

## 第 1 部分

### 调酒师（五级）认定方案

#### 一、 认定方式

调酒师（五级）的认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 机考	402	60	0.5	30
单选题			432	70	1	70
小计		—	834	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	五级			
职业代码		4-03-02-09				考核时间（分钟）	题库数量	考核题量	配分（分）
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	装饰物制作	1	柠檬的切法与装饰	操作	必考	1	2	1	10
		2	组合装饰物的制作	操作	必考	1	2	1	10
		3	盐圈杯和糖圈杯的制作	操作	必考	1	2	1	10
2	调酒	1	摇和法、调和法鸡尾酒的调制	操作	必考	6	20	2	70
合计				-		9	26	5	100
备注									

# 《调酒师》（五级）

## 理论知识认定要素细目表

职业（工种）名称		调酒师			等级	五级		
职业代码		4-03-02-09						
序号	认定点代码				名称·内容	分数系数	重要系数	备注
	章	节	目	点				
	1				调酒业与调酒师			
	1	1			调酒业简述			
	1	1	1		调酒的由来			
1	1	1	1	1	调酒的由来			
	1	1	2		调酒业的现状			
2	1	1	2	1	调酒业的现状			
	1	1	3		调酒业的发展趋势			
3	1	1	3	1	调酒业的发展趋势			
	1	2			调酒师的概念和工作内容			
	1	2	1		调酒师的概念			
4	1	2	1	1	调酒师的概念			
	1	2	2		调酒师的职业能力特征			
5	1	2	2	1	调酒师的职业能力特征			
	1	2	3		调酒师的工作内容			
6	1	2	3	1	调酒师的工作内容			
	1	3			调酒师的职业要求			
	1	3	1		调酒师基本职业要求			
7	1	3	1	1	仪容仪表要求			
8	1	3	1	2	礼貌礼节要求			
9	1	3	1	3	语言能力要求			
	1	3	2		调酒师的职业道德要求			
10	1	3	2	1	调酒师的职业道德要求			
	1	3	3		调酒师专业素质要求			
11	1	3	3	1	服务意识			
	1	4			国际调酒师组织			
	1	4	1		国际调酒师协会			
12	1	4	1	1	国际调酒师协会历史			
	1	4	2		国际调酒协会成员国及地区			
13	1	4	2	1	国际调酒协会成员国及地区			
	2				酒吧概述			

	2	1			酒吧的简介			
	2	1	1		酒吧的概念和特点			
14	2	1	1	1	酒吧的概念			
15	2	1	1	2	酒吧的特点			
	2	1	2		酒吧的种类			
16	2	1	2	1	宾馆酒店酒吧			
17	2	1	2	2	附属经营酒吧			
18	2	1	2	3	主题酒吧			
	2	1	3		酒吧的组成			
19	2	1	3	1	吧台			
20	2	1	3	2	座位区			
21	2	1	3	3	舞台			
	2	2			酒吧的设备和用具			
	2	2	1		酒吧设备			
22	2	2	1	1	冰箱			
23	2	2	1	2	立式冷柜			
24	2	2	1	3	制冰机			
25	2	2	1	4	碎冰机			
26	2	2	1	5	上霜机			
27	2	2	1	6	生啤机			
28	2	2	1	7	洗杯机			
29	2	2	1	8	电动搅拌机			
30	2	2	1	9	果汁机			
31	2	2	1	10	奶昔搅拌机			
32	2	2	1	11	咖啡机			
33	2	2	1	12	咖啡保温炉			
34	2	2	1	13	苏打枪			
35	2	2	1	14	饮料自动分配系统			
	2	2	2		酒吧用具			
36	2	2	2	1	调酒壶			
37	2	2	2	2	量酒器			
38	2	2	2	3	调酒杯			
39	2	2	2	4	吧匙			
40	2	2	2	5	调酒棒			
41	2	2	2	6	滤冰器			
42	2	2	2	7	榨汁机			
43	2	2	2	8	冰桶			
44	2	2	2	9	冰夹			

