

2023 年温州市残疾人职业技能大赛咖啡师项目 技术工作文件

温州市残疾人职业技能大赛组委会

2023 年 9 月

一、技术描述

（一）项目概要

咖啡师职业具有市场需求大、就业面广、技能与理论知识并重等特点，是一个高技能的新兴职业。近年来，随着我国涌现出多家聋人就业创业的“无声咖啡馆”、自闭症患者融合职业教育的“爱咖啡”等多种形式的特殊咖啡馆，咖啡师成为越来越多残疾人选择的职业。为了向全社会展示残疾人群体的咖啡师职业技术能力，促进残疾人的咖啡师职业技术培训进一步发展，达到帮助更多残疾人在咖啡相关行业创业就业，鼓励更多咖啡行业内的企业雇佣残疾人的目的，特举办本次咖啡冲调竞赛项目；

本项目竞赛采用理论加实操竞赛两个环节，理论知识和技能操作，满分均为 100 分，两部分分别以 20%和 80%的分值权重计入总分。成绩取小数点后两位，最终比赛名次以综合成绩决定，如综合成绩相同则优先根据实操竞赛成绩排序。

理论知识竞赛采用笔试的方式进行；

技能实操竞赛分别从咖啡感官杯测、浓缩咖啡制作(含拿铁拉花)两大技能模块对咖啡师的职业技能水平进行考核；将以单人赛、单轮制的形式展开，多个赛台(杯测赛台为 4 个赛台同时开赛，咖啡制作赛台为两个赛台同时开赛)同时进行，在咖啡制作上选手需要在相同的时间内使用相同的设备、物料完成产品出品。评审进行打分，最后按照总成绩进行排名；

选手需要在规定时间内完成咖啡杯测(10 分钟)、咖啡制作(10 分钟制作：两杯美式咖啡、两杯牛奶咖啡)。技能实操竞赛分数中：咖啡杯测分数占比 30%，咖啡制作模块分数占比 70%；

(二) 基本知识与能力要求

相关要求		权重比例 (%)
1	咖啡服务与吧台管理	20
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> —咖啡服务标准 —库存盘点要求 —吧台清洁卫生标准 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —能按照顾客点单要求制作咖啡 —能对吧台物料使用进行管理 —能实施吧台清洁卫生标准,具备良好的吧台卫生与清洁习惯 	
2	意式咖啡制作	50
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> —意式咖啡萃取原理 —咖啡拉花出品效率要求 —咖啡冲煮方案设计原则与方法 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —能完成两杯及以上的咖啡拉花,且图案一致 —能完成两杯及以上的咖啡制作,且味道一致 —能判断制作的咖啡是否符合出品标准 	
3	咖啡杯测与品鉴	30
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> —咖啡杯测基本准则 —感官评价与描述体系 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —能判断不同处理法造成的咖啡豆的差异 —能应用感官辨别咖啡的品质,并用专业术语对喝到的咖啡进行描述 	
合计		100

二、试题与评判标准

（一）试题

本次大赛依据咖啡师职业《国家职业技能标准》高级工（三级）要求制定。

（二）比赛时间及试题具体内容

1. 比赛时间安排：

2. 试题：

理论知识竞赛

试题类型：

- 单项选择题：题量 80 题，每题 1 分，共 80 分；
- 判断题：题量 20 题，每题 1 分，共 20 分；

测试方式：笔试。

测试时间：60 分钟。

笔试考试内容以咖啡师基础知识和赛事规则为主，整体技术难度包括但不超出高级咖啡师职业技能等级题库内容；咖啡基础知识参考用书：《精品咖啡学》第三波精品咖啡大百科(上下册)，作者：韩怀宗；

参赛选手入场前需备好身份证等证件作为身份证明。

参赛选手必须按规定时间进入考场，对号入座参加考试。迟到 15 分钟后不得进入考场参加考试，考试结束前 15 分钟方可交卷离场。

参赛选手入场后需将手机关机并放置到指定位置，严禁将手机及其他电子设备、复习资料等带入考场，如有违规将取消本次考试资格。

考场内不得张望、不得交头接耳、不得抄袭他人答卷、不得冒名替考、禁止吸烟，在考试过程中如遇问题需举手向考场工作人员提问，选手间互相讨论视为作弊处理。

技能实操竞赛：

选手需要在规定时间内完成咖啡杯测(10分钟)、咖啡制作(10分钟制作：两杯美式咖啡、两杯牛奶咖啡)。

竞赛标准及定义

竞赛名词	名词定义	竞赛标准
咖啡杯测	使用不同处理法咖啡豆，在统一的杯测条件及规范操作下，选手对咖啡进行饮用并能使用咖啡杯测标准用语对咖啡进行描述，能准确区分不同处理法的咖啡液体；	赛台上将提供三款不同处理法的咖啡，选手需利用咖啡杯测标准用语对咖啡进行描述，同时能区分不同处理法下的咖啡液体；；
浓缩咖啡	意式浓缩为现磨的咖啡粉，从一个双份手柄持续萃取的液体；	所有比赛项目不会规定浓缩咖啡毫升数或萃取参数，风味都将呈现在产品中；但必须保证奶咖至少含有单份浓缩咖啡，美式至少含有双份浓缩咖啡(单份美式不扣分，但将于对面选手双份美式进行比较)；所有在手柄中添加除咖啡粉外物料的产品项目均视为单项失格；
美式咖啡	使用意式浓缩为基底，意式浓缩为现磨的咖啡粉，从一个双份手柄持续萃取的液体，并加入热水制作而成的饮品；	不限制浓缩用量，多杯出品一致并使用 10oz 杯称装出品即可；出品温度为 50 度-80 度，温度选手自定义即可；

