



## 一、赛项信息

赛项组别			
□中等职业教育    ⚙高等职业教育			
⚙学生赛（●个人/⚙团体） □教师赛（试点） □师生同赛（试点）			
涉及专业大类、专业类、专业及核心课程			
专业大类	专业类	专业名称	核心课程 (对应每个专业,明确涉及的专业核心课程)
旅游大类	旅游类	旅游管理	酒店经营管理
			酒水调制与酒吧管理
		酒店管理与数字化运营	酒店经营管理
			餐饮经营管理
			酒水调制与酒吧管理
		民宿管理与运营	服务接待
			餐饮经营管理
		休闲服务与管理	酒水调制与酒吧管理
			休闲服务管理
		葡萄酒文化与营销	餐酒搭配
	鸡尾酒与调酒技术		
	侍酒服务		
	葡萄酒文化与品鉴		
	会展策划与管理	葡萄酒营销	
		节事活动策划与管理	
	餐饮类	餐饮智能管理	会展营销
			餐饮经营管理
			餐厅服务
营养配餐		酒水调制与酒吧管理	
		餐酒搭配	
		饮食营养与配餐	
对接产业行业、对应岗位(群)及核心能力			
产业行业	岗位(群)	核心能力 (对应每个岗位(群),明确核心能力要求)	
餐饮业	侍酒师	侍酒服务、葡萄酒营销、餐酒搭配	
	调酒师	鸡尾酒制作、鸡尾酒服务与推广	
	酒水经理	葡萄酒采购、酒单设计、葡萄酒市场营销	
住宿业	侍酒师	酒水理论知识、侍酒服务、葡萄酒营销	
	酒水经理	葡萄酒采购、酒单设计、葡萄酒市场营销	

	酒店接待员	酒店前台接待、餐厅咨客
商务服务业	葡萄酒采购顾问	葡萄酒采购、葡萄酒市场营销、葡萄酒贸易
	葡萄酒销售	葡萄酒市场营销、葡萄酒文化推广
	酒庄接待	侍酒服务、餐酒搭配、葡萄酒营销
	葡萄酒培训师	酒水理论知识、侍酒服务

## 二、竞赛目标

本赛项以“借鉴国际标准、突出中国特色、贴近生产实际、体现工作过程”为宗旨，通过比赛的形式，考核高职旅游类专业学生在酒水服务过程中的综合素质及能力，促进高素质、技术技能型及复合型旅游类专业人才的全面发展，从而推动经济社会发展。响应国家“十四五”规划中“聚焦产业转型升级和居民消费升级需要”的要求，贯彻党的二十大中提出的“构建优质高效的服务业新体系”的号召，更好的服务和融入国家发展战略。

首先，通过本项赛项对接新技术、新产业、新业态、新模式，检验高职旅游类专业学生在酒水服务工作中对客户服务、社交沟通、灵活应变、组织管理、创新设计、产品营销等综合素质及核心能力。

第二，通过竞赛，引导高职旅游类专业教学从职业岗位能力提升、课程模块设计、教学组织管理、实践教学组织等方面加强研究，对接1+X职业技能等级证书，推进“岗课赛证”综合育人。

第三，通过本项赛项促进高职旅游类专业相关标准进一步对接行业标准，强化专业学生的规范意识、服务意识、卫生安全意识、环境保护意识等职业素养。

最后，通过本项竞赛展示旅游类专业学生良好的职业形象和精益求精的工匠精神，促进旅游大类职业院校与行业、企业的产教深度融合，为现代服务业高质量发展奠定高标准的人才基础。

### 三、比赛时间

比赛时间拟定于5月中旬。

### 四、竞赛内容

本赛项由酒水品鉴与侍酒服务、鸡尾酒调制与服务及综合能力测评三个模块组成。其中酒水品鉴与侍酒服务为酒水品鉴和侍酒服务两个子模块；鸡尾酒调制与服务包括两款自创鸡尾酒的调制及服务过程；综合能力测评包括单选题、营销活动方案设计两种题型。赛项内容涵盖了旅游类专业酒水教学的核心技能和职业素养，强调工作过程的规范化、实境化、流程化与职业化。

#### （一）酒水品鉴与侍酒服务

本模块包括两个子模块：酒水品鉴与侍酒服务，总竞赛时间 60 分钟。

##### 1.酒水品鉴

竞赛时间：30 分钟

竞赛任务简述：

现场品鉴 3 款白葡萄酒、3 款红葡萄酒，并写出国家及产区、葡萄品种、颜色、香气特征、单宁、酸度、甜度、酒精度等口感特征；现场品鉴 6 款烈酒，包括3款其他国家烈酒与3 款中国白酒（清香、酱香、浓香型白酒各1款），并写出烈酒的品种、主要原料、国家与产地。

