



职业技能鉴定考核指导手册

调酒师

人力资源和社会保障部教材办公室

中国就业培训技术指导中心上海分中心 组织编写

上海市职业培训研究发展中心

五 级



中国劳动社会保障出版社

调酒师

五 级

编审委员会

主 任 仇朝东

委 员 葛恒双 顾卫东 宁志宏 杨武星 孙兴旺
刘汉成 张 伟

执行委员 孙兴旺 张鸿樑 李 晔 瞿伟洁



中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

调酒师：五级/上海市职业培训研究发展中心组织编写. —北京：中国劳动社会保障出版社，2010

1+X 职业技能鉴定考核指导手册

ISBN 978-7-5045-8206-5

I. 调… II. 上… III. 鸡尾酒-配制-职业技能鉴定-自学参考资料 IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 012272 号

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)

出版人：张梦欣

*

新华书店经销

北京地质印刷厂印刷 三河市华东印刷装订厂装订

787 毫米×960 毫米 16 开本 7.75 印张 125 千字

2010 年 1 月第 1 版 2010 年 1 月第 1 次印刷

定价：12.00 元

读者服务部电话：010-64929211

发行部电话：010-64927085

出版社网址：<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话：010-64954652

前 言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市人力资源和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X培训鉴定模式。1+X中的1代表国家职业标准,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准进行的提升,包括了对职业的部分知识和技能要求进行的扩充和更新。上海市1+X的培训鉴定模式,得到了国家人力资源和社会保障部的肯定。

为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要,使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解,人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。该手册由“理论知识复习题”“操作技能复习题”和“理论知识模拟试卷及操作技能模拟试卷”三大块内容组成,

书中介绍了题库的命题依据、试卷结构和题型题量，同时从上海市1+X鉴定题库中抽取部分理论知识题、操作技能试题和模拟样卷供考生参考和练习，便于考生能够有针对性地进行考前复习准备。今后我们会随着国家职业标准以及鉴定题库的提升，逐步对手册内容进行补充和完善。

本系列手册在编写过程中，得到了有关专家和技术人员的大力支持，在此一并表示感谢。

由于时间仓促，缺乏经验，如有不足之处，恳请各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

1+X职业技能鉴定考核指导手册
编审委员会

目 录

CONTENTS 1+X 职业技能鉴定考核指导手册

调酒师职业简介.....	(1)
第 1 部分 调酒师 (五级) 鉴定方案	(2)
第 2 部分 鉴定要素细目表	(4)
第 3 部分 理论知识复习题	(17)
调酒业与调酒师.....	(17)
酒吧概述.....	(19)
饮料知识.....	(26)
鸡尾酒的制作.....	(32)
旅游服务知识.....	(37)
酒吧常用英语.....	(39)
第 4 部分 操作技能复习题	(42)
装饰物的制作.....	(42)
调酒.....	(47)
第 5 部分 理论知识考试模拟试卷及答案	(92)
第 6 部分 操作技能考核模拟试卷	(103)

调酒师职业简介

一、职业名称

调酒师。

二、职业定义

在酒吧或餐厅等场所，根据配方或宾客的要求，专职从事配制并销售酒水的人员。

三、主要工作内容

从事的工作主要包括：（1）进行营业所需各类饮料及酒水的准备，以及其他物品准备；（2）个人卫生、仪容、仪表的准备与调整；（3）对酒吧常用的器具进行清洗与消毒；（4）识别常用的调酒用辅料；（5）区分各类调酒设备、器具；（6）设计制作酒单；（7）调制酒水、饮料；（8）制作鸡尾酒装饰物等。

第 1 部分

调酒师（五级）鉴定方案

一、鉴定方式

调酒师（五级）的鉴定方式分为理论知识考试和操作技能考核。理论知识考试采用闭卷计算机机考方式，操作技能考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩皆达 60 分及以上者为合格。理论知识或操作技能不及格者可按规定分别补考。

二、理论知识考试方案（考试时间 90 min）

题型 \ 题库参数	考试方式	鉴定题量	分值（分/题）	配分（分）
判断题	闭卷机考	60	0.5	30
单项选择题		70	1	70
小计	—	130	—	100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）名称		调酒师		等级	五级			
职业代码								
序号	项目名称	单元 编号	单元内容	考核 方式	选考 方法	考核时间 （min）	配分 （分）	
1	装饰物的制作	1	柠檬的切法与装饰	操作	必考	1	10	
		2	组合装饰物的制作	操作	必考	1	10	
		3	盐圈杯和糖圈杯的制作	操作	必考	1	10	
2	调酒	1	鸡尾酒的调制（一）	操作	必考	3	40	
		2	鸡尾酒的调制（二）	操作	必考	3	30	
合计						9	100	
备注								