45	2	2	2	10	冰铲			
46	2	2	2	11	碎冰器			
47	2	2	2	12	冰锥			
48	2	2	2	13	香槟桶			
49	2	2	2	14	长勺			
50	2	2	2	15	砖板			
51	2	2	2	16	果刀			
52	2	2	2	17	长叉			
53	2	2	2	18	各种开瓶器			
54	2	2	2	19	木槌			
55	2	2	2	20	口布			
56	2	2	2	21	糖盅			
57	2	2	2	22	盐盅			
58	2	2	2	23	托盘			
59	2	2	2	24	收费盘			
60	2	2	2	25	红酒篮			
61	2	2	2	26	雪糕勺			
62	2	2	2	27	水瓶			
63	2	2	2	28	奶盅			
64	2	2	2	29	酒签			
65	2	2	2	30	吸管			
66	2	2	2	31	杯垫			
67	2	2	2	32	洁杯布			
68	2	2	2	33	瓶嘴			
	2	2	3		酒吧载杯			
69	2	2	3	1	酒杯的特点和类型			
70	2	2	3	2	酒吧常用载杯的品种和规格			
	2	3			常用器具的清洗与消毒			
	2	3	1		器皿的清洗与消毒			
71	2	3	1	1	冲洗			
72	2	3	1	2	浸泡			
73	2	3	1	3	消毒			
	2	3	2		高温消毒法			
74	2	3	2	1	煮沸消毒法			
75	2	3	2	2	蒸汽消毒法			
76	2	3	2	3	远红外线消毒法			
	2	3	3		洗杯机的使用方法			
77	2	3	3	1	洗杯机的使用方法			

	2	3	4		用具的清洗与消毒			
78	2	3	4	1	用具的清洗与消毒			
	2	4			酒吧的设计			
	2	4	1		酒吧的设计			
79	2	4	1	1	酒吧的设计			
	2	4	2		气氛的设计			
80	2	4	2	1	通过装饰来创造气氛			
81	2	4	2	2	设计要求			
	2	4	3		名称的设计			
82	2	4	3	1	名称的设计			
	2	5			酒吧酒水的操作与服务			
	2	5	1		酒吧的工作			
83	2	5	1	1	营业前的工作			
84	2	5	1	2	营业中的工作			
85	2	5	1	3	营业后的工作			
	2	5	2		酒吧服务标准			
86	2	5	2	1	酒吧服务标准			
	2	5	3		酒吧的服务技巧			
87	2	5	3	1	酒吧的服务技巧			
	3				饮料知识			
	3	1			饮料的概念和分类			
	3	1	1		饮料的概念			
88	3	1	1	1	饮料的概念			
	3	1	2		饮料的分类			
89	3	1	2	1	饮料的物理形态			
90	3	1	2	2	饮料的酒精含量			
91	3	1	2	3	饮料的二氧化碳含量			
	3	2			非酒精饮料			
	3	2	1		茶			
92	3	2	1	1	茶的起源及传播			
93	3	2	1	2	茶的种类			
94	3	2	1	3	各类茶叶名品简介			
95	3	2	1	4	茶饮用中应注意的四点			
96	3	2	1	5	不同国家的饮茶习俗			
	3	2	2		咖啡			
97	3	2	2	1	咖啡的概念			
98	3	2	2	2	世界著名的咖啡品种			
99	3	2	2	3	咖啡的饮用和服务			

100	3	2	2	4	咖啡文化			
	3	2	3		可可			
101	3	2	3	1	可可的概念			
103	3	2	3	2	可可饮品			
	3	2	4		其他非酒精饮料			
104	3	2	4	1	矿泉水			
105	3	2	4	2	果汁			
106	3	2	4	3	汽水			
107	3	2	4	4	牛奶			
	3	3			酒的概念和分类			
	3	3	1		酒的起源和发展			
108	3	3	1	1	酒的起源			
109	3	3	1	2	酒与养生			
	3	3	2		酒的定义			
110	3	3	2	1	酒的定义			
111	3	3	2	2	酒精的物理性质			
112	3	3	2	3	酿酒原理			
113	3	3	2	4	酿酒工艺			
	3	3	3		酒度表示方法			
114	3	3	3	1	标准酒度表示法			
115	3	3	3	2	英制酒度表示法			
116	3	3	3	3	美制酒度表示法			
	3	3	4		酒的分类			
117	3	3	4	1	按照生产工艺分类			
118	3	3	4	2	按照西餐的餐饮搭配分类			
119	3	3	4	3	按照酒精含量分类			
120	3	3	4	4	酒吧习惯分类			
	3	3	5		酒的风格			
121	3	3	5	1	酒的颜色			
122	3	3	5	2	酒的香气			
123	3	3	5	3	酒的口味			
124	3	3	5	4	酒体			
	3	4			啤酒			
	3	4	1		啤酒的概念			
125	3	4	1	1	啤酒的概念			
	3	4	2		啤酒的特点			
126	3	4	2	1	啤酒的特点			
	3	4	3		啤酒的原料			

