

《调酒师》（三级）认定方案

一、 认定方案：

《调酒师》（三级）的鉴定方式分为理论知识考试和操作技能考核。理论知识考试采用闭卷计算机机考方式，操作技能考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩皆达 60 分及以上者为合格。理论知识或操作技能不及格者可按规定分别补考。

二、理论知识考试方案（考试时间 90 分钟）

题型 \ 题库参数	考试方式	题库数量	考试题量	分值 (分/题)	配分 (分)
判断题	闭卷	342	60	0.5	30
单选题	机考	1026	140	0.5	70
小计	—	1368	130	—	100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）名称		调酒师			等级	三级			
职业代码		4-03-02-09							
序号	项目名称	单元编号	单元内容	考核方式	选考方法	考核时间（分钟）	题库数量	考核题量	配分（分）
1	鸡尾酒操作	1	指定鸡尾酒操作	操作	必考	4	20	1	25
		2	抽签鸡尾酒操作	操作	必考	4	10	1	30
		3	自创鸡尾酒操作	操作	必考	4	1	1	45
合计				—		12	31	3	100
备注									

调 酒 师 （ 三 级 ）

理 论 知 识 鉴 定 要 素 细 目 表

职业（工种）名称					调酒师	等级	三级		
职业代码					4-03-02-09				
序号	鉴定点代码				名称·内容	分数系数	重要系数	备注	
	章	节	目	点					
	1				酒水知识	4			
	1	1			酒水的概述	4			
	1	1	1		酒水的定义与特点	2			
1	1	1	1	1	酒水的定义	1			
2	1	1	1	2	酒水的功能和作用	1			
3	1	1	1	3	酒的特点	1			
4	1	1	1	4	酒度	1			
	1	1	2		酒水的分类	2			
5	1	1	2	1	按酒的生产工艺分类	1			
6	1	1	2	2	按餐饮习惯分类	1			
7	1	1	2	3	按酒精含量分类	1			
8	1	1	2	4	按酿制酒水的原料分类	1			
9	1	1	2	5	按是否含有二氧化碳分类	1			
	2				发酵酒	20			
	2	1			葡萄酒	9			
	2	1	1		葡萄酒概述	1			
10	2	1	1	1	葡萄酒概述	1			
	2	1	2		葡萄酒分类	1			
11	2	1	2	1	无气葡萄酒	1			
12	2	1	2	2	含气葡萄酒制作工艺	1			
13	2	1	2	3	含气葡萄酒分类	1			
14	2	1	2	4	强化葡萄酒制作工艺	1			
15	2	1	2	5	强化葡萄酒品种	1			
16	2	1	2	6	强化葡萄酒特点	1			
17	2	1	2	7	加味葡萄酒	1			
	2	1	3		葡萄酒的命名	1			
18	2	1	3	1	德国地区酒名	1			
19	2	1	3	2	法国地区酒名	1			
20	2	1	3	3	法国葡萄酒产区特点	1			
21	2	1	3	4	法国葡萄酒产区分类	1			

22	2	1	3	5	波尔多区地区酒名	1		
23	2	1	3	6	勃艮第区 地区酒名	1		
24	2	1	3	7	勃艮第区葡萄酒特点	1		
25	2	1	3	8	占美娜葡萄酿造的酒名	1		
26	2	1	3	9	意斯林葡萄酿造的酒名	1		
27	2	1	3	10	商标作酒名种类	1		
28	2	1	3	11	商标作酒名特点	1		
29	2	1	3	12	以厂名作酒名	1		
	2	1	4		葡萄酒的年份，土壤和气候	1		
30	2	1	4	1	葡萄酒的年份	1		
31	2	1	4	2	土壤和气候	1		
	2	1	5		葡萄酒的标签	1		
32	2	1	5	1	葡萄酒的标签	1		
	2	1	6		葡萄酒贮存与成熟的条件	1		
33	2	1	6	1	葡萄酒贮存的条件	1		
34	2	1	6	2	葡萄酒成熟的条件	1		
	2	1	7		葡萄酒生产	1		
35	2	1	7	1	世界主要葡萄酒生产国	1		
	2	1	8		法国葡萄酒概况	1		
36	2	1	8	1	法国葡萄酒概况	1		
37	2	1	8	2	法国葡萄酒的质量等级分类	1		
38	2	1	8	3	法国葡萄酒的质量等级特点	1		
39	2	1	8	4	法国葡萄酒的质量等级度数	1		
40	2	1	8	5	法国葡萄酒的质量等级分类要求	1		
41	2	1	8	6	法国葡萄酒的质量等级分类地区	1		
42	2	1	8	7	法国葡萄酒的质量等级分类标识	1		
43	2	1	8	8	波尔多地区的葡萄酒特点	1		
44	2	1	8	9	波尔多地区的葡萄酒生产气候	1		
45	2	1	8	10	梅多克地区的葡萄酒特点	1		
46	2	1	8	11	格拉夫地区的葡萄酒特点	1		
47	2	1	8	12	勃艮第产区的葡萄酒特点	1		
48	2	1	8	13	夏布利产区的葡萄酒特点	1		
49	2	1	8	14	卢瓦尔产区的葡萄酒特点	1		
50	2	1	8	15	阿尔萨斯产区的葡萄酒特点	1		
51	2	1	8	16	普罗旺斯产区的葡萄酒特点	1		
52	2	1	8	17	朗格多克与罗西荣产区的葡萄酒特点	1		
53	2	1	8	18	香槟区的葡萄酒特点	1		
54	2	1	8	19	科西嘉的葡萄酒特点	1		

