

北京市朝阳区民办职业技能培训机构 调饮师培训设置标准（试行）

一、职业名称：调饮师

在饮品店、餐厅等服务场所,以茶、果品、蔬菜、乳制品等食材为原料,设计、调配、制作口味多元化调制饮品并进行销售及调制展示的人员。

二、职业编码：4-03-02-10

三、技术等级：

调饮师共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

四、基础条件：

1. 举办五级/初级工、四级/中级工调饮师培训应具有本职业或相关职业教育培训经验。

2. 举办三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师调饮师培训应具有2年以上本职业或相关职业五级或四级教育培训经验。

五、设置要求：

五级/初级工调饮师

师资条件	<p>1. 总量配置</p> <p>每班配备专兼职教师不少于3人，其中专职教师不少于1人。专业理论教师不少于1人，实操指导教师不少于2人。</p> <p>2. 培训教师要求</p>
------	--

	<p>培训教师应具备以下条件之一：</p> <p>(1) 具有本职业或相关职业三级/高级工及以上职业资格（技能等级）证书，或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格。</p> <p>(2) 具有中等职业学校及以上教师资格证书或1年及以上相关专业教学经历。掌握通用的教学技能和现代职业教育技术。</p> <p>(3) 具有本行业或者相关行业2年以上工作经历，掌握本职业培训技术方法，了解相关法律法规、标准规范和业务知识。</p>
<p>场地设备</p>	<p>1. 理论教学条件</p> <p>(1) 集中教学场所300平方米以上，教室照明、通风、消防符合相关国家标准；教师办公室不少于1间，面积不少于20平方米，并配置必要的办公设备。</p> <p>(2) 设备配置要求：</p> <p>①多媒体投影设备（2500流明以上）1套；</p> <p>②实物投影仪（800*600）1台；</p> <p>③教学计算机（P4以上配置）1台；</p> <p>④网络接入设备（ADSL 2M以上）1套；</p> <p>⑤音响设备（和投影设备配套）1套；</p> <p>⑥黑板1块；</p> <p>⑦桌椅30套以上。</p> <p>2. 实操场地及实操教学设备配置要求</p> <p>(1) 有满足实习教学需要的场所和充足的实践工位，具备上下水，足够的电力。其面积、环保、劳保、安全、消防、卫生等符合相关规定及相关职业的安全规程。要拥有原材料库房。</p>

(2) 实操教学设备配置要求:

①意式双头半自动咖啡机2台;

②意式磨豆机4台;

③鬼齿磨豆机2台;

④开水机2台;

⑤制冰机4台;

⑥净水器2部;

⑦软水器2部;

⑧气泡水机2台;

⑨冰沙机2台;

⑩奶盖机2台;

⑪冷藏柜1台;

⑫调饮吧台(带上下水);

⑬各种所需调饮工具等齐备;

⑭物料若干(意式咖啡豆、单品咖啡豆、红茶、绿茶、喷射奶油、巧克力酱、威士忌、白兰地、龙舌兰、金酒、白朗姆酒、伏特加、君度橙酒、金巴利、利口酒(红石榴、蓝柑、薄荷)、白砂糖浆、糖浆(榛果、焦糖、香草、莫西托、青柠、黄柠、绿薄荷、蓝柑、红石榴)、果汁(青柠、西柚、百香果、草莓)、果酱(芒果、草莓、菠萝)、水果(包含但不限于青柠、黄柠、橙子及季节水果)、薄荷叶、迷迭香、奶球、糖球、吸管、搅拌棒、口罩、纸巾、一次性手套、果插、滤纸、咖啡机清洁粉)。

3. 教学环境

	<p>须包含理论教室、实操教室以及模拟店铺实际的环境，可以进行模拟示范教学。</p>
<p>教学资料</p>	<p>1. 教学大纲、教学计划</p> <p>教学大纲和教学计划依据《调饮师国家职业标准》制定。培训期限不少于60标准学时，培训内容包括职业道德、饮品服务、饮品制作、设备、器具清洁与维护等知识。</p> <p>2. 必备教材</p> <p>《调饮师国家职业标准》</p> <p>《调饮茶理论与实践》</p> <p>《鸡尾酒制作大全》</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>《食（饮）具消毒卫生标准》。</p> <p>3. 参考资料及实训软件/沙盘</p> <p>《完全咖啡知识手册》</p> <p>《新式茶饮 112 款》</p> <p>相关专业图书、杂志、多媒体教辅材料等在内的参考书 50 册。</p>