赛前会提供5款红葡萄酒、5款白葡萄酒、6款烈酒的酒单信息供选手准备（见附件1，附件1另行公布）现场抽掉2款红葡萄酒、2款白葡萄酒，此竞赛任务用中文作答。

## **2.侍酒服务**

竞赛时间：30 分钟

竞赛任务简述：

本模块采用侍酒情景模拟形式，就餐场景为 3 人入座方形餐桌。参赛选手需要完成酒杯摆台、老酒开瓶（指定酒款）、滙酒、试酒、斟酒五步工作，并完成起泡酒（指定酒款）一次性平均分 10 份的任务。要求全程用英文进行服务。

### **(二) 鸡尾酒调制与服务**

竞赛时间:30 分钟

竞赛任务简述：

本模块要求选手根据材料清单进行两杯自创鸡尾酒的制作及服务，自创鸡尾酒材料清单见附件 2。比赛开始前，选手将提前准备好的鸡尾酒配方交给裁判组长，配方参考模板见附件 3。评分按照就餐形式 2 人入座餐桌。选手需完成迎接客人、点酒、两款自创鸡尾酒的制作（每款出品 2 杯），鸡尾酒呈现、鸡尾酒介绍和鸡尾酒服务 6 个部分。要求全程用英文进行服务,鸡尾酒配方用英文书写。

### **(三) 综合能力测评**

竞赛时间:90 分

钟竞赛任务简述：

每支参赛队伍的两名选手均需要参加本模块。两名选手独立完成，取两位选手的平均分为此参赛队伍本模块的总分。本模块在综合能力测评区进行，该测评区无网络环境。选手根据要求答题并提交相应答案。所有参赛选手同时进行此模块的考核。此竞赛任务用中文作答。

### 1. 选择题题型及数量：

单项选择题 30 题。测试参赛选手对相关酒水的理论知识的掌握程度。选手根据抽取赛卷的题目完成本模块。

### 2. 营销活动方案设计题：

选手应根据抽取赛卷提供的具体活动场景及主打菜品信息，在酒水品鉴考核模块给定的葡萄酒酒单中选择一款合适的葡萄酒并说明理由；

根据选好的葡萄酒酒款设计一个葡萄酒营销活动推广方案，方案内容可包括选手选定的营销酒款的基本信息、营销活动内容、活动时间及酒水价格等信息；

活动方案后应附一个营销活动海报；

本模块提供节日活动及酒水相关图片包，考核时放置在电脑桌面；

选手采用Microsoft Office 或WPS 软件进行编辑与设计；

营销活动方案（不含海报）字数不低于 800 字。

模块		竞赛内容	比赛时长	分值
模块一	酒水品鉴与侍酒服务	现场品鉴 3 款白葡萄酒和 3 款红葡萄酒	30分钟	25
		现场品鉴6款烈酒	30 分钟	
		酒杯摆台、开瓶、滗酒、试	30 分钟	30

		酒、斟酒、分酒		
模块二	鸡尾酒调制与服务	两款鸡尾酒调制与服务	30 分钟	20
模块三	综合能力测评	选择题、营销活动方案设计题	90 分钟	25

## 五、竞赛方式

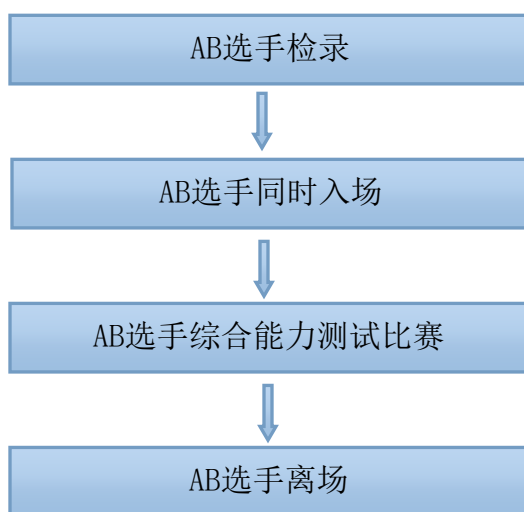
（一）选手参赛资格：本赛项为团队赛，以2024年全国职业院校技能大赛（高职组）参赛队伍选拔方案确定的名单参赛。

（二）每支代表队由 2 位选手（A 和 B 选手）组成，具体分工由参赛队报名时确定。A、B 两名选手均须参加综合能力测评模块考核，酒水品鉴（葡萄酒）与侍酒服务模块由选手 A 完成，酒水品鉴（烈酒）、鸡尾酒调制与服务模块由选手B 完成。

