

GZB

国家职业技能标准

职业编码：4-03-02-08

咖啡师

(2022 年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

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，根据《中华人民共和国劳动法》，适应经济社会发展和科学进步的客观需要，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组织有关专家，制定了《咖啡师国家职业技能标准（2022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（2015年版）》为依据，严格按照《国家职业技能标准编制技术规程（2018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，对咖啡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。本次修订内容主要有以下变化：

——完善了职业等级划分，更新了相应的职业技能标准，既保证了《标准》体例的规范化，也具有根据咖啡技术发展进行调整的灵活性和适用性，符合职业培训、技能鉴定和企业咖啡师评价与管理的需要。

——本《标准》在制定中广泛调研和分析国内外相关技术资料，结合我国近十年咖啡师的实际工作情况和相关经验教训，参考国家最新标准和规范，充分考虑与现行职业技能标准的衔接和配套。

三、本《标准》主要起草单位有：上海市技师协会、上海市技师协会咖啡专业委员会。协助起草单位有：上海市职业技能鉴定中心、中华全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心、云南金米兰咖啡职业培训学校。主要起草人有：顾卫东、刘一新、周芳、蒋忠萍、韩文芳、赵鑫、周志华、林苏钦、姜峰、王慎军、杨瑜、徐嘉欣、徐成、杜华波、李学俊、何笑丛、林晨旭、罗伟、俞金玺、苏园、

贾春荣、陈振华、董赞、赵元、欧阳理、余智慧。

四、本《标准》初审人员有：夏渊、陈明、沈罗艺、吴佳航、朱文杰、魏凌鹏、李陶。终审人员有：夏渊、庄伟元、周贇、亓超杰、陈明、尹颖、陈大可。

五、本《标准》在制定过程中，得到了人力资源社会保障部职业技能鉴定中心葛恒双、张灵芝，上海市职业技能鉴定中心孙兴旺、夏莹、余欢荣、倪笑生的指导和大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》鸣谢单位有：瑞幸咖啡（中国）有限公司、提姆（上海）餐饮管理有限公司、上海金拱门食品有限公司、上海华润帕瑟菲克餐饮管理有限公司、不眠海企业管理（北京）有限公司、上海力醒科技有限公司、上海西舍咖啡有限公司、夕那次九餐饮管理（上海）有限公司、光明乳业股份有限公司、上海商学院酒店管理学院、上海旅游高等专科学校酒店与烹饪学院、云南农业大学热带作物学院、上海市贸易学校、中华职业学校。

七、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日起施行。

咖啡师

国家职业技能标准

(2022年版)

1. 职业概况

1.1 职业名称

咖啡师

1.2 职业编码

4-03-02-08

1.3 职业定义

在咖啡馆或西餐厅等咖啡服务场所，进行咖啡拼配、焙炒、制作、销售及咖啡技艺展示工作的人员。

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、外，常温。

1.6 职业能力特征

具有一定的学习和计算能力，具有一定的视觉、味觉、嗅觉、触觉的鉴赏能力，手指、手臂灵活，动作协调，语言表达能力较强。

1.7 普通受教育程度

初中毕业（或相当文化程度）。

1.8 培训参考学时

五级/初级工不少于 90 标准学时，四级/中级工不少于 120 标准学时，三级/高级工不少于 160 标准学时，二级/技师不少于 120 标准学时，一级/高级技师不少于 100 标准学时。

1.9 职业技能鉴定要求

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) 累计从事本职业或相关职业^①工作 1 年（含）以上。
- (2) 本职业学徒期满。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

- (1) 取得本职业五级/初级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关工作 3 年（含）以上。
- (2) 累计从事本职业或相关工作 5 年（含）以上。
- (3) 取得技工学校本专业或相关专业^②毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得经评估论证、以中级技能为培养目标的中等及以上职业学校本专业或相关专业^③毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

- (1) 取得本职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关工作 4 年（含）以上。
- (2) 取得本职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），

