咖啡制作服务专项职业能力考核规范

一、定义

运用咖啡制作方法和技巧，使用咖啡制作器具和设备，提供各种咖啡制作、调配和服务的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准和鉴定内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 能力名称：咖啡制作服务 职业领域：咖啡师 | | | |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）  准备工作 | 1.能保持仪容仪表整洁，着装规范；  2.能保持物品配备齐全、整洁；  3.能清洁操作台、评委桌保持干净整洁；  4.能正确调试咖啡设备。 | 1.礼仪知识；  2.安全卫生知识；  3.磨豆机使用；  4.咖啡设施器具的选用。 | 20％ |
| （二）  对客服务 | 1.能进行自我介绍，语言表达能力佳；  2.能正确描述咖啡的风味特点、研磨、粉水比、冲泡温度、制作特点；  3.能提供姿势规范的咖啡出品服务，沟通交流流畅。 | 1.语言表达能力；  2.咖啡豆的知识；  3.咖啡服务技能。 | 20％ |
| （三）  咖啡制作 | 1.能正确使用制作咖啡的器具和设备；  2.能按冲煮要求进行咖啡豆研磨，粉粗细符合标准；  3.能控制水温符合冲煮标准；  4.能按标准要求完成制作咖啡的程序；  5.能保证制作杯量相等；  6.能保持操作过程中的台面清洁；  7.能在操作完成使工作台面整洁。 | 1.咖啡设备器具的使用；  2.咖啡制作的程序和要领；  3.工作台的清洁整理；  4.咖啡出品标准。 | 40％ |
| （四）  咖啡滋味 | 1.能使咖啡口感与描述一致；  2.能使咖啡饮用温度合适。 | 咖啡品鉴知识。 | 20％ |

四、鉴定要求

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员构成

每个考评组不少于3名考评员，考评员应熟知咖啡制作服务的专业知识、操作技能和技术规范，具有较为丰富的考评工作经验。

（三）鉴定方式与鉴定时间

采用现场实际操作和口述方式进行，考核成绩实行百分制，成绩达60分鉴定为合格。鉴定时间30min。

（四）鉴定场地设备要求

1.场地要求：考场面积不小于70平方米，操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施。

2.设备要求：配备咖啡操作台、专业咖啡评分台、双头咖啡机（含意式磨豆机）、手工咖啡设备（含单品磨豆机）、咖啡杯组等考核需要的设备。