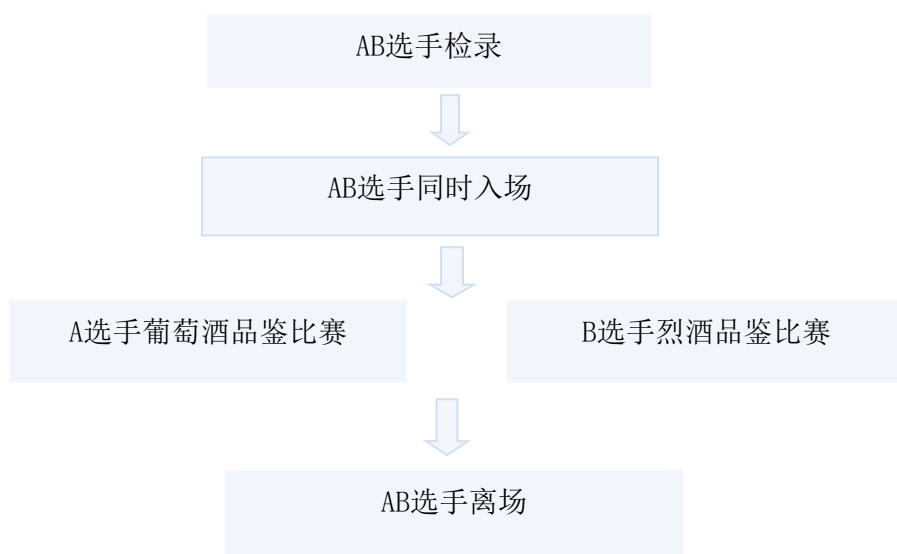
（三）竞赛形式为线下比赛。

## 六、竞赛流程

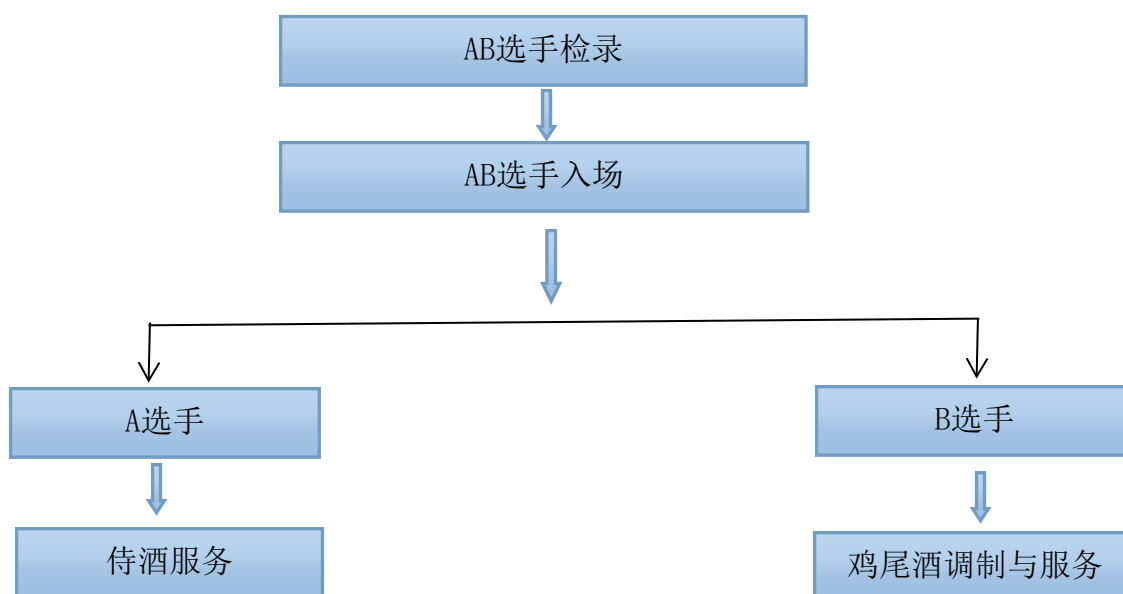
### （一）综合能力测试部分



## (二) 酒水品鉴部分



## (三) 侍酒服务、鸡尾酒制作与服务部分





## 七、竞赛规则

(一) 各参赛选手参赛顺序由现场抽签结果决定。

(二) 比赛前选手可熟悉比赛场地，但不得进行现场练习。

(三) 参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进入赛场，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到10分钟取消比赛资格。

(四) 参赛选手按照规程要求进行比赛，选手准备工作结束后举手示意裁判，经裁判发出指令后开始比赛。客人进入赛场也须听从裁判指令。

(五) 比赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示，文明竞赛；若因设备故障等因素导致选手中断或终止比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。参赛选手竞赛过程中，因严重违背竞赛纪律和规则的，现场裁判员有权中止其竞赛。

