

---

# 调酒师国家职业标准

## 1. 职业概况

### 1.1 职业名称

调酒师。

### 1.2 职业定义

在吧或餐厅等场所，根据传统配方或宾客的要求，专职从事配制并销售酒水的人员。

### 1.3 职业等级

本职业共设五个等级，分别为：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国际职业资格一级）。

### 1.4 职业环境

室内、外、常温。

### 1.5 职业能力特征

手指、手臂灵活，动作协调。色、味、嗅等感官灵敏。

### 1.6 基本文化程度

高中毕业（含同等学历）。

### 1.7 培训要求

#### 1.7.1 培训期限：

全日制职业学校教育，根据其培养目标和教学计划确定。晋级培训期限：初级不少于 160 标准学时；中级不少于 140 标准学时；高级不少于 120 学时；技师不少于 100 标准学时；高级技师不少于 100 标准学时。

#### 1.7.2 培训教师：

培训教师应具备饮料专业知识及相关知识，具有实际操作能力和教学经验，及有相应的职业资格证书。培训初级人员的教师应取得本职业中级职业资格证书；培训中级人员的教师应取得高级职业资格证书；培训高级人员的教师应取得技师职

---

业资格证书；培训技师的教师应取得高级技师职业资格证书；培训高级技师的教师应取得高级技师职业资格证书或具备高等院校相关专业的讲师职称证书。

### 1.7.3 培训场所及设备：

具备同时培训 25 名以上学员的理论学习标准教室及实际操作教室；各种教室应分别具有讲台、吧台及必要的教学设备、调酒工具设备；有实际操作训练所需的饮料、装饰物。教室采光及通风条件良好。

## 1.8 鉴定要求

### 1.8.1 适用对象

从事或准备从事调酒师工作职业人员。

### 1.8.2 申报条件

——初级（具备下列条件之一者）

- （1）经本职业初级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。
- （2）在本职业见习 2 年以上。

——中级（具备下列条件之一者）

- （1）取得本职业初级职业资格证书后连续从事本职业工作 3 年以上，经本职业中级正规培训达到规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。
- （2）取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业 5 年以上。
- （3）取得经劳动保障行政部门审核认定的，以中级技能为培养目标的中等以上职业学校本职业毕业证书。

——高级（具备下列条件之一者）

- （1）取得本职业中级职业资格证书后并连续从事本职业工作 4 年以上，经本职业高级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。
- （2）取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作 8 年以上。
- （3）取得经劳动保障行政部门审核认定的，以高级技能为培养目标的高等职业学校本职业毕业证书。

——技师（具备下列条件之一者）

---

(1) 取得高级职业资格证书后连续从事本职业工作 5 年以上，并经本职业技师正规培训达到规定标准学时数，取得毕（结）业证书。

(2) 取得本职业高级职业资格证书后，连续从事本职业工作 8 年以上。

(3) 取得本职业高级职业资格证书的高级技工学校毕业生，连续从事本职业满 2 年。

——高级技师（具备下列条件之一者）

(1) 取得调酒技师职业资格证书后连续从事本职业工作 3 年以上，并经职业高级技师正规培训达到标准学时数，并取得毕（结）业证书。

(2) 取得本职业技师职业资格证书后，连续从事本职业工作 5 年以上。

### 1.8.3 鉴定方式

本职业鉴定采用理论知识考试（笔试）及技能操作考核两种方式。理论知识考试（笔试）采用闭卷笔试的形式。技能操作考试采用现场实际操作方式进行。理论考试和实际操作考核评分均采用百分制，两项皆达 60 分以上者为合格。技师和高级技师鉴定还须通过综合评审。

### 1.8.4 考评人员与考生配比

本职业理论考试考生与考评员配比为 15: 1，实际操作考核考生与考评员配比为 1: 3。

### 1.8.5 鉴定时间：

调酒师各等级理论知识考试时间均为 90 分钟；初、中、高级调酒师技能操作时间为 20 分钟/人，技师/高级技师技能操作考核时间为 120 分钟/人

### 1.8.6 鉴定场所设备

理论鉴定场所，不少于 70 平方米，50 套课桌椅，讲台、黑板等设施齐备，并具有良好的照明和通风条件；实际操作鉴定场所，一次考核不少于 3 个工位，每个工位不少于 5 平方米，并符合环保、劳保、安全、消防等基本要求。需要设备及用具：调酒操作台（带上下水）、酒水展示柜、评判工作台、评判工作椅、立式冰箱、制冰机、碎冰机、奶吸机、摇酒壶、量酒器、吧匙、滤冰器、调酒杯、电动搅拌机、榨汁机、开罐器、白台布、白口面、砧板、果刀、冰桶、冰夹、冰铲、垃圾桶、调酒棒、鸡尾酒签、吸管、杯垫、调味瓶、糖盅、酒精灯、各种酒杯，以上设备可根据不同等级考核需要删简。