① 相关职业：餐厅服务员、前厅服务员、客房服务员、中式烹调师、西式烹调师、西式面点师、茶艺师。

② 相关专业：烹饪（中式烹调）、烹饪（西式烹调）、烹饪（中西式面点）、饭店（酒店）服务、茶艺、酒店管理、旅游服务与管理。

③ 相关专业：食品加工工艺、酿酒工艺与技术、民族食品加工技术、食品安全与检测技术、航空服务、旅游服务与管理、康养休闲旅游服务、高星级酒店运营与管理、茶艺与茶营销、会展服务与管理、中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点。

并具有高级技工学校、技师学院毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得本职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书），并具有经评估论证、以高级技能为培养目标的高等职业学校本专业或相关专业^①毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

（3）具有大专及以上学历本专业或相关专业^②毕业证书，并取得本职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作1年（含）以上。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

（1）取得本职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作3年（含）以上。

（2）取得本职业三级/高级工职业资格证书（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2年（含）以上；或取得本职业预备技师证书的技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作1年（含）以上。

具备以下条件者，可申报一级/高级技师：

取得本职业二级/技师职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作3年（含）以上。

1.9.2 鉴定方式

分为理论知识考试、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；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；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方

① 相关专业：食品智能加工技术、食品营养与健康、国际经济与贸易（食品进出口）、旅游管理、酒店管理与数字化运营、葡萄酒文化与营销、休闲服务与管理、烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺。

② 相关专业：高职本科院校相关专业包括旅游管理、酒店管理、烹饪与餐饮管理；本科院校相关专业包括食品科学与工程大类、旅游管理大类。

式进行全面评议和审查。

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

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；技能考核中的考评人员与考生配比为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 鉴定时间

理论知识考试时间不少于60 min。技能考核时间：五级/初级工不少于30 min，四级/中级工不少于30 min，三级/高级工不少于45 min，二级/技师不少于45 min，一级/高级技师不少于60 min。综合评审时间不少于30 min。

1.9.5 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室进行；技能考核在具有相应咖啡制作、咖啡杯测或咖啡烘焙设备及必要的工作台和器具、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) 热爱专业，忠于职守。
- (2) 遵纪守法，文明经营。
- (3) 礼貌待客，热情服务。
- (4) 真诚守信，一丝不苟。
- (5) 钻研业务，精益求精。

2.2 基础知识

2.2.1 咖啡基本知识

- (1) 咖啡的起源和传播。
- (2) 咖啡的豆种与结构。
- (3) 咖啡的种植与采摘。
- (4) 咖啡的处理与储藏。
- (5) 咖啡的烘焙与拼配。
- (6) 咖啡的品鉴与杯测。
- (7) 咖啡的研磨与萃取。
- (8) 咖啡中牛奶的使用。
- (9) 咖啡的饮用常识。

2.2.2 咖啡场所经营基本知识

- (1) 咖啡师职业形象与素养。
- (2) 咖啡店的运营与管理。

2.2.3 食品安全基本知识

- (1) 食品安全基本概念。
- (2) 食品中常见的危害因素及预防控制。

2.2.4 劳动安全基本知识

- (1) 安全用电知识。
- (2) 防火防爆知识。
- (3) 咖啡设备与器具安全使用知识。
- (4) 应急处理知识。

2.2.5 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。
- (3) 《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识。
- (4) 《中华人民共和国广告法》相关知识。
- (5) 《中华人民共和国消防法》相关知识。
- (6) 《公共场所卫生管理条例》相关知识。

3. 工作要求

本标准对五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 五级/初级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 咖啡服务	1.1 营业与结束营业	1.1.1 能进行营业前物料的准备 1.1.2 能进行结束营业工作	1.1.1 营业准备工作流程 1.1.2 结束营业工作流程
	1.2 接待	1.2.1 能迎送顾客 1.2.2 能为客人提供席间服务	1.2.1 欢迎用语知识 1.2.2 服务礼仪知识 1.2.3 席间服务知识 1.2.4 轻食的准备与制作方法
	1.3 销售	1.3.1 能进行日常销售服务 1.3.2 能进行日常结账服务	1.3.1 销售知识 1.3.2 结账知识
	1.4 营业区域清洁	1.4.1 能进行营业区域的日常清洁 1.4.2 能定期对营业区域进行消杀	1.4.1 营业区域清洁要求 1.4.2 营业区域消杀标准