四级/中级工调饮师

<p>师资条件</p>	<p>1. 总量配置</p> <p>每班配备专兼职教师不少于3人，其中专职教师不少于1人。专业理论教师不少于1人，实操指导教师不少于2人。</p> <p>2. 培训教师要求</p>
--------------------	--

	<p>培训教师应具备以下条件之一：</p> <p>（1）具有本职业或相关职业三级/高级工及以上职业资格（技能等级）证书，或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格。</p> <p>（2）具有中等职业学校及以上教师资格证书或1年及以上相关专业教学经历。掌握通用的教学技能和现代职业教育技术。</p> <p>（3）具有本行业或者相关行业2年以上工作经历，掌握本职业培训技术方法，了解相关法律法规、标准规范和业务知识。</p>
<p>场地设备</p>	<p>1. 理论教学条件</p> <p>（1）集中教学场所300平方米以上，教室照明、通风、消防符合相关国家标准；教师办公室不少于1间，面积不少于20平方米，并配置必要的办公设备。</p> <p>（2）设备配置要求：</p> <p>①多媒体投影设备（2500流明以上）1套；</p> <p>②实物投影仪（800*600）1台；</p> <p>③教学计算机（P4以上配置）1台；</p> <p>④网络接入设备（ADSL 2M以上）1套；</p> <p>⑤音响设备（和投影设备配套）1套；</p> <p>⑥黑板1块；</p> <p>⑦桌椅30套以上。</p> <p>2. 实操场地及实操教学设备配置要求</p> <p>（1）有满足实习教学需要的场所和充足的实践工位，具备上下水，足够的电力。其面积、环保、劳保、安全、消防、卫生等符合相关规定及相关职业的安全规程。要拥有原材料库房。</p>

(2) 实操教学设备配置要求:

①意式双头半自动咖啡机2台;

②意式磨豆机4台;

③鬼齿磨豆机2台

④制冰机4台;

⑤开水机1台;

⑥软水器2部;

⑦气泡水机2台;

⑧冰沙机2台;

⑨奶盖机2台;

⑩冷藏柜1台;

⑪手持电动奶泡器4支;

⑫调饮吧台(带上下水);

⑬各种所需调饮工具等齐备;

⑭14物料若干(意式咖啡豆、单品咖啡豆、红茶、绿茶、喷射奶油、巧克力酱、威士忌、白兰地、龙舌兰、金酒、白朗姆酒、伏特加、君度橙酒、金巴利、利口酒(红石榴、蓝柑、薄荷)、白砂糖浆、糖浆(榛果、焦糖、香草、莫西托、青柠、黄柠、绿薄荷、蓝柑、红石榴)、果汁(青柠、西柚、百香果、草莓)、果酱(芒果、草莓、菠萝)、水果(包含但不限于青柠、黄柠、橙子及季节水果)、薄荷叶、迷迭香、奶球、糖球、吸管、搅拌棒、口罩、纸巾、一次性手套、果插、滤纸、咖啡机清洁粉)。

3. 教学环境

	<p>须包含理论教室、实操教室以及模拟店铺实际的环境，可以进行模拟示范教学。</p>
<p>教学资料</p>	<p>1. 教学大纲、教学计划</p> <p>教学大纲和教学计划依据《调饮师国家职业标准》制定。培训期限不少于 80 标准学时。培训内容包括饮品服务、饮品制作、设备、器具清洁与维护等知识。</p> <p>2. 必备教材</p> <p>《调饮师国家职业标准》</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>《调饮茶理论与实践》</p> <p>《咖啡师职业资格培训教程》。</p> <p>3. 参考资料及实训软件/沙盘</p> <p>《世界咖啡地图》</p> <p>《新式茶饮 112 款》</p> <p>《咖啡新规则》</p> <p>《液体的智慧》。</p> <p>相关专业图书、杂志、多媒体教辅材料等在内的参考书 50 册</p>

