

1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

1.8 培训参考学时

五级/初级工 60 标准学时；四级/中级工 80 标准学时；三级/高级工 100 标准学时；二级/技师 90 标准学时；一级/高级技师 80 标准学时。

1.9 职业技能鉴定要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：

(1) 累计从事本职业或相关职业^①工作 1 年（含）以上。

(2) 本职业或相关职业学徒期满。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1)取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格证书(技能等级证书)后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。

(2) 累计从事本职业或相关职业工作 6 年（含）以上。

(3) 取得技工学校相关专业^②毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得经评估论证、以中级技能为培养目标的中等及以上职业学校相关专业^③毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

(1)取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书(技能等级证书)后，累计从事本职业或相关职业工作 5 年（含）以上。

(2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有高级技工学校、技师学院毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有经评估论证、以高级技能为培养目标的高等职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

(3) 具有大专及以上学历本专业或相关专业毕业证书，并取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

^①相关职业：茶艺师、调酒师、咖啡师、评茶员等，下同。

^②相关专业：茶艺、饭店服务、酒店管理、餐饮管理、葡萄酒营销与服务、国际邮轮乘务管理、空中乘务、烹饪、公共营养保健、农产品保鲜与加工等，下同。

^③相关专业：茶艺、饭店服务、酒店管理、餐饮管理、葡萄酒营销与服务、国际邮轮乘务管理、空中乘务、烹饪、公共营养保健、农产品保鲜与加工等，下同。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

(1)取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书(技能等级证书)后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。

(2)取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 3 年（含）以上；或取得本职业或相关职业预备技师证书的技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 2 年（含）以上。

具备以下条件者，可申报一级/高级技师：

取得本职业或相关职业二级/技师职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作 4 年（含）以上。

1.9.2 鉴定方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上者为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于 1:15，且每个考场不少于 2 名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比不少于 1:5，且考评人员为 3 人（含）以上单数；综合评审委员为 3 人（含）以上单数。

1.9.4 鉴定时间

理论知识考试时间不少于 90min，技能考核时间五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工不少于 45min，二级/技师、一级/高级技师不少于 60min。综合评审时间不少于 20min。

1.9.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室内或计算机机房内进行。技能考核在至少 20 平方米的标准水吧或模拟水吧内进行，相关主要设施、器具如下：冰箱、制冰机、清洗水槽、冰沙机、雪克杯、量杯、调理棒、电子秤、刀和砧板、份数盆、保温茶桶等用具。

2 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

- (1) 忠于职守，爱岗敬业
- (2) 科学严谨，不断进取
- (3) 注重调查，实事求是
- (4) 团队意识，宽厚容人
- (5) 遵守公德，讲究诚信

2.2 基础知识

2.2.1 饮品感官审评基础

- (1) 饮品的感官属性及识别
- (2) 饮品感官审评的条件控制
- (3) 饮品感官审评的影响因素
- (4) 饮品感官审评的方法

2.2.2 饮品制作常用原料基础知识

- (1) 糖类及甜味剂的分类和属性
- (2) 乳及乳制品的分类及属性
- (3) 常用水果、蔬菜等其他常用原料的分类及属性
- (4) 原料营养的知识
- (5) 茶叶的分类及属性

