

# 团 体 标 准

T/KFXH 0002-2021

## 调饮师工作规范

Bartender's work specifications

(征求意见稿)  
20210522

2021-00-00 发布

2021-00-00 实施

中山市咖啡协会 发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市咖啡协会提出并归口。

本文件起草单位：中山市咖啡协会。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。



# 调饮师工作规范

## 1 范围

本文件规定了调饮师工作规范的术语和定义、基本要求、工作要求、工作职责、培训学习。

本文件适用于餐饮行业、培训机构、相关组织对茶饮、咖啡、水果、奶制品的调制饮品的培训工作及现场工作。

## 2 规范性引用文件

下列文件的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

本文件没有规范性引用文件。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 调饮师

对茶叶、水果、奶及其制品等原辅料通过色彩搭配、造型和营养成分配比等完成口味多元化调制饮品的人员。

[来源：中华人民共和国职业分类大典。]

## 4 基本要求

### 4.1 语言能力

4.1.1 应具有娴熟介绍产品和礼貌用语的表达能力。

4.1.2 特殊人员有正确沟通能力。

### 4.2 接待能力

应具备独立工作能力、组织协调能力、人际交往能力和应急问题处理能力。

### 4.3 实操能力

4.3.1 熟悉不同物料，掌握多样配方。

4.3.2 手指、手臂灵活，动作协调，能在规定的时间内调制完成符合要求的饮品。

4.3.3 熟悉设备、器具及规范使用和维护。

#### 4.4 基本知识

应具备原材料选购、门店服务、物品管理等知识。

#### 4.5 素质

应心胸开阔、善解人意、耐心细致，具有良好的观察能力、自我心理平衡能力、承受能力和遇事冷静处事能力。

### 5 工作要求

#### 5.1 工作准备

工作准备应包括：

- a) 原料准备；
- b) 设备准备；
- c) 人员准备。

#### 5.2 仪容仪表

- 5.2.1 应仪表端庄，服装整洁、大方、得体。
- 5.2.2 宜表情自然，态度和蔼诚恳，富有亲和力，言行有度。

#### 5.3 吧台区

熟悉吧台区的接单、贴杯、出杯等工序。

#### 5.4 制备区

进行饮品制作，保证出品的质量。

示例：设备预热、使用、调杯（调配）、加冰加热、加奶等。

### 6 工作职责

- 6.1 保持吧台环境整洁。
- 6.2 按需准备各种物料，操作吧台内各种设备和器具，独立完成运作。
- 6.3 了解原材料特性，掌控饮品成本。
- 6.4 调制不同风味的饮品。
- 6.5 主动收集客户对饮品的反馈意见及时改进。
- 6.6 与各岗位沟通配合。
- 6.7 开发创新，提升职业技能。

### 7 培训学习

#### 7.1 岗前培训

- 7.1.1 应经过岗位培训。

7.1.2 培训合格，应持证上岗。

## 7.2 培训内容

培训内容包括但不限于如下：

- a) 职业道德；
- b) 食品安全知识；
- c) 理论知识；
- d) 专业知识；
- e) 信息化运用；
- f) 产品开发技能。

## 7.3 培训形式

培训形式包括但不限于如下：

- a) 集中授课；
  - b) 网络视频；
  - c) 研讨交流；
  - d) 实品评析；
  - e) 实地考察；
  - f) 现场观摩；
  - g) 实训操作。
-