三级/高级工调饮师

<p>师资条件</p>	<p>1. 总量配置</p> <p>每班配备专兼职教师不少于3人，其中专职教师不少于1人。专业理论教师不少于1人，实操指导教师不少于2人。</p>
--------------------	--

	<p>2. 培训教师要求</p> <p>培训教师应具备以下条件之一：</p> <p>(1) 具有本职业或相关职业二级/技师及以上职业资格(技能等级)证书，或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格。</p> <p>(2) 具有中等职业学校及以上教师资格证书或3年及以上相关专业教学经历。掌握通用的教学技能和现代职业教育技术。</p> <p>(3) 具有本行业或相关行业工作经历5年以上，掌握相关法律法规。对行业发展前景有一定研究。</p>
<p>场地设备</p>	<p>1. 理论教学条件</p> <p>(1) 集中教学场所300平方米以上，教室照明、通风、消防符合相关国家标准；教师办公室不少于1间，面积不少于20平方米，并配置必要的办公设备。</p> <p>(2) 设备配置要求：</p> <p>①多媒体投影设备1套（2500流明以上）；</p> <p>②实物投影仪一台（800*600）；</p> <p>③教学计算机一台（P4以上配置）；</p> <p>④网络接入设备一套（ADSL 2M以上）；</p> <p>⑤音响设备1套（和投影设备配套）；</p> <p>⑥黑板一块；</p> <p>⑦桌椅30套以上。</p> <p>2. 实操场地及实操教学设备配置要求</p> <p>(1) 有满足实习教学需要的场所和充足的实践工位，具备上下水，足够的电力。其面积、环保、劳保、安全、消防、卫生等符合相关规</p>

定及相关职业的安全规程。要拥有原材料库房。

(2) 实操教学设备配置要求:

①意式双头半自动咖啡机2台;

②意式磨豆机4台;

③鬼齿磨豆机2台;

④制冰机4台;

⑤开水机1台;

⑥净水器2部;

⑦软水器2部;

⑧气泡水机2台;

⑨冰沙机2台;

⑩奶盖机2台;

⑪手持电动奶泡器4支;

⑫调饮吧台(带上下水);

⑬各种所需调饮工具等齐备;

⑭物料若干(意式咖啡豆、单品咖啡豆、红茶、绿茶、喷射奶油、巧克力酱、威士忌、白兰地、龙舌兰、金酒、白朗姆酒、伏特加、君度橙酒、金巴利、利口酒(红石榴、蓝柑、薄荷)、白砂糖浆、糖浆(榛果、焦糖、香草、莫西托、青柠、黄柠、绿薄荷、蓝柑、红石榴)、果汁(青柠、西柚、百香果、草莓)、果酱(芒果、草莓、菠萝)、水果(包含但不限于青柠、黄柠、橙子及季节水果)、薄荷叶、迷迭香、奶球、糖球、吸管、搅拌棒、口罩、纸巾、一次性手套、果插、滤纸、咖啡机清洁粉)。

<p>教学资料</p>	<p>1. 教学大纲、教学计划</p> <p>教学大纲和教学计划依据《调饮师国家职业标准》制定。培训期限不少于 100 标准学时。饮品制作、饮品质量控制、饮品品鉴、营销管理。</p> <p>2. 必备教材</p> <p>《调饮师国家职业标准》</p> <p>《中华人民共和国产品质量法》</p> <p>《餐饮服务食品安全监督管理办法》</p> <p>《调饮茶理论与实践》。</p> <p>3. 参考资料及实训软件/沙盘</p> <p>《世界咖啡地图》</p> <p>《手工咖啡》</p> <p>《液体的智慧》</p> <p>《调酒学》。</p> <p>相关专业图书、杂志、多媒体教辅材料等在内的参考书 100 册。</p>
--------------------	--