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 咖啡制作	2.1 压力式咖啡（意式咖啡）制作	2.1.1 能使用研磨机研磨咖啡豆 2.1.2 能使用半自动压力式咖啡机萃取咖啡 2.1.3 能使用蒸汽棒手工制作奶泡（沫） 2.1.4 能选取合适的器具 2.1.5 能制作美式咖啡、拿铁咖啡和卡布奇诺	2.1.1 研磨机的结构与功能 2.1.2 压力式咖啡机的使用方法 2.1.3 浓缩咖啡的萃取知识 2.1.4 奶泡（沫）的制作方法要点 2.1.5 美式咖啡、拿铁咖啡和卡布奇诺的制作要点
	2.2 非压力式咖啡（冲煮咖啡）制作	2.2.1 能选择并使用非压力式咖啡器具 2.2.2 能按照制作参数使用非压力式咖啡器具完成咖啡制作	2.2.1 非压力式咖啡器具的原理与注意事项 2.2.2 非压力式咖啡器具的选择方法与注意事项 2.2.3 手冲器具的使用方法与注意事项 2.2.4 虹吸壶的使用方法与注意事项 2.2.5 法压壶的使用方法与注意事项 2.2.6 滴滤机的使用方法与注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 吧台设备、器具的清洁与维护	3.1 器具清洁	3.1.1 能清洁咖啡器具 3.1.2 能消毒咖啡器具	3.1.1 咖啡器具的清洁要求 3.1.2 咖啡器具的消毒要求
	3.2 设备清洁与维护	3.2.1 能清洁、整理咖啡设备 3.2.2 能进行咖啡设备的日常清洁与维护	3.2.1 咖啡设备清洁、整理要求 3.2.2 咖啡机维护常识 3.2.3 研磨机维护常识

3.2 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 咖啡服务	1.1 推介	1.1.1 能在菜单范围内根据顾客需求推介咖啡饮品 1.1.2 能根据顾客需求推介与咖啡搭配的轻食	1.1.1 各种咖啡饮品的特点 1.1.2 咖啡与轻食的搭配方法 1.1.3 推荐咖啡的技巧
	1.2 展示	1.2.1 能使用压力式咖啡机进行咖啡制作技艺展示 1.2.2 能使用非压力式咖啡器具进行咖啡制作技艺展示 1.2.3 能在技艺展示的同时向顾客介绍咖啡产品的特点及饮用方法	1.2.1 压力式咖啡机展演方法与技巧 1.2.2 非压力式咖啡器具展演方法与技巧 1.2.3 亚洲、非洲、中南美洲等咖啡豆产区的特点 1.2.4 水洗处理法、日晒处理法、蜜处理法咖啡熟豆的风味对比与介绍方法
2. 咖啡制作	2.1 压力式咖啡（意式咖啡）制作与牛奶的融合	2.1.1 能根据要求调整压力式咖啡萃取参数 2.1.2 能根据拉花的类型制作匹配的奶泡（沫） 2.1.3 能制作心形、树叶图案的拉花 2.1.4 能根据菜单制作花式咖啡饮品	2.1.1 压力式咖啡萃取参数对感官感受的影响 2.1.2 压力式咖啡萃取参数的调整方法与注意事项 2.1.3 奶泡（沫）的类型与制作要点 2.1.4 拉花的流程与技术要点 2.1.5 花式咖啡饮品的制作要点

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 咖啡制作	2.2 非压力式咖啡(冲煮咖啡)制作方案设计和操作	2.2.1 能根据顾客需求调整制作方案 2.2.2 能根据制作方案进行操作	2.2.1 制作咖啡的粉水比例 2.2.2 制作咖啡的研磨标准 2.2.3 制作咖啡的萃取时间 2.2.4 制作咖啡的水温要求 2.2.5 制作咖啡的搅拌方法 2.2.6 制作咖啡的水质要求 2.2.7 制作咖啡的过滤方式 2.2.8 制作咖啡参数对感官感受的影响 2.2.9 制作咖啡参数的调整方法与注意事项
3. 吧台设备、器具的清洁与维护	3.1 咖啡设备的清洁与维护	3.1.1 能判断咖啡机和研磨机的常见故障 3.1.2 能排除咖啡机和研磨机的简单故障	3.1.1 咖啡机和研磨机内部的基本构造 3.1.2 咖啡机和研磨机的清洁保养要求 3.1.3 咖啡机和研磨机的常见故障

