

侍酒师

国家职业标准

(征求意见稿)

1. 职业概况

1.1 职业名称

侍酒师

1.2 职业编码

4-03-02-12

1.3 职业定义

在酒类消费场所运用感官品评专业技术及专用器具，对酒类产品开展品评、鉴赏、文化普及等工作，并提供酒单设计、餐酒搭配、产品宣传、销售服务的人员。

1.4 职业技能等级

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，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，动作协调；具有一定的计算能力。

1.7 普通受教育程度

高中毕业（或同等学力）。

1.8 职业培训要求

1.8.1 参考培训时长

四级/中级工不应低于 60 学时，三级/高级工不应低于 50 学时，二级/技师不应低于 40 学时，一级/高级技师不应低于 30 学时。

1.8.2 培训教师

——理论知识培训教师，应具有高级技术职称或二级/技师及以上专业职业技能；

——专业知识培训教师，应具有高级技术职称或二级/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

通风条件良好，光线充足，具备醒酒器、酒刀等专业设备设施的场所。

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。

(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

^① 相关职业：品酒师、调酒师、营销师等，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。

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、操作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；操作技能考核主要以现场实操、模拟操作等方式为主，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，通常采取评估申报材料、面试答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、操作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；通风条件良好，光线充足，具备醒酒器、酒刀等专业设备设施的场所。

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)遵纪守法，文明礼貌。
- (2)传承创新，团结协作。
- (3)诚实守信，顾客至上。
- (4)绿色环保，安全整洁。

2.2 基础知识

2.2.1 酒类及餐饮理论

- (1)酒的分类及风格。
- (2)酿酒基本工艺知识。
- (3)酒的历史及文化。
- (4)酒的产区及品牌知识。
- (5)餐饮风味基础知识

2.2.2 感官基础知识

- (1)人体感觉器官基础知识。
- (2)基础品评知识。

2.2.3 管理及服务技术标准

- (1)经营及管理知识。
- (2)服务标准技术。

2.2.4 食品风味知识

- (1)餐酒搭配理论及发展。
- (2)餐酒搭配技术及搭配方式。

2.2.5 酒类供应链知识/体现采购与营销

- (1)酒类供应链流程标准。

(2) 酒类资本运作知识。

2.2.6 安全操作知识

(1) 设备使用安全知识。

(2) 职业安全卫生和环境知识。

2.2.7 相关法律、法规知识

(1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。

(2) 《中华人民共和国质量法》相关知识。

(3) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。

(4) 《中华人民共和国商标法》相关知识。

(5) 《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识。

(6) 《中华人民共和国反食品浪费法》相关知识。

(7) 《中华人民共和国环境保护法》相关知识。

(8) 《中华人民共和国消防法》相关知识。

(9) 《中华人民共和国价格法》相关知识。

3. 工作要求

本标准对四级/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 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.工作准备	1.1 环境准备	1.1.1 能清洁工作场所 1.1.2 能开启照明、空调、音响等设备	1.1.1 清洁卫生方法 1.1.2 照明等设备开启方法
	1.2 物料、器具准备	1.2.1 能按要求准备物料 1.2.2 能按要求准备器具及设备	1.2.1 常用物料种类 1.2.2 常用器具种类
	1.3 个人卫生与着装准备	1.3.1 能按要求清洁个人卫生 1.3.2 能按要求着装	1.3.1 食品行业人员卫生要求 1.3.2 规范着装要求
2.侍酒服务	2.1 餐酒搭配服务	2.1.1 能识读餐酒搭配方案并执行 2.1.2 能按方案介绍餐酒搭配特色	2.1.1 餐酒搭配主要风味特征及分类知识 2.1.2 餐酒搭配基础
	2.2 侍酒展示及产品介绍	2.2.1 能展示通用侍酒流程 2.2.2 能介绍产品基础信息	2.2.1 施救服务规范要求 2.2.2 酒类产品基础信息知识
	2.3 引导客户品鉴	2.3.1 能介绍通用酒类产品品鉴方法 2.3.2 能引导客户完成基础品鉴	2.3.1 不同类型产品品鉴方法分类 2.3.2 品鉴操作程序
3.产品管理	3.1 酒单管理	3.1.1 能识读酒单 3.1.2 能收集客户对酒单的意见	3.1.1 酒单基础知识 3.1.2 意见收集方法
	3.2 贮存管理	3.2.1 能记录贮存环境温度、湿度等数据 3.2.2 能按要求完成每日巡查	3.2.1 数据记录方法 3.2.2 巡查工作流程及操作方法

3.2 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.工作准备	1.1 环境准备	1.1.1 能检查工作场所清洁度 1.1.2 能根据营业要求调整环境亮度、温度、音乐等	1.1.1 营业场所清洁度标准 1.1.2 营业环境标准
	1.2 物料、器具准备	1.2.1 能按要求查验物料准备情况 1.2.2 能按要求查验器具及设备准备情况	1.2.1 物料查验标准与方法 1.2.2 器具及设备查验标准与方法
	1.3 个人卫生与着装准备	1.3.1 能按要求检查个人卫生 1.3.2 能按要求检查着装	1.3.1 食品行业人员个人卫生检查标准 1.3.2 着装标准核查要求
2.侍酒服务	2.1 餐酒搭配服务	2.1.1 能对现有餐酒搭配方案提出改进建议 2.1.2 能检查餐酒搭配方案执行情况	2.1.1 餐酒搭配复核检查方法
	2.2 侍酒展示及产品介绍	2.2.1 能展示特定酒款侍酒流程 2.2.2 能介绍产品特色信息	2.2.1 特定酒款产品侍酒方法 2.2.2 产品特色信息介绍方法
	2.3 引导客户品鉴	2.3.1 能介绍特定酒款品鉴方法 2.3.2 能引导客户辨识酒类产品典型风味	2.3.1 特定酒品品鉴方法 2.3.2 特定酒品典型风味知识
3.产品管理	3.1 酒单管理	3.1.1 能识记酒单 3.1.2 能分析客户对酒单的意见	3.1.1 酒单识记方法 3.1.2 意见分析方法
	3.2 贮存管理	3.2.1 能调整贮存环境温度、湿度等 3.2.2 能审阅巡查记录并提出整改建议	3.2.1 温度、湿度调整方法 3.2.2 贮存环境温度、湿度标准 3.2.3 巡查记录审阅方法