127	3	4	3	1	麦芽			
128	3	4	3	2	啤酒花			
129	3	4	3	3	酵母			
130	3	4	3	4	水			
	3	4	4		啤酒酿造的过程			
131	3	4	4	1	啤酒酿造的过程			
	3	4	5		啤酒的分类			
132	3	4	5	1	按颜色分类			
133	3	4	5	2	按原麦汁浓度分类			
134	3	4	5	3	按是否经过杀菌处理分类			
135	3	4	5	4	按照啤酒的传统风味			
	3	4	6		啤酒的贮藏、饮用服务和鉴赏			
136	3	4	6	1	啤酒的贮藏			
137	3	4	6	2	啤酒的饮用服务			
138	3	4	6	3	啤酒的鉴赏			
	3	5			世界名酒基础知识			
	3	5	1		蒸馏酒			
139	3	5	1	1	金酒			
140	3	5	1	2	威士忌			
141	3	5	1	3	白兰地			
142	3	5	1	4	伏特加			
143	3	5	1	5	朗姆酒			
144	3	5	1	6	特基拉酒			
	3	5	2		配制酒			
145	3	5	2	1	开胃酒			
146	3	5	2	2	甜食酒			
147	3	5	2	3	餐后甜酒			
	4				鸡尾酒的制作			
	4	1			鸡尾酒概述			
	4	1	1		鸡尾酒的起源和定义			
148	4	1	1	1	鸡尾酒的起源和发展			
149	4	1	1	2	鸡尾酒的概念和简介			
	4	1	2		鸡尾酒的结构			
150	4	1	2	1	基酒			
151	4	1	2	2	辅料			
152	4	1	2	3	装饰物			
	4	1	3		鸡尾酒的配方			
153	4	1	3	1	鸡尾酒的配方			

	4	1	4		鸡尾酒的分类			
154	4	1	4	1	按混合方法分类			
	4	2			鸡尾酒的调制方法、原理、步骤及要求			
	4	2	1		鸡尾酒的调制方法			
155	4	2	1	1	兑和法			
156	4	2	1	2	调和法			
157	4	2	1	3	摇和法			
158	4	2	1	4	搅和法			
	4	2	2		鸡尾酒的制作原理			
159	4	2	2	1	鸡尾酒的制作原理			
	4	2	3		鸡尾酒的调制步骤			
160	4	2	3	1	鸡尾酒的调制步骤			
	4	2	4		鸡尾酒的制作要求			
161	4	2	4	1	鸡尾酒的制作要求			
	4	3			常用鸡尾酒的制作			
	4	3	1		以金酒为基就得鸡尾酒			
162	4	3	1	1	马天尼（干）			
163	4	3	1	2	马天尼（甜）			
164	4	3	1	3	红粉佳人			
165	4	3	1	4	金飞士			
166	4	3	1	5	新加坡司令			
167	4	3	1	6	橙花			
168	4	3	1	7	汤姆柯林士			
	4	3	2		以威士忌为基酒的鸡尾酒			
169	4	3	2	1	曼哈顿（干）			
170	4	3	2	2	曼哈顿（甜）			
171	4	3	2	3	酸威士忌			
	4	3	3		以白兰地为基酒的鸡尾酒			
172	4	3	3	1	亚历山大			
173	4	3	3	2	白兰地蛋诺			
	4	3	4		以伏特加为基酒的鸡尾酒			
174	4	3	4	1	黑俄罗斯			
175	4	3	4	2	白俄罗斯			
176	4	3	4	3	血红玛丽			
	4	3	5		以朗姆酒为基酒的鸡尾酒			
177	4	3	5	1	大吉利			
	4	3	6		以特基拉为基酒的鸡尾酒			
178	4	3	6	1	玛格丽特			