牛奶咖啡	使用意式浓缩为基底,意式浓缩为现磨的咖啡粉,从一个双份手柄持续萃取的咖啡液体,并加入打发好的热牛奶制作而成的饮品;	不限制浓缩用量,多杯出品一致并使用8oz杯称装出品即可;每杯均需拉花,花型不限但要求一致性;
杯型	呈递产品出品的杯型规格,美式咖啡、牛奶咖啡均使用外带杯型进行出品;	牛奶咖啡使用8oz纸杯;美式咖啡使用10oz纸杯杯型使用错误的产品单项失格;
满杯	为了满足顾客对于产品的期待,产品出品的满杯情况是赛事考量的重要要素,如产品出品不饱满极易引起顾客不满;赛前裁判长将带领裁判组使用重量校准满杯杯量,并通报选手;	牛奶咖啡需100%满杯;美式咖啡需90%满杯;未达到要求的项目单项失格;
比赛时间	咖啡杯测时间为10分钟;咖啡制作时间等同于门店高峰期,所有工作准则设置来源于高峰期的实际工作流程.竞赛时间为10分钟;	咖啡杯测上,选手如提前完成可告知裁判提前结束比赛;咖啡制作时间内选手多制作产品(不做品类和顺序限制),在保证出品一致性的前提下将会获得加分;
吧台管理	吧台管理反映的是咖啡师的基本吧台习惯,所有工作准则设置来源于收档的实际工作流程.	鼓励选手在咖啡制作的过程中尽量培养良好的操作习惯,在时间充裕的情况下尽量复原赛台,即上台前何种状况下台后工作台仍能处于原样;

超时惩罚	咖啡杯测与咖啡制作时间均为 10 分钟,超出时间限制后将会受到一定程度的扣分惩罚;	所有竞赛时间超时惩罚均为超时 1 秒扣 1 分;超时超过 1 分钟则判定为失格;当制作时间超时,多制作产品加分将被取消;
单项失格	单项产品触碰竞赛精神红线的将被视为单项失格;	杯型使用错误; 出品顺序错误; 产品杯量不符合出品要求; 未完成指定数量的产品出品;
整体失格	整体触碰竞赛精神(公平性/安全性)红线将被视为整体失格;	食品安全问题; 过度准备; 使用非指定物料设备完成产品制作;
多制作加分	大赛鼓励选手在规定时间内完成指定出品数量后再多制作产品,在 10 分钟内超出规定菜单数量的产品可获得加分;	在规定数量外多制作(出品呈递); 牛奶咖啡一杯加 2 分; 美式咖啡一杯加 1 分; 加分上限为 10 分;
感官裁判评价模式	感官裁判将结合本次赛事专用评分表,对选手出品的产品进行打分;	
技术裁判评价模式	与常规赛事的裁判评价标准有所不同,技术裁判以老板视角来对产品的制作进行评价,技术裁判只做扣分,而不是加分或评分评价;	技术裁判以扣分为评价模式,会记录选手的制作参数(数据负责帮助感官裁判进行评价),同时对制作环节与撤场环节的不规范操作进行扣分;

一致性评价	评分体系内并没有采用一致性评分，一致性的评价主要集中在感官裁判的评价方式上，感官裁判将从两组选手的单项产品中挑选最差的一杯进行对比。	通常来讲，顾客视角是不会对所有产品进行综合评估的，留下最深印象的一定是最难喝的一杯，因此，在评价方式的基础框架下，选手需要提升自己的产品稳定性，从而避免被裁判挑选到最“差”的一杯，请注意，加分产品与要求出品的产品在裁判员眼里并无区别，一致性评价要求同样会在加分产品上生效。
-------	--	--

（三）评判标准

1. 评估主旨

由于本次赛事致力于还原门店运营场景，因此与其他竞赛不同，裁判的角色更像消费者、老板而不是老师；感官裁判和技术裁判判别的视角也会更倾向于消费者和老板。作为消费者（感官裁判）最应该评估的角度是这两杯产品我更愿意付钱给谁，而老板（技术裁判）更关注浪费、咖啡师吧台习惯、清洁和食品安全。

在产品评估上，虽然经常提及一致性，但评分体系内并没有采用一致性评分，一致性的评价主要集中在感官裁判的评价方式上，感官裁判将从两组选手的单项产品中挑选最差的一杯进行对比。通常来讲，顾客视角是不会对所有产品进行综合评估的，留下最深印象的一定是最难喝的一杯，因此，在评价方式的基础框架下，选手需要提升自己的产品稳定性，从而避免被裁判挑选到最“差”的一杯，请注意，加分产品与要求出品的产品在裁判员眼里并无区别，一致性评价要求同样会在加分产品上生效。

2. 产品评估流程

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要
下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/568072101071006110>