

广东调酒师职业技能竞赛组委会文件

粤调赛组〔2021〕1号

关于印发《2021年广东省职业技能大赛》 广东省调酒师职业技能竞赛实施方案的通知

各有关单位：

为贯彻落实广东省人力资源和社会保障厅《关于举办广东省第二届职业技能大赛的通知》（粤人社函〔2021〕125号）要求文件精神，我们制定了《2021年广东省职业技能大赛——广东省调酒师职业技能竞赛实施方案》，现印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

各地级以上市和省属部门在实施过程中，如有疑问，请直接与该工种承办单位暨竞赛组委会联系。

附件：2021年广东省职业技能大赛——广东省调酒师职业技能竞赛实施方案



（联系人：罗建中 联系电话：13632351354）

《2021 年广东省职业技能大赛》

广东省调酒师职业技能竞赛实施方案

一、竞赛宗旨

为深入贯彻落实习近平总书记对技能人才工作的重要指示精神，充分发挥职业技能竞赛在促进技能人才培养、推动大规模职业技能培训、弘扬工匠精神等方面的重要作用，在统筹做好各项疫情防控工作的前提下，举办 2021 年广东省调酒师职业技能竞赛。

本次大赛继续以“新时代、新技能、新梦想”为主题，着力完善制度、创新形式、丰富内容、扩大规模、提高质量、推广成果，打响广东职业技能竞赛品牌，形成以备战和参加世界技能大赛为龙头，以全省职业技能竞赛为主体，以岗位练兵为基础的竞赛体系，有力推动高技能人才培养，培育精益求精的工匠精神。

二、组织机构

由广东省调酒与品酒鉴赏协会牵头组建 2021 年广东省调酒师职业技能竞赛组委会，并成立相应机构，统筹和协调广东省调酒师职业技能竞赛的各项工作。

主办单位：广东省人力资源和社会保障厅

竞赛指导：广东省职业技能服务指导中心

承办单位：广东省调酒与品酒鉴赏协会

三、竞赛内容

竞赛以调酒师行业职业标准为依据，适当增加新知识、新技术、新设备、新技能等相关内容。

竞赛内容包括理论知识测评和实际操作测评两部分。

理论成绩占总成绩 30%，操作成绩占总成绩 70%。

为确保整个竞赛成绩的准确性和公平性，本次竞赛当全部参赛选手完成决赛内容后，成绩排名前十的选手，须再进行一轮实操比赛，以此测量参赛选手技能稳定性。成绩计算方式为：两次实操比赛成绩的平均分，加上理论考试成绩的和。

四、竞赛组织

(一) 报名条件

年龄不限，选手必须遵守国家有关法律法规，具有良好的职业道德。

(二) 报名名额

上限七十人，下限三十人。

(三) 报名方式

本次竞赛，不收取任何参赛费用。

2021 年 7 月 5 日前，各参赛选手带齐报名资料（或快递邮寄）到组委会办公室进行报名确认。（组委会办公室地址：广州市海珠区江南西路玫瑰二街 25-29 号，联系人：邓伟钊，联系电话：13632351354）

参赛选手报名资料包括：

1. 《身份证复印件》；
2. 《白底大一寸相片 2 张》；
3. 《2021 年广东省调酒师职业技能竞赛报名表》。

(四) 竞赛地点

为做好疫情防控工作及保证竞赛的顺利举行，拟设立两个竞赛地点：

1. 广州市珀丽酒店三楼玫瑰厅（广州市海珠区江南大道中路 348 号；地铁 2 号、8 号线昌岗 C2 出口）；

2. 广东省调酒与品酒鉴赏协会（广州市江南西路玫瑰二街 25-29 号；地铁 2 号线江南西 A 出口）。

最终竞赛地点，将另行通知。

(五) 竞赛时间

2021 年 8 月上旬，具体时间另行通知。

五、激励政策

按照省人力资源和社会保障厅《关于规范职业技能竞赛活动加强高技能人才选拔工作的通知》（粤劳社函〔2007〕1759 号）有关规定，参赛选手可享受以下竞赛政策：

(一) 授予“广东省技术能手”荣誉称号。

对决赛人数为 60 人以上的前 5 名（30 至 59 人之间的前 3 名，10 至 29 人之间的第 1 名）且符合条件的职工优胜选手，经省人力资源社会保障厅核准后，按规定授予“广东省技术能手”称号。对原已获得“广东省技术能手”称号的，不再重复表彰。参赛的院校学生不纳入“广东省技术能手”评选范围。