2.2.3 现制饮品设备使用基本知识

- (1) 饮品制备常见设备介绍
- (3) 饮品制备使用基本知识
- (2) 饮品制备设备保养维护基础

2.2.4 现制饮品装饰基本知识

- (1) 饮品装饰原则与基础
- (2) 创意饮品装饰技巧

2.2.5 现制饮品包装材料的基本知识

- (1) 纸、PP、PET 等材质相关知识

(2) 成品、半成品储存器具相关知识

2.2.6 现制饮品服务基本知识

(1) 仪表仪容

(2) 礼节礼貌

(3) 公共关系

(4) 社交艺术

2.2.7 安全基础知识

(1) 食品安全知识

(2) 食材加工设备安全操作知识

(3) 安全用电知识

(4) 防火防爆安全知识

(5) 环境卫生知识

2.2.8 相关法律、法规知识

(1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。

(2) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。

(3) 《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识。

(4) 《中华人民共和国产品质量法》相关知识。

(5) 《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关知识

(6) 《餐饮服务食品安全操作规范》相关知识

(7) 《餐饮服务食品安全监督管理办法》相关知识

(8) 《食（饮）具消毒卫生标准》相关知识

(9) 其他有关法律、法规及技术标准的基础知识。

3. 工作要求

本标准对五级/初级工、四级/中级工、三级 /高级工、二级/技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 饮品服务	1.1 顾客接待	1.1.1 能为顾客推荐现制饮品 1.1.2 能按顾客需求下单和结账 1.1.3 能处理互联网订单	1.1.1 点单流程与规范基础知识 1.1.2 顾客消费心理相关知识 1.2.2 工作场所卫生清洁管理制度
	1.2 日常清洁	1.2.1 能清洁个人卫生 1.2.2 能修饰仪容仪表 1.2.3 能清洁、消毒和整理工作场所	
2. 饮品制作及品鉴	2.1 原辅料、器具和设备准备	2.1.1 能识别现制饮品所需器具、杯型 2.1.2 能准备现制饮品所需原辅料与所用设备、器具	2.1.1 各类原辅料辨别知识 2.1.2 现制饮品设备使用基本知识 2.2.1 饮品店原辅料和包装物存放知识 2.3.1 调制原辅料操作流程 2.3.2 饮品常用原料基础知识 2.3.6 半成品制作流程与规范 2.4.2 饮品感官基础知识
	2.2 清点补充原辅料和包装物	2.2.1 能清点原辅料和包装物 2.2.2 能补充原辅料和包装物	
	2.3 饮品半成品制备	2.3.1 能清点制作饮品的原辅料 2.3.2 能操作设备制备茶基底、咖啡基底、奶基底等 2.3.3 能操作设备制备新鲜果蔬汁 2.3.4 能调制糖浆等 2.3.5 能操作设备制备奶泡等乳制品类半成品 2.3.6 能配制半成品小料	
	2.4 调制饮品	2.4.1 能区分饮品的种类 2.4.2 能按制作流程调制饮品	

3. 设备、器具清洁与维护	3.1 设备、器具清洁消毒	3.1.1 能清洁所用设备、器具和操作台 3.1.2 能对所用设备、器具进行归位整理	3.1.1 吧台设备使用知识 3.1.2 各类清洗、消毒用品使用知识
	3.2 设备、器具维护	3.2.1 能进行器具与设备的常规维护 3.2.2 能做好维护保养记录	3.2.1 设备常规维护与保养知识

3.2 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 饮品制作及品鉴	1.1 饮品原物料验收	1.1.1 能按照原辅料验收要求进行验收 1.1.2 能处理不合格原物料	1.1.1 原辅料验收标准 1.2.1 饮品制作基本逻辑与技能实践
	1.2 调制饮品	1.2.1 能判断识别与描述饮品特性 1.2.2 能制作全品类饮品	
2. 设备、器具保养维护	2.1 设备基本故障判断	2.1.1 能掌握设备基本构造和工作原理 2.1.2 能分析设备常见故障原因	2.1.1 设备操作的安全知识 2.2.1 设备维护与保养规范
	2.2 设备基本故障排除	2.2.1 能按操作规程检查器具和设备 2.2.2 能排除设备常见故障	
3. 食品安全管理	3.1 食材安全	3.1.1 能区分不同食材保质期 3.1.2 能清理过期食材并及时补充新鲜食材 3.1.3 能贮藏、保存原料及成品	3.1.1 食品安全法律法规 3.1.3 合理库存量的控制知识 3.2.1 应急突发事件处理
	3.2 场地安全	3.2.1 能检查场地安全问题 3.2.2 能处理突发事件进行	

3.3 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 饮品制作及品鉴	1.1 调制饮品	1.1.1 能根据饮品特性搭配相应器具 1.1.2 能按原料特性制作创意饮品	1.1.1 饮品制备相关知识 1.2.1 基础饮品品鉴知识 1.2.2 现制饮品装饰基本知识
	1.2 饮品品鉴	1.2.1 能鉴别饮品成品风味与配方差别 1.2.2 能识别饮品造型缺陷	
2. 食品安全管理	2.1 食材安全	2.1.1 能发现与解决食品管理存在的问题 2.1.2 能筛选与抽检配方中原辅料,	2.1.1 原辅料质量管理规范 2.1.2 食品制作安全知识 2.2.1 重点设备故障排查流程与规范
	2.2 设备、器具安全	2.2.1 能发现设备、器具安全隐患 2.2.2 能排除安全隐患	
3. 饮品质量控制	3.1 原辅料储存	3.1.1 能检查原辅料保质期 3.1.2 能根据原辅料保质期安排食材出入库	2.1.1 原料质量控制标准 2.1.1 食品质量法律法规 2.2.1 半成品质量控制标准 2.3.1 成品质量控制标准
	3.2 半成品、成品储存	3.2.1 能按照销售情况安排当日半成品制作量 3.2.2 能按照成品保鲜程度控制库存	
4. 营销管理	3.1 营销活动	3.1.1 能辅助策划营销方案 3.1.2 能参与执行营销计划	3.1.1 成本核算知识 3.2.1 门店物料使用规范 3.2.3 顾客消费心理
	3.2 销售实务	3.2.1 能记录原物料使用情况 3.2.2 能降低原料损耗 3.2.3 能收集顾客对饮品的反馈意见并及时汇总	

