

GZB

国家职业标准

职业编码：4-03-02-10

调饮师

(2023 年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部
中华全国供销合作总社

制定

中国劳动社会保障出版社出版发行
(北京市惠新东街1号 邮政编码: 100029)

*

厂印刷装订 新华书店经销

880毫米×1230毫米 32开本 0.75印张 20千字

2023年10月第1版 2023年10月第1次印刷

统一书号: 155167·540

定价: 12.00元

营销中心电话: 400-606-6496

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错, 请与本社联系调换: (010) 81211666

我社将与版权执法机关配合, 大力打击盗印、销售和使用盗版图书活动, 敬请广大读者协助举报, 经查实将给予举报者奖励。

举报电话: (010) 64954652

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能鉴定提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》和《中华人民共和国职业教育法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部联合中华全国供销合作总社组织有关专家，制定了《调饮师国家职业标准（2023年版）》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2022年版）》为依据，严格按照《国家职业标准编制技术规程（2023年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对调饮师从业人员的职业活动内容进行规范细致描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师五个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。

三、本《标准》主要起草单位有：中华全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心、山东城市服务技师学院、安徽农业大学茶与食品科学院、北京联合大学师范学院、湖南省茶业集团有限公司、南京金吧勺餐饮管理有限公司、上海快乐柠檬餐饮管理有限公司。主要起草人有：徐恒玫、刘一新、刁洪斌、刘思彤、梁生明、刘政权、林强、张金石、翟川、陈倩雯、仲雨漠。

四、本《标准》主要审定单位有：中华全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心、中国林业大学、北京农业学院食品科学与工程学院、天津商业大学、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所、中华全国供销合作总社济南果品研究所、喜茶（深圳）企业管理有限公司、北京三元食品股份有限公司、北京汇源食品饮料有限公司、深圳市品道餐饮管理有限公司、冠城餐饮管理（沈阳）有限公司。审定人员有：孙爱东、杨荣、杨晶、赵济辉、朱雪松、胡志和、

职业编码：4-03-02-10

綦菁华、王者东、林子芳、杨志华、李绍振、李秋菊、刘亚峰、丁辰、刘天琢。

五、本《标准》在制定过程中，得到了人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心葛恒双、王小兵、张灵芝的指导。同时湖南省茶业集团有限公司对本标准也给予大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部、中华全国供销合作总社批准，自公布之日^①起施行。

①

调饮师

国家职业标准

(2023 年版)

1. 职业概况

1.1 职业名称

调饮师

1.2 职业编码

4-03-02-10

1.3 职业定义

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。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，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。

1.5 职业环境条件

室内，常温。

1.6 职业能力特征

具有一定的学习、计算、分析、判断和表达能力；手指、手臂灵活，动作协调；色觉、味觉、嗅觉正常。

1.7 普通受教育程度

初中毕业。

1.8 职业培训要求

1.8.1 培训参考时长

五级/初级工不少于 60 标准学时；四级/中级工不少于 80 标准学时；三级/高级工不少于 100 标准学时；二级/技师不少于 90 标准学时；一级/高级技师不少于 80 标准学时。

1.8.2 培训教师

培训五级/初级工、四级/中级工的教师应具有本职业三级/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；培训三级/高级工的教师应具有本职业二级/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；培训二级/技师的教师应具有本职业一级/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；培训一级/高级技师的教师应具有本职业一级/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。

1.8.3 培训场所设备

理论知识培训在标准教室内或计算机机房内进行，操作技能培训在具有相应调饮制作设备、必要的工作台和器具以及冷藏设备、上下水系统、进排风系统等辅助设备的场所进行。

1.9 职业技能评价要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：

(1) 年满 16 周岁，拟从事本职业或相关职业^①工作。

(2) 年满 16 周岁，从事本职业或相关职业工作。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1) 累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。

(2) 取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 3 年。

(3) 取得本专业或相关专业^②的技工院校或中等及以上职业院校、专科及以上普通高等学校毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