---

## 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，礼貌待人。
- (2) 清洁卫生，保证安全。
- (3) 团结协作，顾全大局；
- (4) 爱岗敬业，遵纪守法。
- (5) 钻研业务，精益求精。

### 2.2 基础知识

#### 2.2.1 法律知识：

《劳动法》、《税法》、《价格法》、《食品卫生法》、《消费者权益保障法》、《公共场所卫生管理条例》基本知识。

#### 2.2.2 饮料知识

- (1) 饮料知识概述；
- (2) 饮料的分类；
- (3) 酒的基础知识；
- (4) 发酵酒、蒸馏酒、混配酒。

#### 2.2.3 酒吧管理与酒吧设备、设施、用具知识

- (1) 酒吧的定义与分类；
- (2) 酒吧的结构与吧台设计；
- (3) 酒吧的组织结构与人员构成；
- (4) 酒吧的岗位职责；

---

(5) 酒吧设备;

(6) 酒吧用具;

(7) 酒吧载杯。

#### 2.2.4 酒单与酒谱知识

(1) 酒水服务项目与酒单的内容;

(2) 酒单与酒水操作;

(3) 酒单的设计与制作;

(4) 标准化酒谱;

(5) 酒水的标准计;

(6) 酒水的操作原则。

#### 2.2.5 调酒知识

(1) 鸡尾酒的定义与分类;

(2) 鸡尾酒的调制原理;

(3) 鸡尾酒的制作方法;

(4) 鸡尾酒的创作原则。

#### 2.2.6 食品营养卫生知识

(1) 食品卫生基础知识;

(2) 饮食业食品卫生制度;

(3) 营养基础知识;

(4) 合理的餐饮搭配。

#### 2.2.7 饮食成本核算

(1) 饮业产品的价格核算;

(2) 酒单的成本核算;

---

(3) 酒会酒水的成本核算。

#### 2.2.8 公共关系与社交礼仪常识

(1) 公共关系；

(2) 社交艺术；

(3) 礼节礼貌；

(4) 仪表仪容。

#### 2.2.9 旅游基础知识

(1) 旅游常识；

(2) 中外风俗习惯；

(3) 宗教知识。

#### 2.2.10 外语知识

(1) 酒吧常用英语；

(2) 酒吧术语；

(3) 外文酒谱；

(4) 酒与原料的英语词汇；

(5) 酒吧设备设施调酒工具的英语词汇。

#### 2.2.11 美学知识

(1) 色彩在酒水出品中的应用；

(2) 酒吧的创意与布局；

(3) 调酒艺术与审美原则；

(4) 食品雕刻在鸡尾酒装饰中的作用。

### 3. 工作要求

本标准对初、中、高级、技师及高级技师的技能要求依次递进，高级别包括了低级别的要求。

### 3. 1. 初级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、准备工作	(一) 酒水准备	1. 能够完成对盘存表格的辨别与核对 2. 能够完成饮料品种及数量的准备 3. 能够完成饮料的服务准备 4. 能够进行酒水品种分类	1. 酒水基础知识 2. 酒水服务知识
	(二) 卫生工作	1. 能够完成对个人卫生、仪表、仪容的准备与调整 2. 完成酒吧基本的清洁卫生 3. 能够对餐、酒具进行消毒、洗涤	1. 酒吧清洁程序和方法 2. 餐、酒具消毒洗涤方法
	(三) 辅料准备	辅料原料的准备	原材料准备程序与方法
	(四) 器具用品准备	1. 能够完成调酒器具、器皿的准备 2. 能够完成酒单的摆放及酒架陈列 3. 能够完成酒吧用具的摆放	酒吧酒具摆放规范
二、操作	(一) 调酒操作	1. 能够掌握鸡尾酒操作的基本方法： (1) 搅和法 (blending) (2) 兑和法 (building) (3) 摇和法 (shaking) (4) 调和法 (stirring) 2. 能够根据配方调制一般常用软饮料及简单的鸡尾酒 20 款 3. 能够正确使用酒吧的常用杯具	1. 鸡尾酒调制步骤与程序 2. 酒谱的识读方法 3. 使用酒吧杯具的基本方法
	(二) 饮料操作	1. 能够按以下原则完成软饮料的制作与出品：	1. 软饮料操作程序与标准 2. 啤酒出品程序与操