	2	1	9		德国葡萄酒	1		
55	2	1	9	1	德国葡萄酒概况	1		
56	2	1	9	2	德国葡萄酒的等级术语	1		
57	2	1	9	3	德国葡萄酒的等级分类	1		
58	2	1	9	4	沿莱茵河产区葡萄酒特点	1		
59	2	1	9	5	莫泽尔区葡萄酒特点	1		
	2	1	10		意大利葡萄酒	1		
60	2	1	10	1	意大利葡萄酒概况	1		
61	2	1	10	2	意大利葡萄酒的等级分类	1		
62	2	1	10	3	意大利葡萄酒的等级特点	1		
63	2	1	10	4	意大利著名葡萄酒产区	1		
64	2	1	10	5	意大利葡萄酒名品	1		
	2	1	11		其他国家葡萄酒	1		
65	2	1	11	1	西班牙葡萄酒	1		
66	2	1	11	2	葡萄牙葡萄酒	1		
67	2	1	11	3	美国葡萄酒	1		
68	2	1	11	4	澳大利亚葡萄酒	1		
69	2	1	11	5	中国葡萄酒的起源	1		
70	2	1	11	6	中国葡萄酒分类	1		
71	2	1	11	7	中国葡萄酒的品牌	1		
72	2	1	11	8	中国葡萄酒的特点	1		
	2	1	12		葡萄酒的饮用方法与服务要求	1		
73	2	1	12	1	饮用温度	1		
74	2	1	12	2	选择杯具	1		
75	2	1	12	3	服务方法	1		
	2	2			中国黄酒与日本清酒	5		
	2	2	1		中国黄酒	2		
76	2	2	1	1	黄酒的分类	1		
77	2	2	1	2	黄酒饮用服务操作	1		
	2	2	2		日本清酒	3		
78	2	2	2	1	日本清酒的分类	1		
79	2	2	2	2	日本清酒的特点	1		
80	2	2	2	3	清酒的饮用服务	1		
	2	3			啤酒	6		
	2	3	1		啤酒的原料与生产工艺	2		
81	2	3	1	1	啤酒的原料特点	1		
82	2	3	1	2	啤酒的原料要求	1		
83	2	3	1	3	啤酒的生产工艺	1		