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 吧台设备、器具的清洁与维护	3.2 水处理装置及其他设备的维护	3.2.1 能对水过滤净化装置进行维护与故障判断 3.2.2 能对制冰机、搅拌机吧台主要设备进行清洁与维护	3.2.1 咖啡设备、器具使用的水质要求 3.2.2 水处理装置的构造 3.2.3 制冰机的工作原理与维护方法 3.2.4 搅拌机的工作原理与维护方法
	3.3 吧台管理	3.3.1 能判断制作的咖啡是否符合出品标准 3.3.2 能制定吧台清洁卫生标准 3.3.3 能实施吧台清洁卫生标准 3.3.4 能进行吧台库存盘点	3.3.1 常见咖啡出品标准 3.3.2 吧台清洁卫生标准 3.3.3 吧台清洁卫生标准的编制方法与要求 3.3.4 库存盘点要求

3.3 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 咖啡制作	1.1 咖啡拉花	<p>1.1.1 能连续完成两杯及以上的咖啡拉花，且拉花出品稳定性一致</p> <p>1.1.2 能完成一杯组合图案的咖啡拉花</p>	<p>1.1.1 拉花出品的品质和效率要求</p> <p>1.1.2 拉花出品稳定性和一致性的要求</p> <p>1.1.3 拉花组合图案</p>
	1.2 浓度与萃取率调整	<p>1.2.1 能根据顾客需求设计制作方案</p> <p>1.2.2 能根据制作方案设计压力式咖啡、非压力式咖啡出品流程</p> <p>1.2.3 能通过品尝判断咖啡萃取过度或萃取不足</p> <p>1.2.4 能通过品尝判断咖啡的浓度和口感</p> <p>1.2.5 能通过调整制作方案来完成咖啡浓度与萃取率的调整</p>	<p>1.2.1 制作方案的设计原则与方法</p> <p>1.2.2 制作咖啡参数的搭配原则与注意事项</p> <p>1.2.3 咖啡萃取过度与萃取不足的风味特征</p> <p>1.2.4 咖啡不同浓度与口感的感官特征</p> <p>1.2.5 咖啡浓度与萃取率的调整方法</p>
2. 咖啡品鉴	2.1 感官辨识	<p>2.1.1 能辨识咖啡中的酸、甜、苦味</p> <p>2.1.2 能辨识咖啡中的基本香气类型</p> <p>2.1.3 能辨识咖啡带来的不同触觉感受</p>	<p>2.1.1 味觉相关知识</p> <p>2.1.2 嗅觉相关知识</p> <p>2.1.3 口腔触觉相关知识</p> <p>2.1.4 咖啡醇厚度与质感的知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 咖啡品鉴	2.2 感官运用	<p>2.2.1 能运用感官辨识咖啡品质</p> <p>2.2.2 能依据品鉴结果给出咖啡豆采买及产品应用建议</p>	<p>2.2.1 亚洲、非洲、中南美洲等产区咖啡豆的风味特点</p> <p>2.2.2 咖啡品质相关知识</p> <p>2.2.3 产品应用相关知识</p>
3. 咖啡豆辨别	3.1 瑕疵咖啡豆辨别	<p>3.1.1 能辨别常见的瑕疵咖啡豆</p> <p>3.1.2 能辨别常见瑕疵咖啡豆的风味</p>	<p>3.1.1 咖啡豆分级相关知识</p> <p>3.1.2 瑕疵咖啡豆外观特征及形成原因</p> <p>3.1.3 常见瑕疵咖啡豆的风味特征</p>
	3.2 咖啡熟豆辨别	<p>3.2.1 能辨别不同烘焙度的咖啡豆</p> <p>3.2.2 能辨别水洗处理法、日晒处理法、蜜处理法的咖啡熟豆</p> <p>3.2.3 能根据烘焙度、处理法制订匹配的萃取方案</p>	<p>3.2.1 咖啡豆烘焙度相关知识</p> <p>3.2.2 水洗处理法、日晒处理法、蜜处理法咖啡熟豆的风味特点与辨别方法</p> <p>3.2.3 不同烘焙度咖啡的萃取方法与技巧</p> <p>3.2.4 不同处理法咖啡的萃取方法与技巧</p>
	3.3 咖啡熟豆储藏	<p>3.3.1 能选择合适的咖啡熟豆包装与储藏环境</p> <p>3.3.2 能通过感官判断咖啡熟豆的新鲜度</p>	<p>3.3.1 咖啡熟豆储藏保鲜的原理和方法</p> <p>3.3.2 咖啡熟豆新鲜度相关知识</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 经营管理	4.1 单个门店班次管理	4.1.1 能编制单个门店值班计划 4.1.2 能进行单个门店班次值班管理	4.1.1 单个门店值班计划编制要点 4.1.2 单个门店班次值班管理知识
	4.2 单个门店销售管理	4.2.1 能进行单个门店班次销售管理 4.2.2 能进行单个门店建议性销售	4.2.1 单个门店班次销售管理知识 4.2.2 单个门店建议性销售知识

