

调酒师职业技能鉴定所(考场)设置标准

20XX 年 XX 月

调酒师职业技能鉴定所（考场）设置标准

壹、编制说明

为使职业技能鉴定所（考场）认定工作规范化、科学化，根据原劳动部颁布的《职业技能鉴定规定》（劳部发[1993]134号）、《职业资格证书规定》（劳部发[1994]98号）及《调酒师国家职业标准》制定本标准。以下配置按30人/批的鉴定能力设置。

二、适用范围

本标准适用于认定本职业（工种）初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）、高级技师（壹级）等级别的职业技能鉴定所（考场）。

三、人员配置

（壹）所长

负责鉴定所（考场）的全面管理工作。具有本专业中等技术职务或技师之上职业资格，大专之上文化程度，从事本专业工作8年之上，熟悉职业技能鉴定有关政策和培训考核工作。

（二）副所长

协助所长管理鉴定所（考场）的日常工作。具有本专业中等技术职务或高级之上职业资格，大专之上文化

程度，从事本专业工作 5 年之上，熟悉职业技能鉴定有关政策和培训考核工作。

（三）工作人员

1．办公室人员：协助所长管理鉴定所（考场）的日常事务，承担职业技能鉴定考场的具体工作。具有大专之上文化程度，熟悉职业技能鉴定考核工作。

2．考评人员：自有考评员不得少于 3 人。持有人力资源和社会保障部门颁发的考评员资格证书。

3．考务人员：能熟练进行计算机操作，负责鉴定人员的报名、资格审查、考场安排、设备材料准备、辅助考评员和监考员工作、考务档案管理和办证等工作。具有高中之上文化程度，熟悉本职业技能鉴定工作。

4．设备维修、材料管理人员：负责技能鉴定所的设备、仪器仪表维修及材料管理工作。具有高中之上文化程度，熟悉设备原理及使用，且持有关联专业职业资格证书。

5．财务管理人员：按财务管理制度配备。负责鉴定收费和日常账务管理工作。必须持有财务人员资格证书。

四、管理制度

（壹）财务管理制度

（二）鉴定工作规程（报名、收费、鉴定、办证）

（三）岗位职责

- (四) 档案管理制度
- (五) 各种设备安全作业指导书
- (六) 考评员、考务员工作守则、考场规则
- (七) 安全、保卫制度
- (八) 设备、设施管理制度
- (九) 其它

五、鉴定资料

- (壹) 国家职业标准
- (二) 考核大纲
- (三) 鉴定规程
- (四) 关联管理文件和资料

六、申报单位基本情况(简况、经费来源、固定资产、规模)

七、场地

(壹) 办公用房不少于 30 平米,桌椅、文件档案柜、保险柜、电脑、打印机、电话等办公设备齐全。

(二) 理论鉴定场地:标准教室 1 间(每间不少于 50 m²),考场内配置至少 30 套课桌椅,讲台、黑板等设施齐备,且有良好的照明和通风条件。

(三) 实操鉴定场地：有满足操作技能鉴定需要的场地，符合环境保护、劳保安全和消防等各项要求。其中初、中级技能实训场地的设备台、组数须同时满足 30 人，面积不少于 40m²；高级工、技师、高级技师操作

技能实训和鉴定场地的设备台、组数须同时满足 20 人，面积不少于 40 m²。

八、设备、原料的配置要求

评分规则：

本次标准对初级、中级、高级、技师、高级技师的技能要求依次递进，部分设备高级别包括低级别的要求。

(壹)国家职业资格五级（初级）

鉴定项目	鉴定内容	配置和评分								
		设备名称	型号、规格	单位	数量	要求	配分	自评分	得分	备注
调酒操作技能 (五级)	1、能用调和法调制 5 款鸡尾酒； 2、熟练掌握酒水服务和出品。	卧式不锈钢双门冰箱（冰柜）	自定	台	1	必选	3			
		立式冷柜	自定	台	1	必选	3			
		制冰机	自定	台	1	必选	3			
		碎冰机	自定	台	1	必选	3			
		电动搅拌机	自定	台	1	必选	3			
		榨汁机	自定	台	1	必选	3			
		奶昔搅拌机	自定	台	1	必选	3			