	4	3	7		以其他酒为基酒的鸡尾酒			
179	4	3	7	1	长岛冰茶			
180	4	3	7	2	天使之吻			
181	4	3	7	3	薄荷宾治			
	4	4			常用混合饮料的制作			
	4	4	1		混合饮料与鸡尾酒			
182	4	4	1	1	混合饮料与鸡尾酒			
	4	4	2		常用的混合饮料			
183	4	4	2	1	常用的混合饮料			
	4	5			调酒术语			
	4	5	1		调酒术语			
184	4	5	1	1	调酒术语			
	5				旅游服务知识（选学）			
	5	1			中国国际旅游概况			
	5	1	1		中国国际旅游的历史发展回顾			
185	5	1	1	1	中国国际旅游的历史发展			
	5	1	2		中国国际旅游客源市场的现状			
186	5	1	2	1	中国国际旅游客源市场的现状			
	5	1	3		中国发展国际旅游客源市场的前景			
187	5	1	3	1	中国发展国际旅游客源市场的前景			
	5	2			中国的主要客源国及港、澳、台地区介绍			
	5	2	1		日本			
188	5	2	1	1	自然概况			
189	5	2	1	2	社会生活			
190	5	2	1	3	风俗习惯			
	5	2	2		美国			
191	5	2	2	1	自然概况			
192	5	2	2	2	社会生活			
	5	2	3		港、澳、台地区			
193	5	2	3	1	香港特别行政区			
194	5	2	3	2	澳门特别行政区			
	5	2	4		韩国			
195	5	2	4	1	自然概况			
	5	2	5		新加坡			
196	5	2	5	1	自然概况			
	5	2	6		泰国			
197	5	2	6	1	自然概况			
	5	2	7		俄罗斯			

198	5	2	7	1	自然概况			
	5	2	8		英国			
199	5	2	8	1	自然概况			
	5	2	9		德国			
200	5	2	9	1	自然概况			
	5	2	10		法国			
201	5	2	10	1	自然概况			
	6				酒吧常用英语			
	6	1			酒吧常用英语			
	6	1	1		酒吧常用英语			
202	6	1	1	1	酒吧常用英语			

上海市餐饮烹饪行业协会

## 《调酒师》（五级）

### 操作技能认定要素细目表

职业（工种）名称		调酒师		等级	五级	
职业代码					重要系数	备注
序号	认定点代码			名称·内容		
	项目	单元	细目			
	1			装饰物的制作	30	5
	1	1		柠檬的切法与装饰	10	5
1	1	1	1	柠檬的切法与装饰法	10	5
	1	2		组合装饰物的制作	10	5
2	1	2	1	小樱桃挂杯	2	1
3	1	2	2	酒签穿樱桃	3	1
4	1	2	3	吸管穿红樱桃	5	1
5	1	3		盐圈杯和糖圈杯的制作	10	1
	2			调酒	70	9
	2	1		鸡尾酒的制作	70	9
6	2	1	1	鸡尾酒的制作原理	3	9
7	2	1	2	鸡尾酒的调制步骤	3	9
8	2	1	3	鸡尾酒的制作要求	5	9
9	2	1	4	鸡尾酒的调制方法	3	9
10	2	1	5	以金酒为基酒的鸡尾酒	8	9
11	2	1	6	以威士忌为基酒的鸡尾酒	8	9
12	2	1	7	以白兰地为基酒的鸡尾酒	8	9
13	2	1	8	以伏特加为基酒的鸡尾酒	8	9
14	2	1	9	以朗姆酒为基酒的鸡尾酒	8	9
15	2	1	10	以特基拉酒为基酒的鸡尾酒	8	9
16	2	1	11	以其他酒为基酒的鸡尾酒	8	9