		<p>(1) 选用相应载杯</p> <p>(2) 按规范开瓶（罐）</p> <p>(3) 按规范倒入</p> <p>(4) 根据品种要求加冰及柠檬片</p> <p>(5) 使用杯垫</p> <p>2. 能够按以下原则弯沉罐啤酒的出品：</p> <p>(1) 冷冻啤酒杯</p> <p>(2) 按规范开瓶（罐）或从机器中打酒</p> <p>(3) 按规范倒酒</p> <p>(4) 会安装拆卸生啤酒桶</p>	作要求
三、服务	酒吧服务	<p>1. 能够按规范完成酒吧饮料服务</p> <p>2. 能够运用一门外语进行简单的接待服务</p> <p>3. 能够完成酒吧的结账工作</p>	<p>1. 酒吧常用英语</p> <p>2. 服务基本程序</p> <p>3. 礼节礼貌知识</p>

### 3.2 中级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、准备工作	(一) 酒水准备	<p>1. 能够完成对盘存表格等有关表格的填写</p> <p>2. 能够完成对饮料品种的质量检查及饮品服务温度的检查</p> <p>3. 能够完成一般酒会的准备和服务</p>	<p>1. 酒水表格的填写与辨别</p> <p>2. 酒水质量检查程序与方法</p> <p>3. 酒会准备、服务程序标准</p>
	(二) 卫生工作	<p>1. 能够完成对个人卫生、仪表仪容的准备</p> <p>2. 能够完成酒吧的日常性的清洁卫生工作</p>	<p>1. 酒吧卫生标准</p> <p>2. 酒吧日常卫生操作程序</p>

		3. 能够熟练完成餐酒具消毒、洗涤	
一、准备工作	(三) 辅料准备	1. 能够完成鸡尾酒装饰物的准备 2. 能够完成一般果汁类的准备 3. 能够完成调酒专用糖浆的准备	1. 鸡尾酒装饰物的制作方法 2. 制作果汁、糖浆的方法
	(四) 器具用品准备	1. 能够根据营业需要完成调酒器具、器皿的准备与调整 2. 能够准确完成酒单、酒架的摆放及更新 3. 能够根据操作需要完成酒吧用具摆放的调整	酒吧器具、器皿、酒单、酒架摆放规范及原则
二、操作	(一) 调酒操作	1. 能够熟练运用以下鸡尾酒操作方法调制鸡尾酒：  (1) 搅和法 (blending) (2) 兑和法 (building) (3) 摇和法 (shaking) (4) 调和法 (stirring) 2. 能够数量掌握常用鸡尾酒调制步骤及注意事项 3. 能够调制各类常用鸡尾酒 50 款 4. 能够正确使用及保养酒吧的设备、用具及器皿	1. 鸡尾酒制作程序 2. 调酒原理 3. 酒吧设备、用具的保养及使用知识
	(二) 饮料操作	1. 能够熟练掌握软饮料的制作与出品技巧 2. 能够按以下原则熟练掌握或完成烈酒服务、制作与出品：  (1) 选用相应载杯  (2) 按规范开瓶  (3) 使用量酒器	软饮料、烈酒的操作程序

		(4) 按规范倒酒  (5) 根据品种要求加冰及装饰物、辅料  (6) 使用杯垫	
三、服务	酒吧服务	1. 能够掌握酒吧饮料服务的程序并按规范进行操作  2. 能够掌握与宾客沟通的一般技巧和酒水推销技巧	1. 酒吧服务常识  2. 推销技巧

### 3.3 高级

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、准备工作	(一) 酒水准备	1. 能够完成对填写好的营业表格（盘存、进货、退货营业日报等）进行审核与分析  2. 能够根据营业需要，完成对品种及数量的准备检查  3. 能够准确完成饮料品种的质量、服务温度的检查  4. 能够设计、组织一般酒会，并能够进行基本的成本核算  5. 能够完成对酒吧所有准备工作的检查督导	酒吧服务与管理知识
	(二) 卫生工作	1. 能够完成对个人卫生、仪表、仪容的准备  2. 能够完成酒吧的日常性的清洁卫生工作  3. 懂得餐酒具消毒原理并熟练掌握各种不同类型餐酒具的消毒技巧  4. 能够完成对酒吧卫生工作的检查	1. 食品卫生要求  2. 仪表仪容标准  3. 饮料质量、卫生标准  4. 酒吧环境卫生标准
	(三) 辅料准备	1. 能够制作较复杂鸡尾酒装饰物	1. 鸡尾酒装饰物的制作知识