		微波炉	自定	台	1	必选	3			
		摇酒器	自定	台	1	必选	3			
		调酒杯	自定	个	6	必选	2			
		酒吧匙	自定	只	6	必选	2			
		量杯	自定	把	6	必选	2			
		滤水器	自定	只	6	必选	1			
		冰铲	自定	把	6	必选	1			
		酒桶	自定	个	6	必选	1			
		酒吧开刀	自定	把	6	必选	1			
		开瓶器	自定	把	6	必选	1			
		开罐器	自定	把	6	必选	1			
		砧板	自定	块	6	必选	1			
调酒操作技能	1、能用调和法调制 5 款鸡尾酒；	果刀	自定	把	6	必选	1			
	2、熟练掌握酒水服务和出品。	吧垫	自定	块	12	必选	1			

(五级)	盐边盒	自定	个	6	必选	1			
	纸巾盒	自定	个	6	必选	1			
	调酒棒	自定	支	12	必选	1			
	鸡尾酒签	自定	支	12	必选	1			
	挤柠檬器	自定	个	6	必选	1			
	吸管	自定	支	12	必选	1			
	杯垫	自定	块	24	必选	1			
	冰夹	自定	个	6	必选	1			
	烈酒杯	自定	只	6	必选	1			
	洛克杯	自定	只	6	必选	1			
	果汁杯	自定	只	6	必选	1			
	高杯	自定	只	6	必选	1			
	柯林杯	自定	只	6	必选	1			
	阔口香槟杯	自定	只	6	必选	1			

		郁金香型香槟杯	自定	只	6	必选	1			
		白兰地杯	自定	只	6	必选	1			
		鸡尾酒杯	自定	只	6	必选	1			
		餐后甜酒杯	自定	只	6	必选	1			
		白葡萄酒杯	自定	只	6	必选	1			
		红葡萄酒杯	自定	只	6	必选	1			
		特饮杯	自定	只	6	必选	1			
调酒操作技能 (五级)	1、能用调和法调制 5 款鸡尾酒； 2、熟练掌握酒水服务和出品。	苏打杯	自定	只	6	必选	1			
		水罐	自定	个	6	必选	1			
		金酒	自定	瓶	1	必选	1			
		伏特加	自定	瓶	1	必选	1			
		朗线酒	自定	瓶	1	必选	1			
		特基拉	自定	瓶	1	必选	1			
		威士忌	自定	瓶	1	必选	1			

		白兰地	自定	瓶	1	必选	1			
		马天尼	自定	瓶	1	必选	1			
		金巴利酒	自定	瓶	1	必选	1			
		潘诺酒	自定	瓶	1	必选	1			
		雪利酒	自定	瓶	1	必选	1			
		波特酒	自定	瓶	1	必选	1			
		君度酒	自定	瓶	1	必选	1			
		黑可可奶酒	自定	瓶	1	必选	1			
		白可可奶酒	自定	瓶	1	必选	1			
		绿薄荷酒	自定	瓶	1	必选	1			
		白薄荷酒	自定	瓶	1	必选	1			
		甘露酒	自定	瓶	1	必选	1			
		乔利梳酒	自定	瓶	1	必选	1			
		忌廉甜酒	自定	瓶	1	必选	1			

调酒操作技能 (五级)	1、能用调和法调制 5 款鸡尾酒； 2、熟练掌握酒水服务和出品。	椰子甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		杏仁甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		杏子白兰地	自定	瓶	1	必选	1			
		鸡蛋酒	自定	瓶	1	必选	1			
		黑加仑子酒	自定	瓶	1	必选	1			
		香蕉甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		蜜糖甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		金万利酒	自定	瓶	1	必选	1			
		樱桃酒	自定	瓶	1	必选	1			
		桃酒	自定	瓶	1	必选	1			
		飘仙甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		柠檬汁	自定	瓶	1	必选	1			
		橙汁	自定	瓶	1	必选	1			
		菠萝汁	自定	瓶	1	必选	1			

		苏打水	自定	罐	6	必选	1			
		汤力水	自定	罐	6	必选	1			

说明：

国家职业资格四级（中级）

鉴定项目	鉴定内容	配置和评分								
		设备名称	型号、规格	单位	数量	要求	配分	自评分	得分	备注
调酒操作技能 (四级)	1、掌握搅和、兑和两种调酒技法； 2、熟练制作以樱桃、柠檬、香蕉、菠萝等水果为原料的鸡尾酒装饰物； 3、能调制 15 种之上的鸡尾酒。	卧式不锈钢双门冰箱（冰柜）	自定	台	1	必选	3			
		立式冷柜	自定	台	1	必选	3			
		制冰机	自定	台	1	必选	3			
		碎冰机	自定	台	1	必选	3			
		电动搅拌机	自定	台	1	必选	3			
		榨汁机	自定	台	1	必选	3			
		奶昔搅拌机	自定	台	1	必选	3			
		微波炉	自定	台	1	必选	3			
		摇酒器	自定	台	1	必选	3			
		调酒杯	自定	个	6	必选	2			
		酒吧匙	自定	只	6	必选	2			