二级/技师调饮师

<p>师资条件</p>	<p>1. 总量配置</p> <p>每班配备专兼职教师不少于3人，其中专职教师不少于1人。专业理论教师不少于1人，实操指导教师不少于2人。</p> <p>2. 培训教师要求</p> <p>培训教师应具备以下条件之一：</p> <p>(1) 具有本职业或相关职业一级/高级技师职业资格（技能等级）证书，或相关专业高级专业技术职务任职资格。</p>
--------------------	--

	<p>(2) 具有高等职业学校及以上教师资格证书或3年及以上相关专业教学经历。掌握通用的教学技能和现代职业教育技术。</p> <p>(3) 具有本行业或相关行业5年以上工作经历，掌握相关法律法规。对行业发展前景有一定研究。</p>
<p>场地设备</p>	<p>1. 理论教学条件</p> <p>(1) 集中教学场所300平方米以上，教室照明、通风、消防符合相关国家标准；教师办公室不少于1间，面积不少于20平方米，并配置必要的办公设备。</p> <p>(2) 设备配置要求：</p> <p>①多媒体投影设备（2500流明以上）1套；</p> <p>②实物投影仪（800*600）1台；</p> <p>③教学计算机（P4以上配置）1台；</p> <p>④网络接入设备（ADSL 2M以上）1套；</p> <p>⑤音响设备（和投影设备配套）1套；</p> <p>⑥黑板1块；</p> <p>⑦桌椅30套以上。</p> <p>2. 实操场地及实操教学设备配置要求</p> <p>(1) 有满足实习教学需要的场所和充足的实践工位，具备上下水，足够的电力。其面积、环保、劳保、安全、消防、卫生等符合相关规定及相关职业的安全规程。要拥有原材料库房。</p> <p>(2) 实操教学设备配置要求：</p> <p>①意式双头半自动咖啡机1台；</p> <p>②意式磨豆2台；</p>

- ③鬼齿磨豆机1台；
- ④制冰机2台；
- ⑤开水机1台；
- ⑥净水器1部；
- ⑦软水器1部；
- ⑧气泡水机2台；
- ⑨冰沙机2台；
- ⑩奶盖机2台；
- ⑪手持电动奶泡器4支；
- ⑫调饮吧台（带上下水）；
- ⑬各种所需调饮工具等齐备；
- ⑭物料若干（意式咖啡豆、单品咖啡豆、红茶、绿茶、喷射奶油、巧克力酱、威士忌、白兰地、龙舌兰、金酒、白朗姆酒、伏特加、君度橙酒、金巴利、利口酒（红石榴、蓝柑、薄荷）、白砂糖浆、糖浆（榛果、焦糖、香草、莫西托、青柠、黄柠、绿薄荷、蓝柑、红石榴）、果汁（青柠、西柚、百香果、草莓）、果酱（芒果、草莓、菠萝）、水果（包含但不限于青柠、黄柠、橙子及季节水果）、薄荷叶、迷迭香、奶球、糖球、吸管、搅拌棒、口罩、纸巾、一次性手套、果插、滤纸、咖啡机清洁粉）。

3. 教学环境

须包含理论教室、实操教室以及模拟店铺实际的环境，可以进行模拟示范教学。有单独训练鸡尾酒的场地。

<p>教学资料</p>	<p>1. 教学大纲、教学计划</p> <p>教学大纲和教学计划依据《调饮师国家职业标准》制定。培训期限不少于 90 标准学时。饮品制作、饮品质量控制、饮品品鉴、培训与指导、营销管理等知识。</p> <p>2. 必备教材</p> <p>《调饮师国家职业标准》</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>《中华人民共和国产品质量法》</p> <p>《调饮茶理论与实践》。</p> <p>3. 参考资料及实训软件/沙盘</p> <p>《精品咖啡学(上、下)》</p> <p>《咖啡咖啡》</p> <p>《调酒学》。</p> <p>相关专业图书、杂志、多媒体教辅材料等在内的参考书 150 册。</p>
--------------------	---