	2	3	2		啤酒的分类	2		
84	2	3	2	1	啤酒的颜色分类	1		
85	2	3	2	2	啤酒的储存	1		
86	2	3	2	3	啤酒的口味分类	1		
87	2	3	2	4	啤酒的酒精度分类	1		
88	2	3	2	5	啤酒的品牌	1		
	2	3	3		著名的啤酒品牌	2		
89	2	3	3	1	荷兰喜力啤酒特点	1		
90	2	3	3	2	健力士啤酒特点	1		
91	2	3	3	3	青岛啤酒特点	1		
92	2	3	3	4	贝克啤酒特点	1		
	3				品酒	5		
	3	1			品酒	5		
	3	1	1		品酒的主要意义与条件	1		
93	3	1	1	1	品酒的主要意义	1		
94	3	1	1	2	品酒的条件	1		
	3	1	2		品酒的方法与感官指标	2		
95	3	1	2	1	品酒的方法	1		
96	3	1	2	2	品酒的感官指标	1		
97	3	1	2	3	酒的颜色	1		
98	3	1	2	4	酒的香气	1		
99	3	1	2	5	酒品的感官品评的术语	1		
	3	1	3		酒品质量感官品评的方法	2		
100	3	1	3	1	白酒品评法	1		
101	3	1	3	2	黄酒品评法	1		
102	3	1	3	3	葡萄酒、果酒品评法	1		
103	3	1	3	4	啤酒品评方法	1		
	4				蒸馏酒	9		
	4	1			蒸馏酒的概述	1		
	4	1	1		蒸馏酒的历史发展	1		
104	4	1	1	1	蒸馏酒的历史发展	1		
105	4	1	1	2	蒸馏酒的生产工艺	1		
106	4	1	1	3	蒸馏酒的种类	1		
	4	2			威士忌	1		
	4	2	1		威士忌的定义	1		
107	4	2	1	1	威士忌的定义	1		
108	4	2	1	2	威士忌的生产工艺	1		
	4	2	2		威士忌的分类	1		

109	4	2	2	1	苏格兰威士忌香味特点	1		
110	4	2	2	2	苏格兰威士忌制作特点	1		
111	4	2	2	3	爱尔兰威士忌	1		
112	4	2	2	4	美国威士忌	1		
113	4	2	2	5	加拿大威士忌	1		
	4	3			白兰地	1		
	4	3	1		白兰地概述	1		
114	4	3	1	1	白兰地概述	1		
115	4	3	1	2	白兰地特点	1		
	4	3	2		干邑	1		
116	4	3	2	1	干邑	1		
117	4	3	2	2	干邑酒标签上的贮存年限和生产地点表示方法	1		
118	4	3	2	3	干邑白兰地的著名商标与产品	1		
	4	3	3		雅文邑	1		
119	4	3	3	1	雅文邑酒的生产工艺及特点	1		
120	4	3	3	2	雅文邑的主要品牌	1		
	4	3	4		白兰地种类	1		
121	4	3	4	1	法国白兰地	1		
122	4	3	4	2	玛克白兰地	1		
123	4	3	4	3	苹果白兰地和樱桃白兰地	1		
124	4	3	4	4	其他国家出产的白兰地	1		
	4	4			金酒	1		
	4	4	1		金酒种类	1		
125	4	4	1	1	金酒	1		
126	4	4	1	2	其他金酒	1		
	4	4	2		金酒产地	1		
127	4	4	2	1	英国金酒	1		
128	4	4	2	2	荷兰金酒	1		
	4	5			朗姆酒	1		
	4	5	1		朗姆酒生产工艺及分类	1		
129	4	5	1	1	朗姆酒的生产工艺	1		
130	4	5	1	2	朗姆酒的分类	1		
131	4	5	1	3	朗姆酒的世界著名品牌	1		
	4	6			伏特加	1		
	4	6	1		伏特加酒的原料及生产工艺及种类	1		
132	4	6	1	1	伏特加酒的原料及生产工艺	1		
133	4	6	1	2	伏特加酒的种类	1		

