

调酒师

国家职业标准

(征求意见稿)

1. 职业概况

1.1 职业名称

调酒师

1.2 职业编码

4-03-02-09

1.3 职业定义

在酒吧或餐厅等场所，进行酒水配制、销售及调酒技艺展示工作的人员。

1.4 职业等级

本职业共设四个等级，分别为：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、外，常温。

1.6 职业能力特征

具有敏锐的色觉、视觉、嗅觉和味觉，具有较强的语言表达能力和动作协调性；具有一定的计算能力。

1.7 普通受教育程度

初中毕业。

1.8 职业培训要求

1.8.1 参考培训时长

四级/中级工 80 标准学时， 三级/高级工 70 标准学时， 二级/技师 60 标准学时，
一级/高级技师 50 标准学时。

1.8.2 培训教师

——理论知识培训教师，应具有二级/技师及以上专业职业技能。

——专业知识培训教师，应具有二级/技师及以上专业职业技能，且从事本职业或
相关职业工作 10 年以上。

1.8.3 培训场所设备

光线充足，通风良好，具备调酒杯、冷柜、吧台等专业设备舍设施的场所。

1.9 职业技能评价要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工:

(1)累计从事本职业或相关职业¹工作满 5 年。

(2)取得相关职业五级/初级工职业资格(职业技能等级)证书后，累计从事本职业或相
关职业工作满 3 年。

(3)取得本专业或相关专业²的技工院校或中等及以上职业院校、专科及以上普通高
等学校毕业证书(含在读应届毕业生)。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工:

(1)累计从事本职业或相关职业工作满 10 年。

(2)取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格(职业技能等级)证书后，累计从事本
职业或相关职业工作满 4 年。

¹ 相关职业：品酒师、侍酒师等，下同。

² 本专业或相关专业：酿酒工艺与技术、食品生物技术、酿酒技术、葡萄酒文化与营销、食品工程技术、食品科学与
工程、食品质量与安全、酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、白酒酿造工工程等，下同。

(3)取得符合专业° 对应关系的初级职称(专业技术人员职业资格)后, 累计从事本职业或相关职业工作满 1 年。

(4)取得本专业或相关专业的技工院校高级工班及以上毕业证书(含在读应届毕业生)。

(5)取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格(职业技证书, 并取得高等职业学校、专科及以上普通高等学校能等级)本专业或相关专业毕业证书(含在读应届毕业生)。

(6)取得经评估论证的高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业的毕业证书(含在读应届毕业生)。

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(职业技能等级)证书后, 累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。

(2)取得符合专业对应关系的初级职称(专业技术人员职业资格)后, 累计从事本职业或相关职业工作满 5 年, 并在取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格 (职业技能等级) 证书后, 从事本职业或相关职业工作满 1 年。

(3)取得符合专业对应关系的中级职称(专业技术人员职业资格)后, 累计从事本职业或相关职业工作满 1 年。

(4)取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格(职业技能等级)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满 2 年。

(5)取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格(职业技能等级)证书满 2 年的技师学院备技师班、技师班学生。

具备以下条件之一者, 可申报一级/高级技师:

(1)取得本职业或相关职业二级/技师职业资格(职业技能等级)证书后,累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2)取得符合专业对应关系的中级职称后,累计从事本职业或相关职业工作满5年,并在取得本职业或相关职业二级/技师职业资格(职业技能等级)证书后,从事本职业或相关职业工作满1年。

(3)取得符合专业对应关系的高级职称(专业技术人员职业资格)后,累计从事本职业或相关职业工作满1年。

1.9.2 评价方式

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,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(其中,采用机考方式的以不低于1:30)),且每个考场不少于2名监考人员;操作技能考核中的考评人员与考生配比为1:10,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 评价时长

理论知识考试时间不少于90min,技能考核时间不少于60min,综合评审时间不少于30min。

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试在标准教室进行；专业知识考试在光线充足，通风良好，具备调酒杯、冷柜、吧台等专业设备舍设施的场所。