		量杯	自定	把	6	必选	2			
		滤水器	自定	只	6	必选	1			
		冰铲	自定	把	6	必选	1			
		酒桶	自定	个	6	必选	1			
		酒吧开刀	自定	把	6	必选	1			
		开瓶器	自定	把	6	必选	1			
		开罐器	自定	把	6	必选	1			
		砧板	自定	块	6	必选	1			
调酒操作技能 (四级)	1、掌握搅和、兑和两种调酒技法； 2、熟练制作以樱桃、柠檬、香蕉、菠萝等水果为原料的鸡尾酒装饰物； 3、能调制 15 种之上的鸡尾酒。	果刀	自定	把	6	必选	1			
		吧垫	自定	块	12	必选	1			
		盐边盒	自定	个	6	必选	1			
		纸巾盒	自定	个	6	必选	1			
		调酒棒	自定	支	12	必选	1			
		鸡尾酒签	自定	支	12	必选	1			

		挤柠檬器	自定	个	6	必选	1			
		吸管	自定	支	12	必选	1			
		杯垫	自定	块	24	必选	1			
		冰夹	自定	个	6	必选	1			
		烈酒杯	自定	只	6	必选	1			
		洛克杯	自定	只	6	必选	1			
		果汁杯	自定	只	6	必选	1			
		高杯	自定	只	6	必选	1			
		柯林杯	自定	只	6	必选	1			
		阔口香槟杯	自定	只	6	必选	1			
		郁金香型香槟杯	自定	只	6	必选	1			
		白兰地杯	自定	只	6	必选	1			
		鸡尾酒杯	自定	只	6	必选	1			
		餐后甜酒杯	自定	只	6	必选	1			

		白葡萄酒杯	自定	只	6	必选	1			
		红葡萄酒杯	自定	只	6	必选	1			
		特饮杯	自定	只	6	必选	1			
调酒操作技能 (四级)	<p>1、掌握搅和、兑和两种调酒技法；</p> <p>2、熟练制作以樱桃、柠檬、香蕉、菠萝等水果为原料的鸡尾酒装饰物；</p> <p>3、能调制 15 种之上的鸡尾酒。</p>	苏打杯	自定	只	6	必选	1			
		水罐	自定	个	6	必选	1			
		金酒	自定	瓶	1	必选	1			
		伏特加	自定	瓶	1	必选	1			
		朗线酒	自定	瓶	1	必选	1			
		特基拉	自定	瓶	1	必选	1			
		威士忌	自定	瓶	1	必选	1			
		白兰地	自定	瓶	1	必选	1			
		马天尼	自定	瓶	1	必选	1			
		金巴利酒	自定	瓶	1	必选	1			
		潘诺酒	自定	瓶	1	必选	1			

		雪利酒	自定	瓶	1	必选	1			
		波特酒	自定	瓶	1	必选	1			
		君度酒	自定	瓶	1	必选	1			
		黑可可奶酒	自定	瓶	1	必选	1			
		白可可奶酒	自定	瓶	1	必选	1			
		绿薄荷酒	自定	瓶	1	必选	1			
		白薄荷酒	自定	瓶	1	必选	1			
		甘露酒	自定	瓶	1	必选	1			
		乔利梳酒	自定	瓶	1	必选	1			
		忌廉甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
调酒操作技能 (四级)	1、掌握搅和、兑和两种调酒技法； 2、熟练制作以樱桃、柠檬、香蕉、菠萝等水果为原料的鸡尾酒装饰物； 3、能调制 15 种之上的鸡尾酒。	椰子甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		杏仁甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		杏子白兰地	自定	瓶	1	必选	1			
		鸡蛋酒	自定	瓶	1	必选	1			

		黑加仑子酒	自定	瓶	1	必选	1			
		香蕉甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		蜜糖甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		金万利酒	自定	瓶	1	必选	1			
		樱桃酒	自定	瓶	1	必选	1			
		桃酒	自定	瓶	1	必选	1			
		飘仙甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		柠檬汁	自定	瓶	1	必选	1			
		橙汁	自定	瓶	1	必选	1			
		菠萝汁	自定	瓶	1	必选	1			
		苏打水	自定	罐	6	必选	1			
		汤力水	自定	罐	6	必选	1			