3.4 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 饮品制作及品鉴	1.1 饮品品鉴	1.1.1 能通过感官审评茶、咖啡、奶与果品等原辅料的品质特征 1.1.2 能根据原辅料品质特征分析其缺陷 1.1.3 能提出弥补缺陷的改进配方	1.1.1 茶与咖啡等感官审评知识 1.2.1 原辅料采购基础流程 1.2.2 原料使用基础 1.2.2 原物料工艺介绍
	1.2 饮品创新	1.2.1 能开发新型饮品原料 1.2.2 能创新饮品制作工艺、造型、口味 1.2.3 能运用创新的原料制作饮品	
2. 饮品质量控制	2.1 汇总设计	2.1.1 能执行原辅料质量控制标准 2.1.2 能监督原辅料质量控制执行情况	2.1.1 原料质量控制标准 2.1.1 食品质量法律法规 2.2.1 半成品质量控制标准 2.3.1 成品质量控制标准
	2.2 结果判定	2.2.1 能对原辅料定级 2.2.2 能判定原辅料与配方差别	
3. 培训与指导	3.1 培训	3.1.1 能培训三级以下人员 3.1.2 能制定培训计划 3.1.3能编写培训教材	3.1.1 培训计划编写的相关知识 3.1.2 培训教学与组织技巧 3.2.1 专业技能指导方法 3.2.2 培训指导规范编写方法
	3.2 指导	3.2.1能指导实施培训计划 3.2.2能指导低级别人员维护设备 3.2.3能指导三级以下人员的技能训练 3.2.4能指导三级以下人员开展日常工作	
4. 营销管理	4.1 营销策划	4.1.1 能评估营销活动效果 4.1.2 能撰写市场调查报告	4.1.1 市场营销策划 4.1.2 信息采集方法 4.2.1 门店管理实用技能与规范 4.2.2 门店运营基本常识
	4.2 销售维护	4.2.1 能维护与开发客户 4.2.2 能整理客户资料、营销执行情况等信息	

3.5 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 饮品制作及品鉴	1.1 饮品品鉴	1.1.1 能感官审评现制饮品 1.1.2 能综合评估现制饮品	1.1.1 饮品感官品鉴知识与技能 1.2.1 研发基础流程 1.2.2 研发相关实用工具
	1.2 饮品研发	1.2.1 能开发、设计系列新型饮品 1.2.2 能进行产品成本核算 1.2.3 能编写产品设计方案	1.2.3 产品配方设计 1.2.4 饮品研发流程 1.2.5 饮品研发提案基本内容
2. 饮品质量控制	2.1 汇总设计	2.1.1 能审核原辅料品质判定准确度 2.1.2 能纠正原辅料品质判定误差	2.1.1 糖、乳制品与水果的重要品鉴指标
	2.2 综合评定	2.2.1 能分析饮品内质弊病形成原因 2.2.2 能提出改进饮品内质弊病措施	2.1.3 水、茶与咖啡重要品鉴指标 2.2.1 半成品标准制定依据 2.3.1 产品标准制定依据
3. 培训与指导	3.1 培训	3.1.1 能编写二级以下人员培训大纲、计划和教案 3.1.2 能承担二级人员教学培训 3.1.3 能建立培训考评体系	3.1.1 教育学知识 3.1.2 教案编写的相关知识 3.1.3 考评体系的建立方法
	3.2 指导	3.2.1 能指导二级以下人员运用感官审评方法准确评定饮品风味等 3.2.2 能指导二级以下人员进行感官审评训练 3.2.3 能评估、指导培训效果	3.2.1 专业技能指导的考评方法 3.2.2 培训效果评估方法
4. 营销管理	4.1 组织策划	4.1.1 能制定开店方案 4.1.2 能进行市场预评及分析	4.1.1 市场综合评估知识
	4.2 门店运营管理	4.2.1 能对工作团队的人员进行分工 4.2.2 能带领团队完成既定目标	4.2.1 人力资源管理知识 4.2.2 组织管理心理学知识

4 权重表

4.1 理论知识权重表

项目 \ 技能等级		技能等级				
		五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
基本要求	职业道德	5	5	5	5	5
	基础知识	45	40	30	25	20
相关知识要求	饮品服务	10	10			
	饮品制作及品鉴	30	25	10	15	25
	设备、器具清洁与检查	10	10	5		
	食品安全管理		10	30		
	饮品质量控制			10	15	15
	培训与指导				25	15
	运营管理			10	15	20
合计		100	100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目 \ 技能等级		技能等级				
		五级级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
技能要求	饮品服务	25	15	10		
	饮品制作及品鉴	45	30	20	25	35
	设备、器具清洁与检查	30	20	10		
	食品安全管理		25	30		
	饮品质量控制		10	20	30	30
	培训与指导				25	20
	运营管理			10	20	20
合计		100	100	100	100	100