第2部分

鉴定要素细目表

职业（工种）名称					调酒师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
	1				调酒业与调酒师		
	1	1			调酒业简述		
	1	1	1		调酒的由来		
1	1	1	1	1	调酒的由来		
	1	1	2		调酒业的现状		
2	1	1	2	1	调酒业的现状		
	1	1	3		调酒业的发展趋势		
3	1	1	3	1	调酒业的发展趋势		
	1	2			调酒师的概念和工作内容		
	1	2	1		调酒师的概念		
4	1	2	1	1	调酒师的概念		
	1	2	2		调酒师的职业能力特征		
5	1	2	2	1	调酒师的职业能力特征		
	1	2	3		调酒师的工作内容		
6	1	2	3	1	调酒师的工作内容		
	1	3			调酒师的职业要求		
	1	3	1		调酒师基本职业要求		

续表

职业(工种)名称					调酒师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
7	1	3	1	1	仪容仪表要求		
8	1	3	1	2	礼貌礼节要求		
9	1	3	1	3	语言能力要求		
	1	3	2		调酒师的职业道德要求		
10	1	3	2	1	调酒师的职业道德要求		
	1	3	3		调酒师的专业素质要求		
11	1	3	3	1	服务意识		
	1	4			国际调酒师组织		
	1	4	1		国际调酒师协会		
12	1	4	1	1	国际调酒师协会的历史		
	1	4	2		国际调酒协会成员国及地区		
13	1	4	2	1	国际调酒协会成员国及地区		
	2				酒吧概述		
	2	1			酒吧简介		
	2	1	1		酒吧的概念和特点		
14	2	1	1	1	酒吧的概念		
15	2	1	1	2	酒吧的特点		
	2	1	2		酒吧的种类		
16	2	1	2	1	宾馆酒店酒吧		
17	2	1	2	2	附属经营酒吧		
18	2	1	2	3	主题酒吧		
	2	1	3		酒吧的组成		
19	2	1	3	1	吧台		
20	2	1	3	2	座位区		
21	2	1	3	3	舞台		
	2	2			酒吧的设备和用具		

续表

职业（工种）名称					调酒师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
	2	2	1		酒吧设备		
22	2	2	1	1	冰箱		
23	2	2	1	2	立式冷柜		
24	2	2	1	3	制冰机		
25	2	2	1	4	碎冰机		
26	2	2	1	5	上霜机		
27	2	2	1	6	生啤机		
28	2	2	1	7	洗杯机		
29	2	2	1	8	电动搅拌机		
30	2	2	1	9	果汁机		
31	2	2	1	10	奶昔搅拌机		
32	2	2	1	11	咖啡机		
33	2	2	1	12	咖啡保温炉		
34	2	2	1	13	苏打枪		
35	2	2	1	14	饮料自动分配系统		
	2	2	2		酒吧用具		
36	2	2	2	1	调酒壶		
37	2	2	2	2	量酒器		
38	2	2	2	3	调酒杯		
39	2	2	2	4	吧匙		
40	2	2	2	5	调酒棒		
41	2	2	2	6	滤冰器		
42	2	2	2	7	榨汁机		
43	2	2	2	8	冰桶		
44	2	2	2	9	冰夹		
45	2	2	2	10	冰铲		

续表

职业(工种)名称					调酒师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
46	2	2	2	11	碎冰器		
47	2	2	2	12	冰锥		
48	2	2	2	13	香槟桶		
49	2	2	2	14	长勺		
50	2	2	2	15	砖板		
51	2	2	2	16	果刀		
52	2	2	2	17	长叉		
53	2	2	2	18	各种开瓶器		
54	2	2	2	19	木槌		
55	2	2	2	20	口布		
56	2	2	2	21	糖盅		
57	2	2	2	22	盐盅		
58	2	2	2	23	托盘		
59	2	2	2	24	收费盘		
60	2	2	2	25	红酒篮		
61	2	2	2	26	雪糕勺		
62	2	2	2	27	水瓶		
63	2	2	2	28	奶盅		
64	2	2	2	29	酒签		
65	2	2	2	30	吸管		
66	2	2	2	31	杯垫		
67	2	2	2	32	洁杯布		
68	2	2	2	33	瓶嘴		
	2	2	3		酒吧载杯		
69	2	2	3	1	酒杯的特点和类型		
70	2	2	3	2	酒吧常用载杯的品种和规格		