说明：

(二)国家职业资格三级（高级）

鉴定项目	鉴定内容	配置和评分								
		设备名称	型号、规格	单位	数量	要求	配分	自评分	得分	备注
调酒操作技能 (三级)	1、掌握搅和、调和、兑和、摇和等四种调酒技法； 2、能自创鸡尾酒，且命名； 3、能调制 25 种之上的鸡尾酒。	卧式不锈钢双门冰箱（冰柜）	自定	台	1	必选	3			
		立式冷柜	自定	台	1	必选	3			
		制冰机	自定	台	1	必选	3			
		碎冰机	自定	台	1	必选	3			
		电动搅拌机	自定	台	1	必选	3			
		榨汁机	自定	台	1	必选	3			
		奶昔搅拌机	自定	台	1	必选	3			
		微波炉	自定	台	1	必选	3			
		摇酒器	自定	台	1	必选	3			
		调酒杯	自定	个	6	必选	2			
		酒吧匙	自定	只	6	必选	2			

		量杯	自定	把	6	必选	2			
		滤水器	自定	只	6	必选	1			
		冰铲	自定	把	6	必选	1			
		酒桶	自定	个	6	必选	1			
		酒吧开刀	自定	把	6	必选	1			
		开瓶器	自定	把	6	必选	1			
		开罐器	自定	把	6	必选	1			
		砧板	自定	块	6	必选	1			
调酒操作技能 (三级)	1、掌握搅和、调和、兑和、摇和等四种调酒技法； 2、能自创鸡尾酒，且命名； 3、能调制 25 种之上的鸡尾酒。	果刀	自定	把	6	必选	1			
		吧垫	自定	块	12	必选	1			
		盐边盒	自定	个	6	必选	1			
		纸巾盒	自定	个	6	必选	1			
		调酒棒	自定	支	12	必选	1			
		鸡尾酒签	自定	支	12	必选	1			

		挤柠檬器	自定	个	6	必选	1			
		吸管	自定	支	12	必选	1			
		杯垫	自定	块	24	必选	1			
		冰夹	自定	个	6	必选	1			
		烈酒杯	自定	只	6	必选	1			
		洛克杯	自定	只	6	必选	1			
		果汁杯	自定	只	6	必选	1			
		高杯	自定	只	6	必选	1			
		柯林杯	自定	只	6	必选	1			
		阔口香槟杯	自定	只	6	必选	1			
		郁金香型香槟杯	自定	只	6	必选	1			
		白兰地杯	自定	只	6	必选	1			
		鸡尾酒杯	自定	只	6	必选	1			
		餐后甜酒杯	自定	只	6	必选	1			

		白葡萄酒杯	自定	只	6	必选	1			
		红葡萄酒杯	自定	只	6	必选	1			
		特饮杯	自定	只	6	必选	1			
调酒操作技能 (三级)	<p>1、掌握搅和、调和、兑和、摇和等四种调酒技法；</p> <p>2、能自创鸡尾酒，且命名；</p> <p>3、能调制 25 种之上的鸡尾酒。</p>	苏打杯	自定	只	6	必选	1			
		水罐	自定	个	6	必选	1			
		金酒	自定	瓶	1	必选	1			
		伏特加	自定	瓶	1	必选	1			
		朗线酒	自定	瓶	1	必选	1			
		特基拉	自定	瓶	1	必选	1			
		威士忌	自定	瓶	1	必选	1			
		白兰地	自定	瓶	1	必选	1			
		马天尼	自定	瓶	1	必选	1			
		金巴利酒	自定	瓶	1	必选	1			
		潘诺酒	自定	瓶	1	必选	1			

		雪利酒	自定	瓶	1	必选	1			
		波特酒	自定	瓶	1	必选	1			
		君度酒	自定	瓶	1	必选	1			
		黑可可奶酒	自定	瓶	1	必选	1			
		白可可奶酒	自定	瓶	1	必选	1			
		绿薄荷酒	自定	瓶	1	必选	1			
		白薄荷酒	自定	瓶	1	必选	1			
		甘露酒	自定	瓶	1	必选	1			
		乔利梳酒	自定	瓶	1	必选	1			
		忌廉甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
调酒操作技能 (三级)	1、掌握搅和、调和、兑和、摇和等四种调酒技法； 2、能自创鸡尾酒，且命名； 3、能调制 25 种之上的鸡尾酒。	椰子甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		杏仁甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		杏子白兰地	自定	瓶	1	必选	1			
		鸡蛋酒	自定	瓶	1	必选	1			