3.4 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 咖啡品鉴	1.1 咖啡评测方案设计	1.1.1 能根据门店需求设计咖啡评测方案 1.1.2 能根据评测设计准备活动用品	1.1.1 杯测准备规则和注意事项 1.1.2 咖啡感官评测相关知识
	1.2 咖啡评测活动组织	1.2.1 能根据设计方案组织咖啡评测活动 1.2.2 能填写咖啡评估报告	1.2.1 杯测流程和注意事项 1.2.2 评估报告的相关内容
2. 咖啡豆烘焙	2.1 咖啡豆烘焙基础	2.1.1 能使用烘焙机烘焙咖啡豆 2.1.2 能进行不同烘焙度咖啡豆的烘焙 2.1.3 能根据需要制定咖啡烘焙方案 2.1.4 能对咖啡烘焙机进行维护	2.1.1 咖啡烘焙机基本构造 2.1.2 咖啡烘焙工作原理 2.1.3 咖啡烘焙方案相关知识 2.1.4 咖啡烘焙机的维护方法与注意事项
	2.2 咖啡豆拼配	2.2.1 能根据配方要求进行咖啡豆的拼配 2.2.2 能根据市场需求进行咖啡豆的拼配	2.2.1 咖啡豆拼配原理和方法 2.2.2 阿拉比卡、罗布斯塔咖啡豆的风味特点和拼配注意事项 2.2.3 亚洲、非洲、中南美洲等产区咖啡豆拼配注意事项 2.2.4 水洗处理法、日晒处理法、蜜处理法咖啡熟豆的风味特点和拼配注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 经营管理	3.1 人员 配备	3.1.1 能调配人员 3.1.2 能安排团队工作	3.1.1 人员配备及管理方法 3.1.2 岗位职责及团队协作管理
	3.2 多门 店班次管理	3.2.1 能编制多门店值班计划 3.2.2 能进行多门店班次值班管理	3.2.1 多门店值班计划编制要点 3.2.2 多门店班次值班管理知识
	3.3 多门 店销售管理	3.3.1 能进行多门店班次销售管理 3.3.2 能进行多门店建议性销售组合	3.3.1 多门店班次销售管理知识 3.3.2 多门店建议性销售知识
4. 培训与 指导	4.1 培训	4.1.1 能编写三级/高级工及以下级别人员的培训计划与讲义 4.1.2 能对三级/高级工及以下级别人员进行培训	4.1.1 三级/高级工及以下级别人员理论知识和技能培训的要求和内容 4.1.2 培训计划与讲义的编写要求 4.1.3 操作技能的训练要点与要求 4.1.4 咖啡相关常用专业英语

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 培训与指导	4.2 指导	4.2.1 能编制三级/高级工及以下级别人员的指导方案 4.2.2 能对三级/高级工及以下级别人员进行技术指导	4.2.1 指导方案编制方法 4.2.2 技术指导的方法及注意事项