一级/高级技师调饮师

<p>师资条件</p>	<p>1. 总量配置</p> <p>每班配备专兼职教师不少于3人，其中专职教师不少于1人。专业理论教师不少于1人，实操指导教师不少于2人。</p> <p>2. 培训教师要求</p> <p>培训教师应具备以下条件之一：</p> <p>(1) 具有本职业或相关职业一级/高级技师职业资格(技能等级)证书 2 年以上，或相关专业高级专业技术职务任职资格 2 年以上。</p>
--------------------	--

	<p>(2) 具有高等职业学校及以上教师资格证书或3年及以上或相关专业教学经历。掌握通用的教学技能和现代职业教育技术。</p> <p>(3) 具有本行业或相关行业6年以上工作经历，掌握相关法律法规。对行业发展前景有一定研究。</p>
<p>场地设备</p>	<p>1. 理论教学条件</p> <p>(1) 集中教学场所300平方米以上，教室照明、通风、消防符合相关国家标准；教师办公室不少于1间，面积不少于20平方米，并配置必要的办公设备。</p> <p>(2) 设备配置要求：</p> <p>①多媒体投影设备（2500流明以上）1套；</p> <p>②实物投影仪（800*600）1台；</p> <p>③教学计算机（P4以上配置）1台；</p> <p>④网络接入设备（ADSL 2M以上）1套；</p> <p>⑤音响设备（和投影设备配套）1套；</p> <p>⑥黑板1块；</p> <p>⑦桌椅30套以上。</p> <p>2. 实操场地及实操教学设备配置要求</p> <p>(1) 有满足实习教学需要的场所和充足的实践工位，具备上下水，足够的电力。其面积、环保、劳保、安全、消防、卫生等符合相关规定及相关职业的安全规程。要拥有原材料库房。</p> <p>(2) 实操教学设备配置要求：</p> <p>①意式双头半自动咖啡机1台；</p> <p>②意式磨豆机2台；</p>

- ③鬼齿磨豆机2台；
- ④制冰机2台；
- ⑤净水器1部；
- ⑥开水机1台；
- ⑦软水器1部；
- ⑧气泡水机2台；
- ⑨冰沙机2台；
- ⑩奶盖机2台；
- ⑪手持电动奶泡器4支；
- ⑫调饮吧台（带上下水）；
- ⑬各种所需调饮工具等齐备；
- ⑭物料若干（意式咖啡豆、单品咖啡豆、红茶、绿茶、喷射奶油、巧克力酱、威士忌、白兰地、龙舌兰、金酒、白朗姆酒、伏特加、君度橙酒、金巴利、利口酒（红石榴、蓝柑、薄荷）、白砂糖浆、糖浆（榛果、焦糖、香草、莫西托、青柠、黄柠、绿薄荷、蓝柑、红石榴）、果汁（青柠、西柚、百香果、草莓）、果酱（芒果、草莓、菠萝）、水果（包含但不限于青柠、黄柠、橙子及季节水果）、薄荷叶、迷迭香、奶球、糖球、吸管、搅拌棒、口罩、纸巾、一次性手套、果插、滤纸、咖啡机清洁粉）。

3. 教学环境

应包含理论教室、实操教室以及模拟店铺实际的环境，可以进行模拟示范教学。有单独训练鸡尾酒的场地。

<p>教学资料</p>	<p>1. 教学大纲、教学计划</p> <p>教学大纲和教学计划依据《调饮师国家职业标准》制定。培训期限不少于 80 标准学时。培训内容包括饮品研发、饮品质量控制、饮品品鉴、培训与指导、营销管理。</p> <p>2. 必备教材</p> <p>《调饮师国家职业标准》</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>《中华人民共和国产品质量法》</p> <p>《中华人民共和国食品安全法实施条例》</p> <p>《调饮茶理论与实践》。</p> <p>3. 参考资料及实训软件/沙盘</p> <p>《精品咖啡学(上、下)》</p> <p>《世界咖啡学》</p> <p>《寻豆师(系列)》</p> <p>《调酒学》。</p> <p>相关专业图书、杂志、多媒体教辅材料等在内的参考书 200 册。</p>
--------------------	--