134	4	6	1	3	伏特加酒世界著名品牌	1		
	4	7			特奇拉	1		
	4	7	1		特奇拉酒的历史和种类及饮用方法	1		
135	4	7	1	1	特奇拉酒的历史和种类	1		
136	4	7	1	2	特奇拉酒的世纪著名品牌及饮用方法	1		
	4	7	2		国外其他蒸馏酒	1		
137	4	7	2	1	阿夸维特酒 (Aquavit)	1		
138	4	7	2	2	科伦(Korn)和阿拉克(Arak)	1		
139	4	7	2	3	卡沙萨 (Cachaca)	1		
	4	8			中国白酒	2		
	4	8	1		中国白酒的概述	1		
140	4	8	1	1	中国白酒的概述著名品牌	1		
141	4	8	1	2	茅台酒	1		
142	4	8	1	3	汾酒	1		
143	4	8	1	4	五粮液、剑南春	1		
144	4	8	1	5	古井贡酒、洋河大曲、董酒	1		
145	4	8	1	6	泸州老窖特曲、西凤酒、宋河粮液、全兴大曲	1		
	5				混配酒	11		
	5	1			利口酒	2		
	5	1	1		利口酒的酿制方法	1		
146	5	1	1	1	利口酒的酿制方法	1		
	5	1	2		利口酒的种类	1		
147	5	1	2	1	柑橘类利口酒特点	1		
148	5	1	2	2	薄荷类利口酒特点	1		
149	5	1	2	3	香草类利口酒	1		
150	5	1	2	4	其它类利口酒	1		
	5	2			开胃酒	2		
	5	2	1		味美思	1		
151	5	2	1	1	味美思特点	1		
152	5	2	1	2	味美思的分类	1		
153	5	2	1	3	世界著名的味美思品牌	1		
	5	2	2		比特酒	1		
154	5	2	2	1	比特酒特点	1		
155	5	2	2	2	世界著名的比特酒特点	1		
156	5	2	2	3	世界著名的比特酒口味特点	1		
	5	2	3		茴香酒	1		
157	5	2	3	1	茴香酒特点	1		

158	5	2	3	2	世界著名的茴香酒品牌	1		
	5	3			甜食酒	2		
	5	3	1		雪利酒	1		
159	5	3	1	1	雪利酒特点	1		
160	5	3	1	2	雪利酒的分类	1		
	5	3	2		波特酒	1		
161	5	3	2	1	波特酒特点	1		
162	5	3	2	2	波特酒的分类	1		
	5	3	3		马德拉酒	1		
163	5	3	3	1	马德拉酒特点	1		
164	5	3	3	2	马德拉酒的分类与著名品牌	1		
	5	3	4		马萨拉	1		
165	5	3	4	1	马萨拉特点	1		
166	5	3	4	2	马萨拉的分类与著名品牌	1		
	5	3	5		马拉加酒	1		
167	5	3	5	1	马拉加酒特点	1		
168	5	3	5	2	马拉加酒的分类与著名品牌	1		
	5	4			混合酒	2		
	5	4	1		混合酒的类型、原材料、调制方法及载杯	1		
169	5	4	1	1	混合酒的类型	1		
170	5	4	1	2	混合酒调制的要求	1		
171	5	4	1	3	混合酒调制特点	1		
172	5	4	1	4	混合酒调制基酒特点	1		
173	5	4	1	5	混合酒调制基酒要求	1		
174	5	4	1	6	混合酒调制方法	1		
175	5	4	1	7	混合酒调制手法特点	1		
176	5	4	1	8	混合酒的载杯要求	1		
177	5	4	1	9	混合酒的载杯特点	1		
	5	5			鸡尾酒	3		
	5	5	1		鸡尾酒的定义及种类	2		
178	5	5	1	1	鸡尾酒的定义	1		
179	5	5	1	2	根据饮用时间和地点分	1		
180	5	5	1	3	按鸡尾酒的容量和酒精含量分	1		
181	5	5	1	4	按饮用温度和基酒的不同分类	1		
	5	5	3		鸡尾酒的构成	1		
182	5	5	3	1	鸡尾酒的构成特点	1		
183	5	5	3	2	鸡尾酒的构成要求	1		
	6				无酒精饮料	16		

	6	1			茶	10		
	6	1	1		红茶	1		
184	6	1	1	1	红茶的分类	1		
185	6	1	1	2	祁门红茶的特点	1		
186	6	1	1	3	功夫茶的特点	1		
187	6	1	1	4	其它红茶的特点	1		
	6	1	2		绿茶	1		
188	6	1	2	1	绿茶概述	1		
189	6	1	2	2	绿茶的分类	1		
190	6	1	2	3	龙井茶的特点	1		
191	6	1	2	4	黄山毛峰的特点	1		
192	6	1	2	5	信阳毛尖的特点	1		
193	6	1	2	6	君山银针的特点	1		
	6	1	3		花茶	1		
194	6	1	3	1	花茶	1		
195	6	1	3	2	大宗茉莉花茶的特点	1		
196	6	1	3	3	苏州茉莉花茶的特点	1		
	6	1	4		乌龙茶	1		
197	6	1	4	1	乌龙茶	1		
198	6	1	4	2	半岩茶的特点	1		
199	6	1	4	3	水仙茶的特点	1		
	6	1	5		紧压茶	1		
200	6	1	5	1	紧压茶的代表品种	1		
201	6	1	5	2	紧压茶的代表品种特点	1		
	6	1	6		茶水的冲泡	5		
202	6	1	6	1	水的选择	1		
203	6	1	6	2	绿茶泡制水温的掌握	1		
204	6	1	6	3	饮铁观音泡制水温的掌握	1		
205	6	1	6	4	茶具的选择	1		
206	6	1	6	5	绿茶的泡制手法	1		
207	6	1	6	6	红茶的冲泡手法	1		
208	6	1	6	7	乌龙茶的冲泡手法	1		
209	6	1	6	8	冲泡的次数	1		
210	6	1	6	9	茶叶的贮存	1		
	6	2			咖啡和可可	2		
	6	2	1		咖啡	1		
211	6	2	1	1	咖啡的分类	1		
212	6	2	1	2	咖啡豆的选购	1		