3.3 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1.侍酒服务	1.1 餐酒搭配服务	1.1.1 能编制餐酒搭配方案 1.1.2 能提出餐酒搭配新风格方案建议	1.4.1 餐酒搭配方案编制方法
	1.2 侍酒展示及产品介绍	1.2.1 能编制侍酒流程方案 1.2.2 能编制产品信息手册	1.2.1 侍酒流程方案编写方法 1.2.2 产品信息手册编写方法
	1.3 引导客户品鉴	1.3.1 能编制客户品鉴方案 1.3.2 能反馈客户酒类产品品鉴情况	1.3.1 品鉴方案编制方法 1.3.2 品鉴信息回收, 反馈操作规范
2.产品管理	2.1 酒单管理	2.1.1 能编制酒单 2.1.2 能提出酒类产品采购建议	2.1.1 酒单编制方法 2.1.2 酒类产品采购建议申报程序
	2.2 贮存管理	2.2.1 能编制酒类产品贮存方案 2.2.2 能辨识酒类产品贮存过程中的异常情况	2.2.1 酒类产品贮存方案编制方法 2.2.2 贮存期酒类产品异常情况分类知识
3.酒会策划与实施	3.1 酒会策划	3.1.1 能编制酒会策划方案 3.1.2 能根据方案完成筹备工作	3.1.1 酒会方案编制方法 3.1.2 酒会筹备工作执行方法
	3.2 酒会实施	3.2.1 能执行酒会方案 3.2.2 能发现并反馈酒会执行中的异常情况	3.2.1 酒会现场执行工作规范 3.2.2 酒会异常情况确认标准
4.培训和指导	4.1 培训	4.1.1 能编写三级/高级工专项技能培训教材 4.1.2 能对三级/高级工进行技能培训	4.1.1 专项技能培训教材编写知识
	4.2 指导	4.2.1 能指导三级/高级工进行品酒操作 4.2.2 能编写三级/高级工工艺作业指导手册	4.2.1 工艺作业指导手册编写方法

3.4 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.侍酒服务	1.1 餐酒搭配服务	1.1.1 能审定餐酒搭配方案 1.1.2 能研发餐酒搭配新风格	1.1.1 餐酒搭配方案审定方法 1.1.2 餐酒搭配新风格研发方法
	1.2 侍酒展示及产品介绍	1.2.1 能审定侍酒流程方案 1.2.2 能审定产品信息手册	1.2.1 侍酒流程方案审定方法 1.2.2 产品信息手册审定方法
	1.3 引导客户品鉴	1.3.1 能审定客户品鉴方案 1.3.2 能研发引导客户品鉴新方法	1.3.1 品鉴方案审定方法 1.3.2 新方案开发规程
2.产品管理	2.1 酒单管理	2.1.1 能审定酒单 2.1.2 能制定酒类产品采购计划	2.1.1 酒单审定方法 2.1.2 产品采购计划制定方法
	2.2 贮存管理	2.2.1 能审定酒类产品贮存方案 2.2.2 能提出酒类产品贮存过程中异常情况的解决方案	2.2.1 酒类产品贮存方案审定办法 2.2.2 贮存期异常情况处理方案编制方法
3.酒会策划与实施	3.1 酒会策划	3.1.1 能审定酒会策划方案 3.1.2 能检查并优化酒会筹备工作	3.1.1 酒会策划方案审定方法
	3.2 酒会实施	3.2.1 能检查酒会方案执行情况 3.2.2 能解决酒会中出现的异常情况	3.2.1 酒会执行情况检查方法 3.2.2 酒会异常情况处置办法
4.培训和指导	4.1 培训	4.1.1 能编写二级/技师专项技能培训教材 4.1.2 能对二级品酒师进行技能培训	4.1.1 专项技能培训教材编写知识
	4.2 指导	4.2.1 能指导二级/技师进行品酒操作 4.2.2 能编写品酒师工艺作业指导手册	4.2.1 工艺作业指导手册编写方法

4 权重表

4.1 理论知识权重表

项目 \ 技能等级		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
	基础知识	20	10	5	5
相关知识要求	工作准备	25	20	—	—
	侍酒服务	30	45	50	50
	产品管理	20	20	30	30
	酒会策划与实施			5	5
	培训和指导	—	—	5	5
合计		100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目 \ 技能等级		四级 / 中级工 (%)	三级 / 高级工 (%)	二级 / 技师 (%)	一级 / 高级技师 (%)
技能要求	工作准备	35	20	—	—
	侍酒服务	45	45	30	15
	产品管理	20	35	30	35
	酒会策划与实施	—	—	30	35
	培训和指导	—	—	10	15
合计		100	100	100	100