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) 品行端正，诚实守信。

(2) 爱岗敬业，勇于创新。

(3) 团结协作，礼貌待人。

(4) 服务人民，奉献社会。

2. 2 基础知识

2. 2. 1 饮料、酒基础知识

(1) 饮料与酒的定义及分类知识。

(2) 酒类酿造基础原理。

(3) 酒类风味特征。

2. 2. 2 调配操作基础知识

(1) 工具的分类及使用方法。

(2) 设备的分类及使用方法。

2. 2. 3 宾客服务基本知识

(1) 仪容仪表。

(2) 专业外语。

2. 2. 4 食品卫生、安全与环保基础知识

(1) 食品经营场所卫生知识。

(2) 食品经营场所安全知识。

(3) 食品经营场所环保知识。

2. 2. 5 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) 《中华人民共和国消防法》相关知识。
- (4) 《中华人民共和国环境保护法》相关知识。
- (5) 《餐饮业食品卫生管理办法》相关知识。
- (6) 《公共娱乐场所消防安全管理规定》相关知识。
- (7) 《城市生活垃圾管理办法》相关知识。
- (8) 《公共场所卫生管理条例》相关知识。

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 营业准备	1.1 环境及个人准备	1.1.1 能完成工作环境清洁工作 1.1.2 能按照要求对室内灯光、温度、音乐等进行调整 1.1.3 能按照要求穿着服装并整理仪容仪表 1.1.4 能按照要求清洁个人卫生	1.1.1 工作环境清洁卫生工作流程 1.1.2 灯光、温度、音乐等调节方法 1.1.3 服装及仪容仪表整理要求 1.1.4 个人卫生清洁方法
	1.2 设备、器具及物料准备	1.2.1 能检查制冷设备运行正常 1.2.2 能清洗器具并清点数量 1.2.3 能核对物料储备情况	1.2.1 制冷设备运转状态检查方法 1.2.2 器具清洁卫生标准 1.2.3 物料储备规范要求
2 调配操作及出品	2.1 点单服务	2.1.1 能为宾客递送并介绍酒单 2.1.2 能询问宾客需求并记录	2.1.1 酒单介绍方法 2.1.2 点单记录方法
	2.2 调制饮品	2.2.1 能按照产品配方准备物料 2.2.2 能按照工作规范调制饮品 2.2.3 能完成自由古巴、尼格罗尼等 30 款常规鸡尾酒制作	2.2.1 物料准备方法 2.2.2 饮品调制规范流程 2.2.3 30 款经典配方鸡尾酒制作方法
	2.3 出品服务	2.3.1 能检查确定提供饮品符合宾客需求 2.3.2 能按规范动作递送饮品	2.3.1 饮品与客单核对方法 2.3.2 饮品递送动作规范
3 饮后服务	3.1 结单服务	3.1.1 能核对宾客消费明细与金额 3.1.2 能完成消费结算	3.1.1 消费单核对方法 3.1.2 消费结算操作流程
	3.2 清理台位	3.2.1 能检查宾客遗漏物品并回收客用器具 3.2.2 能清扫台位及区域卫生	3.2.1 客用器具回收操作方法 3.2.2 台位及区域卫生清理流程

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 营业准备	1.1 环境及个人准备	1.1.1 能根据营业规范要求检查营业场所清洁卫生情况 1.1.2 能够根据营业规范要求检查室内灯光照明及温湿度调整情况	1.1.1 营业场所清洁卫生检查方法 1.1.2 营业场所室内灯光照明及温湿度标准检查方法
	1.2 设备、器具及物料准备	1.2.1 能够按照营业规范要求将器具摆放在指定位置 1.2.2 能够检查营业用器具清洁程度 1.2.3 按照营业要求完成指定原料准备 1.2.4 按照营业要求完成指定辅料准备	1.2.1 器具摆放营业规范要求 1.2.2 营业用器具清洁度标准 1.2.3 器具清洁度检查规范
2 调配操作及出品	2.1 点单服务	2.1.1 能为宾客推荐特色产品 2.1.2 能为宾客介绍产品特点及延伸信息	2.1.1 特色产品推介方法 2.1.2 特色产品风味特点
	2.2 调制饮品	2.2.1 能按照宾客需求准备物料 2.2.2 能完成金汤力、大都会等 50 款经典鸡尾酒制作	2.2.1 特定产品制作规范 2.2.2 50 款经典配方鸡尾酒制作方法
	2.3 出品服务	2.3.1 能按照宾客要求装饰饮品 2.3.2 能按照宾客需求调制饮品	2.3.1 宾客指定饮品调配方法 2.3.2 定制饮品调配操作程序
3 饮后服务	3.1 巡台服务	3.1.1 能发现客户需求并提供相应服务 3.1.2 能根据客户饮用情况持续进行产品推介	3.1.1 巡台服务流程 3.1.2 产品持续性推荐方法
	3.2 增值服务	3.2.1 能为宾客提供代驾等增值服务 3.2.2 能根据宾客需求提供酒品存储服务	3.2.1 宾客增值服务项目 3.2.2 酒水存储服务流程