(1) 累计从事本职业或相关职业工作满 10 年。

(2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 4 年。

(3) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 1 年。

(4) 取得本专业或相关专业的技工院校高级工班及以上毕业证书（含在读应届毕业生）。

(5) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书，并取得高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业毕业证书（含在读应届毕业生）。

(6) 取得经评估论证的高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业的毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

(1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 5 年。

(2) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 5 年，并在取得本职业

① 相关职业：茶艺师、咖啡师、调酒师、品酒师、饮料制作工、评茶员，下同。

② 技工学校本专业或相关专业：茶艺、食品加工与检验、茶叶生产与加工；中等及以上职业学校本专业或相关专业；酒店服务与管理、民族风味食品加工制作、茶叶生产与加工。下同。

或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

（3）取得符合专业对应关系的中级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

（4）取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作满2年。

（5）取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书满2年的技师学院预备技师班、技师班学生。

具备以下条件之一者，可申报一级/高级技师：

（1）取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满5年。

（2）取得符合专业对应关系的中级职称后，累计从事本职业或相关职业工作满5年，并在取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

（3）取得符合专业对应关系的高级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

1.9.2 评价方式

分为理论知识考试、操作技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；操作技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对二级/技师和一级/高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、操作技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达60分（含）以上为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于1:15，且每个考

场不少于 2 名监考人员；操作技能考核中的考评人员与考生配比不低于 1：5，且考评人员为 3 人（含）以上单数；综合评审委员为 3 人（含）以上单数。

1.9.4 评价时长

理论知识考试时间不少于 90 min；操作技能考核时间：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工不少于 45 min，二级/技师、一级/高级技师不少于 60 min；综合评审时间不少于 20 min。

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试在标准教室内或计算机机房内进行，操作技能考核在具有相应调饮制作设备、必要的工作台和器具以及冷藏设备、上下水系统、进排风系统等辅助设备的场所进行。

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，爱岗敬业。
- (2) 科学规范，安全卫生。
- (3) 团结协作，礼貌待客。
- (4) 钻研业务，精益求精。
- (5) 遵纪守法，诚实守信。

2.2 基础知识

2.2.1 现制饮品的基础知识

- (1) 现制饮品类型。
- (2) 现制饮品原料及特性。
- (3) 现制饮品的感官属性及识别。

2.2.2 现制饮品的制备知识

- (1) 原料制备的基本原则。
- (2) 饮品基底的制备知识。
- (3) 饮品调制知识。

2.2.3 现制饮品装饰的基本知识

- (1) 现制饮品装饰原则与方法。
- (2) 现制饮品装饰用料与准备。

2.2.4 现制饮品包装器具的基础知识

- (1) 现制饮品包装器具材质及其特性。
- (2) 现制饮品包装器具类型和使用。
- (3) 现制饮品包装标识基础要求。

2.2.5 现制饮品常用设备及器具使用知识

- (1) 现制饮品制备常用设备及器具类型和使用。
- (2) 现制饮品制备设备及器具日常维护基本知识。
- (3) 成品、半成品储存器具相关知识。

2.2.6 现制饮品服务基本知识

- (1) 仪表仪容。
- (2) 礼节礼貌。
- (3) 公共关系。
- (4) 社交艺术。

2.2.7 食品营养卫生知识

- (1) 食品营养基础知识。
- (2) 食品卫生基础知识。

2.2.8 安全基础知识

- (1) 加工设备及器具安全操作知识。
- (2) 安全用电知识。
- (3) 防火防爆知识。
- (4) 环境卫生知识。

2.2.9 相关法律、法规知识

- (1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。
- (2) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。

职业编码：4-03-02-10

- (3) 《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识。
- (4) 《中华人民共和国产品质量法》相关知识。
- (5) 《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关知识。
- (6) 《餐饮服务食品安全监督管理办法》相关知识。
- (7) 《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》相关知识。
- (8) 《食（饮）具消毒卫生标准》相关知识。
- (9) 其他法律、法规及技术标准相关知识。

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/667123124131006031>