(六) 参赛选手比赛时需听从裁判员的统一指令。参赛选手提前结束比赛不加分，应向裁判员举手示意，不得再进行任何操作；比赛时间到须停止操作。现场比赛结束，经裁判员确认后选手方可离开赛场。

(七) 在竞赛过程中，参赛选手不得故意干扰其他队选手的竞赛。

(八) 参赛选手及裁判人员不准将手机或其他通讯工具带进赛区（含综合能力测评赛场、技能操作赛场、候赛区等）。

(九) 各参赛选手和大赛工作人员必须佩戴相应证件，着装整齐。

（十）各赛场除现场裁判人员、监督公证人员和赛场配备的工作人员外，其他人员未经允许不得进入赛场。仪器设备保障组工作人员因排除技术和设备故障需要，经裁判组长同意，可进入比赛现场，排除故障后应及时离开现场。

（十一）各参赛代表队的领队、指导教师及其他人员未经允许不得进入赛场。

（十二）选手比赛完毕举手示意裁判，经裁判允许后离开赛场。

## 八、技术规范

本赛项的考核模块、考核内容及评价标准的设定参考了国际、国内权威行业职业等级认证考核标准，紧密对接高职专业《酒店管理与数字化运营》、《葡萄酒文化与营销》专业相关酒水服务的课程标准，以及世界技能大赛、全国职业院校技能大赛餐厅服务赛项有关酒水的考核内容及模块，确保比赛内容达到岗、课、赛、证，融通的目的，具体参考及引用的标准和规范如下：

（一）教育部制定的《高等职业教育专科葡萄酒文化与营销专业教学标准》；

（二）文化和旅游部全国旅游行业饭店服务技能大赛的西餐、调酒等赛项相关标准；

（三）1+X 葡萄酒推介与侍酒服务职业等级认证的相关标准；

（四）第 44 届、45 届世界技能大赛餐厅服务赛项相关标准；

（五）全国第一届职业技能大赛世赛选拔赛餐厅服务赛项相关标准；

（六）英国葡萄酒与烈酒教育基金协会的第一、二、三级葡萄酒品鉴资格认证标准（WSET Award Level 1、2、3 in wines）；

（七）CMS 高级侍酒师理事会（Court of Master Sommeliers）侍酒师职业资格认证标准。

## 九、技术环境

### （一）竞赛器材

赛项器材除大赛统一提供的以及本规程不允许自带的设备、器材、用品外，其他设备、器材可由参赛队根据比赛需要自行准备。比赛场地相关设备及物品的详细信息在比赛前两周公开发布。如有变动，最终以比赛场地提供的为准。

### （二）竞赛赛场

竞赛赛场分为机考区和现场操作区。其中机考区每个参赛队 2 个赛位（每个赛位 1 个座位、1 台电脑）。现场操作区分为选手候考区、比赛区、裁判区、后勤保障区等四个功能区。其中比赛区又划分为酒水品鉴、侍酒服务、鸡尾酒调制与服务三个比赛区。酒水品鉴比赛区根据参赛队选手人数设置赛位；侍酒服务比赛区设 4 个赛位，每个赛位面积不少于 20 m<sup>2</sup>。鸡尾酒调制比赛区设 4 个赛位，每个赛位面积不少于 20 m<sup>2</sup>。

### (三) 综合能力测评设备清单

品名	型号	技术参数	备注
电脑	台式	Win7 操作系统、office2010 版办公系统或以上、WPS 系统	统一提供

### (四) 侍酒服务流程清单

品名	技术参数	备注
模拟餐桌	1.2m*1.2m 方桌	统一提供
模拟餐椅	每张餐桌配3 把餐椅	统一提供
模拟酒单	供客人模拟点单使用	统一提供
侍酒操作台	三层酒水车(带轮或不带轮)	统一提供
物料桌	用于放置考核用品	统一提供
酒架	用于放置考核用酒	统一提供
回收台	用于放置考生使用过的物品	统一提供
计时器	放置于考评员及考生均可看见的位置,且不妨碍考生操作	统一提供
海马刀	常规型号	统一提供
大托盘	46-56cm 之间	统一提供
餐巾	全面边长46-56cm 之间	统一提供
小碟子	陶瓷或金属等材质,用于盛放缩帽、酒塞等小件物品	统一提供
酒篮子	--	统一提供
手电筒	--	统一提供
葡萄酒杯	常见红葡萄酒杯	统一提供
起泡酒杯	笛型起泡酒杯	统一提供
老酒醒酒器	小肚型	统一提供

### (五) 酒水品鉴工具清单

品名	参考技术参数	备注
ISO 酒杯	--	统一提供
吐酒桶	--	统一提供
餐巾	--	统一提供

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/307121045111006132>