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 营业准备	1.1 环境准备	1.1.1 能根据营业规范要求检查营业场所清洁卫生情况 1.1.2 能够根据营业规范要求检查室内灯光照明及温湿度调整情况	1.1.1 营业场所清洁卫生检查方法 1.1.2 营业场所室内灯光照明及温湿度标准检查方法
	1.2 设备、器具及物料准备	1.2.1 能够按照营业规范要求检查器具摆放位置 1.2.2 能够检查营业用器具清洁程度 1.2.3 能检查原料准备数量 1.2.4 能检查辅料准备数量	1.2.1 器具摆放营业规范要求 1.2.2 营业用器具清洁度标准 1.2.3 器具清洁度检查规范 1.2.4 指定原料准备方法储存方法 1.2.5 制定辅料准备储存方法
2 调配操作及出品	2.1 点单服务	2.1.1 能针对贵宾宾客推荐个性化风味产品 2.1.2 能检查贵宾客户点单饮品与推荐饮品的相符性	2.1.1 贵宾宾客确认方法 2.1.2 贵宾宾客需求匹配方法
	2.2 质量控制	2.2.1 能发现调制饮品的口味偏差问题 2.2.2 能发现调制饮品的色彩搭配问题 2.2.3 能完成白色丽人、金菲士等 70 款精品鸡尾酒制作	2.2.1 调配饮品正常口味标准 2.2.2 调配饮品颜色搭配标准 2.2.3 70 款经典配方鸡尾酒制作方法
3 饮后服务	3.1 满意度服务	3.1.1 能对宾客开展满意度调查 3.1.2 能收集客户个性化信息数据	3.1.1 满意度调查方法 3.1.2 信息数据收集存储方法
	3.2 应急处理	3.2.1 能发现宾客醉酒等非正常情况 3.2.2 能上报醉酒等非正常情况	3.2.1 宾客醉酒度判断方法 3.2.2 突发事件上报程序

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.调配操作及出品	2.1 酒单设计	2.1.1 能为会员客户提供个性化点单服务 2.1.2 能制定特色酒单	2.1.1 会员客户服务规范 2.1.2 特色酒单制作及特色酒品认定
	2.2 新品研发	2.2.1 能向主管提出新品研发配方建议 2.2.2 能按照新品配方试调饮品 2.2.3 能完成马天尼，曼哈顿等 90 款复杂配方鸡尾酒制作	2.2.1 新品研发调配操作流程 2.2.2 90 款经典配方鸡尾酒制作方法
2. 饮后服务	3.1 客户拓展	3.1.1 能通过客户数据分析结果筛选重点扩展客户 3.1.2 能针对重点拓展客户群体制定拓展计划方案	3.1.1 数据分析方法 3.1.2 重点客户确认规则 3.1.3 拓展方案编写方法
	3.2 应急处理	3.2.1 能判断并处理斗殴等紧急情况 3.2.2 能处理对酒品、服务等投诉问题	3.2.1 紧急情况确认标准 3.2.2 投诉处理程序及解决办法
3.培训与管理	3.1 培训	3.1.1 能对三级/高级工及以下级别人员进行现场操作指导 3.1.2 能编写现场操作手册	3.1.1 现场培训方法 3.1.2 现场操作手册编制方法
	3.2 管理	3.2.1 能制定调酒师岗位管理制度 3.2.2 能开展调酒师招聘与考核工作	3.2.1 管理制度制定方法 3.2.2 招聘与考核工作方法

4、权重表

4.1 理论知识权重表

项目		技能等级	五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级 技师 (%)
基本要求	职业道德		10	10	10	5
	基础知识		15	15	15	5
相关知识 要求	营业准备		40	30	20	—
	调配操作及出品		10	20	35	40
	饮后服务		25	25	20	20
	培训与管理		—	—	—	30
合计			100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目		技能等级	五级/ 初级工 (%)	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级 技师 (%)
技能 要求	营业准备		50	40	25	—
	调配操作及出品		15	30	50	60
	饮后服务		35	30	25	20
	培训与管理		—	—	—	20
合计			100	100	100	100