		黑加仑子酒	自定	瓶	1	必选	1			
		香蕉甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		蜜糖甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		金万利酒	自定	瓶	1	必选	1			
		樱桃酒	自定	瓶	1	必选	1			
		桃酒	自定	瓶	1	必选	1			
		飘仙甜酒	自定	瓶	1	必选	1			
		柠檬汁	自定	瓶	1	必选	1			
		橙汁	自定	瓶	1	必选	1			
		菠萝汁	自定	瓶	1	必选	1			
		苏打水	自定	罐	6	必选	1			
		汤力水	自定	罐	6	必选	1			

说明：

(三)国家职业资格二级（技师）

鉴定项目	鉴定内容	配置和评分								
		设备名称	型号、规格	单位	数量	要求	配分	自评分	得分	备注
调酒操作技能 (二级)	1、掌握搅和、调和、兑和、摇和等四种调酒技法； 2、能根据不同时间和场合调制不同的鸡尾酒； 3、能制定酒吧运营管理计划，设计和制作酒吧运转表格； 4、能调制 25 种之上的鸡尾酒。	卧式不锈钢双门冰箱（冰柜）	自定	台	1	必选	3			
		立式冷柜	自定	台	1	必选	3			
		制冰机	自定	台	1	必选	3			
		碎冰机	自定	台	1	必选	3			
		电动搅拌机	自定	台	1	必选	3			
		榨汁机	自定	台	1	必选	3			
		奶昔搅拌机	自定	台	1	必选	3			
		微波炉	自定	台	1	必选	3			
		摇酒器	自定	台	1	必选	3			
		调酒杯	自定	个	6	必选	2			
		酒吧匙	自定	只	6	必选	2			

		量杯	自定	把	6	必选	2			
		滤水器	自定	只	6	必选	1			
		冰铲	自定	把	6	必选	1			
		酒桶	自定	个	6	必选	1			
		酒吧开刀	自定	把	6	必选	1			
		开瓶器	自定	把	6	必选	1			
		开罐器	自定	把	6	必选	1			
		砧板	自定	块	6	必选	1			
调酒操作技能 (二级)	1、掌握搅和、调和、兑和、摇和等四种调酒技法；	果刀	自定	把	6	必选	1			
		吧垫	自定	块	12	必选	1			
	2、能根据不同时间和场合调制不同的鸡尾酒；	盐边盒	自定	个	6	必选	1			
		纸巾盒	自定	个	6	必选	1			
	3、能制定酒吧运营管理计划，设计和制作酒吧运转表格；	调酒棒	自定	支	12	必选	1			
		鸡尾酒签	自定	支	12	必选	1			

4、能调制 25 种之上的鸡尾酒。	挤柠檬器	自定	个	6	必选	1			
	吸管	自定	支	12	必选	1			
	杯垫	自定	块	24	必选	1			
	冰夹	自定	个	6	必选	1			
	烈酒杯	自定	只	6	必选	1			
	洛克杯	自定	只	6	必选	1			
	果汁杯	自定	只	6	必选	1			
	高杯	自定	只	6	必选	1			
	柯林杯	自定	只	6	必选	1			
	阔口香槟杯	自定	只	6	必选	1			
	郁金香型香槟杯	自定	只	6	必选	1			
	白兰地杯	自定	只	6	必选	1			
	鸡尾酒杯	自定	只	6	必选	1			
	餐后甜酒杯	自定	只	6	必选	1			

		白葡萄酒杯	自定	只	6	必选	1			
		红葡萄酒杯	自定	只	6	必选	1			
		特饮杯	自定	只	6	必选	1			
调酒操作技能 (二级)	<p>1、掌握搅和、调和、兑和、摇和等四种调酒技法；</p> <p>2、能根据不同时间和场合调制不同的鸡尾酒；</p> <p>3、能制定酒吧运营管理计划，设计和制作酒吧运转表格；</p> <p>4、能调制 25 种之上的鸡尾酒。</p>	苏打杯	自定	只	6	必选	1			
		水罐	自定	个	6	必选	1			
		金酒	自定	瓶	1	必选	1			
		伏特加	自定	瓶	1	必选	1			
		朗线酒	自定	瓶	1	必选	1			
		特基拉	自定	瓶	1	必选	1			
		威士忌	自定	瓶	1	必选	1			
		白兰地	自定	瓶	1	必选	1			
		马天尼	自定	瓶	1	必选	1			
		金巴利酒	自定	瓶	1	必选	1			
		潘诺酒	自定	瓶	1	必选	1			

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/947010036043010003>