		2. 能够制作各类果汁 3. 能够完成调酒专用原料的制作及质量鉴别	2. 食品雕刻与鸡尾酒装饰物知识 3. 调酒专用原料的调制及果汁调配基础知识
	(四) 器具准备	1. 能够对调酒器具、器皿的准备制定标准 2. 能够完成对酒单、酒架的摆放与陈列制定标准 3. 能够完成对吧台及酒吧用具的摆放制定标准	酒吧设备及用具规格标准
二、操作	(一) 调酒操作	1. 能掌握全面的调酒技术 2. 能够调制 80 款（含中级 50 款）以上的常见的鸡尾酒 3. 能够根据命题创作鸡尾酒 4. 能够熟练使用酒吧各类用具、设备	鸡尾酒调制原理与创作法则
	(二) 饮料操作	1. 能够完成所有软饮料的制作与出品，操作原则同初中级 2. 能够完成所有烈酒服务的制作与出品，操作原则同初中级 3. 能够完成葡萄酒、汽酒的出品。 4. 能够完成各种茶饮料的制作	葡萄酒的服务知识与茶饮料的调制方法
三、服务	酒吧服务	1. 能够熟练进行酒吧饮料服务 2. 能够掌握一门外语 3. 能够熟练掌握与宾客沟通的技巧	1. 外语知识 2. 餐饮服务基本程序技巧

### 3. 4 技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、操作	(一) 鸡尾酒创作	能够根据宾客要求创作鸡尾酒	鸡尾酒的创作原理
	(二) 插花	能够根据创意制作插花	花艺基本知识

	(三) 酒吧布置	1. 能够根据酒吧的主题设计、布置酒吧 2. 能够根据酒吧特点设计酒水陈设	酒吧设计的基本要求及规范
	(四) 酒会设计	能够设计、组织各类中、小型酒会	1. 餐台布置的基本要求 2. 酒会设计知识
二、管理	(一) 服务管理	1. 能够编制酒水服务程序 2. 能够制定酒水服务项目 3. 能够组织实施酒吧服务	服务管理知识
	(二) 培训	能够配合酒吧的培训计划的实施	培训技巧
	(三) 控制	1. 能够对酒吧的服务工作进行检查 2. 能够对酒吧的酒水进行质量检查 3. 能够处理宾客投诉	1. 心理学知识 2. 服务管理知识 3. 法律知识

### 3.5 高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、操作	(一) 鸡尾酒创新	1. 能够根据宾客要求和经营需要设计创新鸡尾酒 2. 能够掌握对鸡尾酒调制技法的综合作用	1. 鸡尾酒品种的创新与调酒技法创新的基本原则 2. 酒水营养学知识
	(二) 插花	能够根据环境设计的需要制作各类花卉制品	在不同环境下制作花卉制品的基本知识
	(三) 酒会设计	能够设计组织大型酒会	1. 餐台布置技巧在大型酒会中的应用 2. 酒会设计的基本要求
二、经营管理	(一) 酒单设计	1. 能够根据酒吧特点进行酒单设计 2. 能够根据要求对酒进行中外文互译	酒单制作与设计基本要求

	(二) 组织与管理	1. 能够制定酒吧经营管理计划 2. 能够设计制作酒吧运转表格 3. 能够对酒吧进行定员定编 4. 能够制订饮料营销计划并组织实施 5. 能够对酒吧进行物品管理 6. 能够对酒水合理定价，进行成本核算 7. 能够组织实施员工的培训	1. 酒吧经营管理知识 2. 酒吧营销基本法则 3. 餐饮业酒水核算知识
三、研究	研究	能够研究开发特色鸡尾酒	国际酒吧业的发展和最新动态

#### 4、比重表

##### 4.1 理论知识

项目		初级	中级	高级	技师	高级技师	
基本要求	职业道德	5	5	5	5	5	
	法律知识	5	5	5	5	5	
	饮料知识	25	20	20	15	15	
	酒单与酒谱知识	5	5	5	5	5	
	酒吧知识	10	10	10	10	15	
	食品营养卫生知识	5	5	5	5	5	
	饮食成本核算			5	5	5	
	公共关系与社交礼仪常识	5	5				
	旅游基础知识	5	5	5	5	5	
相关知识	准备工作	酒水准备	5	5	5		
		器具准备	5	5	5		
		辅料准备	5	5	5		
	饮料操作	调酒操作	5	5	5	10	5
		饮料操作	5	5	5	10	5
	设备使用维护		5	5	5	5	
	管理工作				10	15	
	外语应用	10	10	10	10	10	
合计	100	100	100	100	100		

## 4.2 技能操作

项目		初级	中级	高级	技师	高级技师	
工作要 求	生产准备	酒水准备	5	5	5	5	5
		器具准备 i	5	5	5	5	5
		辅料准备	5	5	5	5	5
	饮料操作	调酒操作	40	45	45	20	15
		饮料操作	30	30	30	20	15
	设备使用维护		5	10	10		
	管理工作					40	50
	外语应用	工作对话	10	10	5	10	10
		外文书写			5	5	5
合计		100	100	100	100	100	