# 鸡尾酒及饮品调制专项职业能力考核规范

一、定义

选择正确的调酒器具，运用调制酒水的操作方法，利用一定比例的基酒和辅料，进行鸡尾酒及饮品调制应具备的能力。

二、适应对象

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：鸡尾酒及饮品调制 职业领域： 调酒师 | | | |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）  仪容仪表 | 1.着装符合调酒师职业岗位要求；  2.个人卫生符合要求，干净、整洁、无异味。 | 1.礼仪知识；  2.卫生知识。 | 10% |
| （二）  准备工作 | 1.准备工作迅速有序，物品摆放准确；  2.能正确选用调酒器具和载杯；  3.能正确准备基酒、辅料及装饰物；  4.保持操作台干净整洁；  5.洗净双手，擦干。 | 1.识别酒吧设备；  2.掌握酒水知识；  3.安全、卫生知识。 | 10% |
| （三）  制作装饰物 | 1.能根据酒水和饮品特点，选择合适的装饰物；  2.能熟练制作装饰物；  3.能判断装饰物的艺术性；  4.讲究卫生。 | 1.美学知识；  2.具备初级刀工技能水平；  3.安全、卫生知识。 | 20% |
| （四）  调制鸡尾酒及饮品 | 1.能严格按照规定配方调制,下料比例正确；  2.能正确运用调酒方法；  3.能熟练操作，操作过程自信大方，手法优美；  4.能全过程保持台面干净整洁。 | 1.熟记配方和原料比例；  2.掌握调酒方法；  3.掌握作品的调制步骤；  3.掌握服务礼仪知识。 | 40% |
| （五）  出品 | 1.能选用合适的载杯；  2.成品分量适当；  3.能对成品进行装饰；  4.成品有欣赏价值、口感舒适；  5.能选择合适的杯垫；  6.酒水复归原位，保持台面清洁。 | 1.熟悉美学知识；  2.掌握造型的基本技术；  3.掌握鸡尾酒及饮品品鉴知识；  4.卫生知识。 | 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，考评员应具有高级以上职业资格或中级以上专业技术职称，并熟知鸡尾酒及饮品调制的专业知识和操作技能，具有较为丰富的考评工作经验。

（三）鉴定方式与鉴定时间

采用实际操作的方式进行，考核成绩实行百分制，成绩达60分鉴定为合格。考核时间为20min。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积80平方米，具有能满足20人以上鉴定需要的场地、设备、工具等要求，并应符合酒吧给、排水要求和卫生要求，通风要求及光照明要求，并具有相应的安全措施。