3.5 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 经营管理	1.1 咖啡场所规划与选址	1.1.1 能进行咖啡店选址评估 1.1.2 能进行咖啡店开业指导 1.1.3 能进行咖啡新店试运营	1.1.1 咖啡店选址理论与方法 1.1.2 咖啡企业开业方案 1.1.3 咖啡场所差异化与定位
	1.2 咖啡品牌与市场经营	1.2.1 能制订品牌的市场拓展规划 1.2.2 能制订品牌推广计划 1.2.3 能制订跨界合作的品牌合作方案 1.2.4 能制订品牌新零售计划	1.2.1 品牌市场拓展规划知识 1.2.2 品牌推广知识 1.2.3 跨界合作知识 1.2.4 新零售知识
	1.3 菜单设计与开发	1.3.1 能设计中英文菜单 1.3.2 能按照菜单进行产品开发	1.3.1 消费心理学基础知识 1.3.2 咖啡菜单的主要内容

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 产品研发及品控	2.1 创意饮品设计	2.1.1 能设计咖啡新产品系列、创意饮品品类并撰写产品设计说明书（产品名称、设计思路、配方、操作工艺、成品特点和整体效果等） 2.1.2 能进行原料成本核算 2.1.3 能在原料选用、制作工艺、造型、口味等方面有所创新 2.1.4 能撰写关于创新的技术小结	2.1.1 创意饮品设计方法和要求 2.1.2 设计说明书的编制内容和要求 2.1.3 成本核算知识 2.1.4 技术小结编写要求
	2.2 创意饮品制作	2.2.1 能根据设计要求制作饮品 2.2.2 能根据设计要求装饰饮品	2.2.1 饮品制作的新原料选用知识 2.2.2 饮品制作的新设备、新器具使用知识 2.2.3 饮品制作新工艺知识
	2.3 品控管理	2.3.1 能对产品进行品控 2.3.2 能制定并实施出品标准作业程序（standard operating procedure, SOP） 2.3.3 能对不合格产品提供处理方案及改善建议	2.3.1 品控管理知识 2.3.2 标准作业程序知识 2.3.3 不合格产品处理流程 2.3.4 不合格产品改善建议

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 培训与指导	3.1 培训	3.1.1 能编写二级/技师及以下级别人员的培训计划与讲义 3.1.2 能对二级/技师及以下级别人员进行培训	3.1.1 二级/技师及以下级别人员理论知识和技能培训的要求和内容 3.1.2 培训讲义的编制方法
	3.2 指导	3.2.1 能编制二级/技师及以下级别人员的指导方案 3.2.2 能对二级/技师及以下级别人员进行技术指导	3.2.1 指导方案实施的要点分析 3.2.2 技术指导方法的教学研究
4. 技术研究	4.1 专业研究	4.1.1 能撰写专业论文 4.1.2 能和行业专家进行技术交流	4.1.1 论文写作知识 4.1.2 文献检索方法
	4.2 技术创新	4.2.1 能进行咖啡技术创新 4.2.2 能进行咖啡技术开发	4.2.1 咖啡新技术、新流程、新方法的相关知识 4.2.2 咖啡技术创新与开发方法

职业编码：4-03-02-08

4. 权重表

4.1 理论知识权重表

项目		技能等级	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 (%)
基本要求	职业道德		5	5	5	5	5
	基础知识		20	20	10	5	—
相关知识要求	咖啡服务		25	25	—	—	—
	咖啡制作		40	40	35	—	—
	吧台设备、器具的 清洁与维护		10	10	—	—	—
	咖啡品鉴		—	—	20	30	—
	咖啡豆辨别		—	—	10	—	—
	咖啡豆烘焙		—	—	—	10	—
	经营管理		—	—	20	30	30
	产品研发及品控		—	—	—	—	40
	培训与指导		—	—	—	20	10
技术研究		—	—	—	—	15	
合计			100	100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目		技能等级	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 (%)
技能 要求	咖啡服务		30	30	—	—	—
	咖啡制作		60	60	40	—	—
	吧台设备、器具的 清洁与维护		10	10	—	—	—
	咖啡品鉴		—	—	20	30	—
	咖啡豆辨别		—	—	20	—	—
	咖啡豆烘焙		—	—	—	20	—
	经营管理		—	—	20	30	30
	产品研发及品控		—	—	—	—	50
	培训与指导		—	—	—	20	10
	技术研究		—	—	—	—	10
合计			100	100	100	100	100