213	6	2	1	3	咖啡的烘焙	1		
214	6	2	1	4	咖啡豆的研磨和贮存	1		
215	6	2	1	5	咖啡冲泡方法	1		
	6	2	2		可可	1		
216	6	2	2	1	可可特点	1		
217	6	2	2	2	可可冲泡方法	1		
	6	3			乳饮料	1		
	6	3	1		纯牛奶	1		
218	6	3	1	1	乳粉类、液态乳及酸奶	1		
219	6	3	1	2	冰淇淋和含乳饮料	1		
	6	4			矿泉水	1		
	6	4	1		矿泉水的分类	1		
220	6	4	1	1	矿泉水的分类	1		
221	6	4	1	2	世界著名矿泉水	1		
222	6	4	1	3	其他饮用水	1		
	6	5			碳酸饮料与果蔬饮料	2		
	6	5	1		碳酸饮料	1		
223	6	5	1	1	碳酸饮料的分类	1		
224	6	5	1	2	碳酸饮料的名品	1		
	6	5	2		果蔬汁饮料	1		
225	6	5	2	1	果蔬汁饮料特点	1		
226	6	5	2	2	果蔬汁饮料饮用	1		
227	6	5	2	3	其他软饮料	1		
	7				酒水调制	8		
	7	1			调酒的原料	3		
	7	1	1		基酒	1		
228	7	1	1	1	酒吧常用的基酒原料	1		
229	7	1	1	2	酒吧常用的基酒选择	1		
	7	1	2		酒吧常用调酒配料	2		
230	7	1	2	1	冰块	1		
231	7	1	2	2	调味料	1		
232	7	1	2	3	果汁	1		
233	7	1	2	4	碳酸饮料	1		
234	7	1	2	5	糖浆	1		
235	7	1	2	6	水果	1		
236	7	1	2	7	其他	1		
	7	2			调酒常用的器具	3		
	7	2	1		调酒器具及使用方法	1		

237	7	2	1	1	调酒器具特点	1		
238	7	2	1	2	调酒器具使用方法	1		
	7	2	2		酒吧常用设备	1		
239	7	2	2	1	制冷设备	1		
240	7	2	2	2	清洗设备	1		
241	7	2	2	3	调制设备	1		
	7	2	3		酒吧常用杯具	1		
242	7	2	3	1	酒吧常用杯具品种按容量分类	1		
243	7	2	3	2	酒吧常用杯具选择	1		
244	7	2	3	3	酒吧常用古典杯特点	1		
245	7	2	3	4	酒吧常用比尔森啤酒杯特点	1		
246	7	2	3	5	酒吧常用果冻杯特点	1		
247	7	2	3	6	鸡尾酒杯的选择要求	1		
	7	3			鸡尾酒调制的方法	2		
	7	3	1		鸡尾酒调制方法	1		
248	7	3	1	1	摇和法调制鸡尾酒方法	1		
249	7	3	1	2	搅和法调制鸡尾酒方法	1		
	7	3	2		鸡尾酒调制的标准及原则和注意事项	1		
250	7	3	2	1	鸡尾酒调制的标准	1		
251	7	3	2	2	搅和法调制鸡尾酒的原则和注意事项	1		
252	7	3	2	3	鸡尾酒调制的注意事项	1		
	8				酒吧概述	7		
	8	1			酒吧的类型与组织结构	3		
	8	1	1		酒吧的定义类型	1		
253	8	1	1	1	酒吧的定义	1		
254	8	1	1	2	主酒吧	1		
255	8	1	1	3	酒廊	1		
256	8	1	1	4	服务酒吧	1		
257	8	1	1	5	宴会酒吧	1		
258	8	1	1	6	音乐酒吧	1		
	8	1	2		酒吧的组织结构与岗位职责	2		
259	8	1	2	1	酒吧的组织结构	1		
260	8	1	2	2	酒吧工作安排	1		
261	8	1	2	3	酒吧经理的岗位职责	1		
262	8	1	2	4	酒吧领班的岗位职责	1		
263	8	1	2	5	调酒师的岗位职责	1		
264	8	1	2	6	酒吧服务员的岗位职责	1		
265	8	1	2	7	酒吧实习生的岗位职责	1		