(二) 所有参赛选手，由承办单位颁发调酒师参赛证书。

六、选手须知

1. 参赛选手必须持本人身份证并佩戴竞赛组委会签发的号码牌参加比赛；
2. 参赛选手必须按比赛时间，提前 20 分钟检录进入赛场。并按照指定的编号位参加比赛。迟到 15 分钟者不得参加比赛。离开赛场后不得在赛场周围高声谈论、逗留；
3. 参赛选手应严格遵守赛场纪律，不得将相关技术资料 and 工具带入赛场。所有的通讯工具和摄像工具不得带入比赛现场；
4. 参赛选手在比赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经裁判人员同意后作特殊处理；
5. 参赛选手在比赛过程中，如遇问题需举手向裁判人员提问，选手之间互相询问按作弊处理；
6. 当听到竞赛结束命令时，参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延比赛时间。

七、赛场规则

1. 赛务人员必须统一佩戴由竞赛组委会签发的号码牌，着装整齐；
2. 为做好防疫工作，减少人员聚集带来的风险，各赛场除本轮次参赛选手、现场评委、上级领导安全巡视员和承办单位配备的赛场工作人员以外，其他人员未经允许不得进入赛场观看；
3. 各参赛选手的陪同人员一律不得进入赛场。

八、裁判组织

由竞赛组委会聘请行业专家组成竞赛裁判组，负责竞赛评判工作。

九、申诉与仲裁

(一) 申诉

1. 参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具和设备，有失公正的评审、计分，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

2. 选手申诉均须在 2 小时内用书面形式向仲裁组提出。仲裁组要认真负责地受理选手申诉，并将处理意见尽快反馈当事人。

(二) 仲裁

1. 为保证比赛顺利进行，保证比赛结果公平公正，组委会下设的仲裁组负责受理竞赛中出现的所有申诉并进行仲裁。

2. 仲裁组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则视弃权处理。

十、安全、健康要求

(一) 健康安全和绿色环保

参赛选手应爱护赛场的设备设施，按规定的操作程序谨慎使用赛场的设备设施；所有操作应符合安全卫生要求；参赛者需维护比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后续选手的比赛；在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，安全、文明参赛；按照规定处理食品垃圾。

(二) 项目特别规定

1. 疫情期间竞赛，各方人员必须严格遵守组织方相关防控规定。
2. 参赛选手需身体健康，无传染性疾病。
3. 性格开朗外向，具有良好的仪表以及积极的态度。
4. 参赛选手，迟到十五分钟以上不得入场。
5. 凡有书面答题的，选手一律用蓝色或黑色的水笔（或圆珠笔）在卷内设定的位置书写，用其它颜色笔或在草稿纸上答题均属无效（答题卡用铅笔）。
6. 选手应爱护赛场设施设备，操作规范，注意安全。违反安全操作规定造成的损失由选手负责。
7. 选手在比赛中严禁使用各类通讯工具。
8. 选手必须严格遵守考场有关规定，严禁作弊或代考，自觉服从裁判长、裁判员、考场工作人员的管理。
9. 选手需自备比赛服装，但着装、用品等在外观上不应显示选手所在单位等个人信息。

(三) 防疫要求

1. 参赛选手须确保充分了解防疫知识、掌握防护要点、增强防护意识、支持配合防控工作。
2. 参赛选手须严格按照防疫要求每天进行健康检测与信息填报工作。
3. 赛场入口处，提供免洗消毒用品。
4. 所有人员进入赛场前必须接受体温检测，并做好记录。
5. 在赛场周边设置口罩专用回收箱，加强垃圾箱清洁，定