续表

职业（工种）名称					调酒师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容	备注	
	章	节	目	点			
	2	3			常用器具的清洗与消毒		
	2	3	1		器皿的清洗与消毒		
71	2	3	1	1	冲洗		
72	2	3	1	2	浸泡		
73	2	3	1	3	消毒		
	2	3	2		高温消毒法		
74	2	3	2	1	煮沸消毒法		
75	2	3	2	2	蒸汽消毒法		
76	2	3	2	3	远红外线消毒法		
	2	3	3		洗杯机的使用方法		
77	2	3	3	1	洗杯机的使用方法		
	2	3	4		用具的清洗与消毒		
78	2	3	4	1	用具的清洗与消毒		
	2	4			酒吧的设计		
	2	4	1		吧台的设计		
79	2	4	1	1	吧台的设计		
	2	4	2		气氛的设计		
80	2	4	2	1	通过装饰来创造气氛		
81	2	4	2	2	设计要求		
	2	4	3		名称的设计		
82	2	4	3	1	名称的设计		
	2	5			酒吧酒水的操作与服务		
	2	5	1		酒吧的工作		
83	2	5	1	1	营业前的工作		
84	2	5	1	2	营业中的工作		
85	2	5	1	3	营业后的工作		

续表

职业(工种)名称					调酒师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
	2	5	2		酒吧服务标准		
86	2	5	2	1	酒吧服务标准		
	2	5	3		酒吧的服务技巧		
87	2	5	3	1	酒吧的服务技巧		
	3				饮料知识		
	3	1			饮料的概念和分类		
	3	1	1		饮料的概念		
88	3	1	1	1	饮料的概念		
	3	1	2		饮料的分类		
89	3	1	2	1	饮料的物理形态		
90	3	1	2	2	饮料的酒精含量		
91	3	1	2	3	饮料的二氧化碳含量		
	3	2			非酒精饮料		
	3	2	1		茶		
92	3	2	1	1	茶的起源及传播		
93	3	2	1	2	茶的种类		
94	3	2	1	3	各类茶叶名品简介		
95	3	2	1	4	茶饮用中应注意的四点		
96	3	2	1	5	不同国家的饮茶习俗		
	3	2	2		咖啡		
97	3	2	2	1	咖啡的概念		
98	3	2	2	2	世界著名的咖啡品种		
99	3	2	2	3	咖啡的饮用和服务		
100	3	2	2	4	咖啡文化		
	3	2	3		可可		
101	3	2	3	1	可可的概念		

续表

职业（工种）名称					调酒师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
102	3	2	3	2	可饮用品		
	3	2	4		其他非酒精饮料		
103	3	2	4	1	矿泉水		
104	3	2	4	2	果汁		
105	3	2	4	3	汽水		
106	3	2	4	4	牛奶		
	3	3			酒的概念和分类		
	3	3	1		酒的起源和发展		
107	3	3	1	1	酒的起源		
108	3	3	1	2	酒与养生		
	3	3	2		酒的定义		
109	3	3	2	1	酒的定义		
110	3	3	2	2	酒精的物理性质		
111	3	3	2	3	酿酒原理		
112	3	3	2	4	酿酒工艺		
	3	3	3		酒度表示方法		
113	3	3	3	1	标准酒度表示法		
114	3	3	3	2	英制酒度表示法		
115	3	3	3	3	美制酒度表示法		
	3	3	4		酒的分类		
116	3	3	4	1	按照生产工艺分类		
117	3	3	4	2	按照西餐的餐饮搭配分类		
118	3	3	4	3	按照酒精含量分类		
119	3	3	4	4	酒吧习惯分类		
	3	3	5		酒的风格		
120	3	3	5	1	酒的颜色		

续表

职业(工种)名称					调酒师	等级	五级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
121	3	3	5	2	酒的香气		
122	3	3	5	3	酒的口味		
123	3	3	5	4	酒体		
	3	4			啤酒		
	3	4	1		啤酒的概念		
124	3	4	1	1	啤酒的概念		
	3	4	2		啤酒的特点		
125	3	4	2	1	啤酒的特点		
	3	4	3		啤酒的原料		
126	3	4	3	1	麦芽		
127	3	4	3	2	啤酒花		
128	3	4	3	3	酵母		
129	3	4	3	4	水		
	3	4	4		啤酒酿造的过程		
130	3	4	4	1	啤酒酿造的过程		
	3	4	5		啤酒的分类		
131	3	4	5	1	按颜色分类		
132	3	4	5	2	按原麦汁浓度分类		
133	3	4	5	3	按是否经过杀菌处理分类		
134	3	4	5	4	按照啤酒的传统风味分类		
	3	4	6		啤酒的贮藏、饮用服务和鉴赏		
135	3	4	6	1	啤酒的贮藏		
136	3	4	6	2	啤酒的饮用服务		
137	3	4	6	3	啤酒的鉴赏		
	3	5			世界名酒基础知识		
	3	5	1		蒸馏酒		