	8	2			酒吧的产销特点及发展趋势	2		
	8	2	1		酒吧的经营特点	1		
266	8	2	1	1	酒吧的规模特点	1		
267	8	2	1	2	酒吧的经营特点	1		
268	8	2	1	3	酒吧的服务特点	1		
269	8	2	1	4	酒吧的营销特点	1		
	8	2	2		酒吧的产销特点	1		
270	8	2	2	1	酒吧的生产特点	1		
271	8	2	2	2	酒吧的销售特点	1		
272	8	2	2	3	酒吧的发展趋势	1		
	8	3			酒吧的设计与布置	2		
	8	3	1		酒吧的设计	1		
273	8	3	1	1	前吧	1		
274	8	3	1	2	后吧	1		
275	8	3	1	3	消费区域	1		
	8	3	2		吧台的布置	1		
276	8	3	2	1	瓶装酒的摆设	1		
277	8	3	2	2	酒杯的摆设	1		
	9				酒吧服务	6		
	9	1			酒吧服务概述	2		
	9	1	1		酒吧服务概念与含义	1		
278	9	1	1	1	酒吧服务概念	1		
279	9	1	1	2	优质服务的含义	1		
	9	1	2		优质服务的内容	1		
280	9	1	2	1	优质服务的礼仪要求	1		
281	9	1	2	2	优质服务的程序内容	1		
282	9	1	2	3	优质服务的环境和气氛要求	1		
283	9	1	2	4	优质服务的质量要求	1		
	9	2			酒吧服务程序与标准	2		
	9	2	1		营业前的准备工作	1		
284	9	2	1	1	班前例会	1		
285	9	2	1	2	清洁卫生工作	1		
286	9	2	1	3	领取当天营业所需物品	1		
287	9	2	1	4	酒吧摆设	1		
	9	2	2		营业中的工作程序	1		
288	9	2	2	1	待客服务工作	1		
289	9	2	2	2	酒水供应工作	1		
290	9	2	2	3	结账收款工作及营业中的环境整理	1		

	9	2	3		营业结束的工作程序	1		
291	9	2	3	1	营业结束的工作程序（一）	1		
292	9	2	3	2	营业结束的工作程序（二）	1		
	9	3			酒吧服务技巧	2		
	9	3	1		酒吧服务技巧	1		
293	9	3	1	1	酒吧服务示酒要求	1		
294	9	3	1	2	酒吧服务开瓶要求	1		
295	9	3	1	3	酒吧服务斟酒要求	1		
296	9	3	1	4	酒吧服务添酒要求	1		
297	9	3	1	5	酒吧服务计量要求	1		
	10				酒吧原料管理	4		
	10	1			酒水的采购与验收	2		
	10	1	1		酒水的采购	1		
298	10	1	1	1	制定酒水采购计划	1		
299	10	1	1	2	建立酒水采购质量标准	1		
300	10	1	1	3	酒水的采购程序	1		
	10	1	2		酒水的验收	1		
301	10	1	2	1	酒水进库的验收要求	1		
302	10	1	2	2	酒水的出库验收要求	1		
	10	2			酒水的库存与领发	1		
	10	2	1		酒水的库存	1		
303	10	2	1	1	酒水贮藏室（酒窖）的基本要求	1		
304	10	2	1	2	酒水贮藏的温度及方法	1		
305	10	2	1	3	建立存料卡	1		
306	10	2	1	4	酒水的领发	1		
	11				酒吧的成本控制	6		
	11	1			酒吧成本核算	2		
	11	1	1		酒吧成本的构成	1		
307	11	1	1	1	酒吧成本的构成要素	1		
308	11	1	1	2	酒吧成本的构成	1		
	11	1	2		酒水成本的核算	1		
309	11	1	2	1	酒水成本的核算方法	1		
310	11	1	2	2	酒水成本的核算要求	1		
	11	2			酒水定价	2		
	11	2	1		以成本为基础的定价方法	1		
311	11	2	1	1	原料成本系数定价法	1		
312	11	2	1	2	毛利率法	1		
313	11	2	1	3	全部成本定价法	1		

314	11	2	1	4	本、量、利综合分析定价法	1		
	11	2	2		以竞争为中心的定价方法	1		
315	11	2	2	1	随行就市法	1		
316	11	2	2	2	竞争定价法	1		
317	11	2	2	3	考虑需求特征的定价法	1		
	11	2	3		酒品销售方式与酒单价格表述	1		
318	11	2	3	1	瓶装销售价	1		
319	11	2	3	2	零杯销售价	1		
320	11	2	3	3	盎司（量杯）销售定价	1		
321	11	2	3	4	混合饮料销售定价及同类酒水相同价	1		
	11	3			酒水的成本控制	2		
	11	3	1		业务环节的成本控制	1		
322	11	3	1	1	酒水采购的控制	1		
323	11	3	1	2	酒水验收的控制	1		
324	11	3	1	3	酒水贮存的控制	1		
325	11	3	1	4	酒水发放的控制	1		
	11	3	2		日常营业中酒水的成本控制	1		
326	11	3	2	1	整瓶销售的酒水的应得营业收入计算	1		
327	11	3	2	2	零杯销售的酒水的应得营业收入计算	1		
328	11	3	2	3	混合销售的酒水的应得营业收入计算	1		
329	11	3	2	4	应得营业收入与实际营业收入比较	1		
	11	3	3		成本控制	1		
330	11	3	3	1	标准成本控制	1		
331	11	3	3	2	劳动力成本控制特点	1		
332	11	3	3	3	劳动力成本控制要求	1		
	12				外语知识	4		
	12	1			调酒师英语	4		
	12	1	1		酒品知识	2		
333	12	1	1	1	葡萄酒英语词语	1		
334	12	1	1	2	啤酒英语词语	1		
335	12	1	1	3	威士忌英语词语	1		
336	12	1	1	4	酒品产地英文识别	1		
337	12	1	1	5	伏特加英语词语	1		
	12	1	2		酒吧常用语	2		
338	12	1	2	1	酒吧常用问候英语	1		
339	12	1	2	2	酒吧常用领位英语	1		
340	12	1	2	3	酒吧常用接待英语	1		
341	12	1	2	4	酒吧常用点酒英语	1		

342	12	1	2	5	酒吧常用询问英语	1		
-----	----	---	---	---	----------	---	--	--

操作技能认定—细目表

职业（工种）		调酒师		等级	三级		
职业代码		4-03-02-09					
序号	鉴定点代码			鉴定点内容	分数系数	重要系数	备注
	项目	单元	细目				
	3			调酒	100	9	
	3	1		摇和法与搅和法鸡尾酒的调制	100	9	
1	3	1	1	摇和法与搅和法鸡尾酒特点	10	9	
2	3	1	2	摇和法与搅和法鸡尾酒手法	5	5	
3	3	1	3	摇和法与搅和法鸡尾酒配方	10	9	
4	3	1	4	摇和法与搅和法鸡尾酒调配	10	9	
5	3	2		调和法与兑和法制作鸡尾酒的调制	5	5	
6	3	2	1	调和法与兑和法制作鸡尾酒特点	10	9	
7	3	2	2	调和法与兑和法制作鸡尾酒手法	10	9	
8	3	2	3	调和法与兑和法制作鸡尾酒配方	10	9	
9	3	2	4	调和法与兑和法制作鸡尾酒调配	10	9	
10	3	3		创新鸡尾酒	10	9	
11	3	3	1	鸡尾酒的调制原理	5	1	
12	3	3	2	新颖性	5	1	
13	3	3	3	易推广性			
14	3	3	4	外观艳丽性			
15	3	3	5	口味独特性			
16	3	3	6	食品雕刻知识			
17	3	3	7	鸡尾酒装饰物知识			