期进行消毒处理。加强垃圾分类管理，及时收集并清运。

6. 设立隔离观察区域，如比赛期间任何人员出现发热、干咳、乏力等可疑症状，及时进行暂时隔离并报告相关部门，按规定要求安排到定点医院进一步检查或就医。

7. 如比赛期间出现任何人员确诊感染的情况，应立即终止比赛，按规定进行全区域人员隔离检查。

8. 竞赛期间，组委会将不以盒饭形式提供午餐或晚餐（形式待定）。

附件：

1. 《2021年广东省调酒师职业技能竞赛个人赛报名表》
2. 《2021年广东省调酒师职业技能竞赛参赛选手汇总表》
3. 《2021年广东省调酒师职业技能竞赛技术文件》

广东省调酒师职业技能竞赛组委会
二〇二一年六月二十八日



附件 1：

2021 年广东省调酒师职业技能竞赛

个人赛报名表

承办单位（组委会）盖章：

姓名		性别		
籍贯		学历		
工龄		参赛项目		
身份证号				
联系地址				
联系电话				
个人 获奖 情况	签 名： 年 月 日			

附件 2 :

2021 年广东省调酒师职业技能竞赛参赛选手汇总表

表 4-1

序号	姓名	性别	身份证号码	联系电话
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

注：请准确填写每个项目及信息，承办单位将以此作为资格审核、上报省厅及联系的准确资料。

2021年广东省调酒师职业技能竞赛参赛选手汇总表

表 4-2

序号	姓名	性别	身份证号码	联系电话
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				

注：请准确填写每个项目及信息，承办单位将以此作为资格审核、上报省厅及联系的准确资料。

2021年广东省调酒师职业技能竞赛参赛选手汇总表

表 4-3

序号	姓名	性别	身份证号码	联系电话
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				
51				
52				
53				
54				
55				
56				
57				
58				
59				
60				

注：请准确填写每个项目及信息，承办单位将以此作为资格审核、上报省厅及联系的准确资料。

2021年广东省调酒师职业技能竞赛参赛选手汇总表

表 4-4

序号	姓名	性别	身份证号码	联系电话
61				
62				
63				
64				
65				
66				
67				
68				
69				
70				
71				
72				
73				
74				
75				
76				
77				
78				
79				
80				

注：请准确填写每个项目及信息，承办单位将以此作为资格审核、上报省厅及联系的准确资料。

附件 3 :

广东调酒师职业技能竞赛组委会文件

粤调赛组〔2021〕2号

2021 年广东省职业技能大赛 调酒师项目技术文件

1.项目简介

调酒师竞赛是指运用丰富的酒水知识和酒水服务等方面的专业知识，依据行业服务规范以及比赛要求完成各模块比赛内容，能运用娴熟的服务技能、有效的沟通技巧、良好的礼仪举止为客人提供酒水服务的竞赛项目。

2.竞赛项目

2.1 竞赛模块

■ 理论知识(占 30%)

采取以笔试闭卷答题卡作答方式进行，试题考点主要包括酒水知识、饮品调制知识、酒吧管理知识、酒品品鉴等内容。

理论知识竞赛时间为 90 分钟，满分为 100 分。

■ 操作技能 (占 70%)

赛前先制定两套操作试题，正式比赛开始前，由裁判长现场抽签开考其中一套，每套试题内均有 4 个模块。

操作试题一 (套)

模块	考核模块	时间分配	权重
A	烈酒识别	15 分钟	20%
B	定量注酒	5 分钟	20%
C	经典鸡尾酒调制	10 分钟	40%
D	鸡尾酒服务	5 分钟	20%
比赛总用时：		35 分钟	

操作试题二 (套)

模块	考核模块	时间分配	权重
A	烈酒识别	15 分钟	20%
B	经典鸡尾酒调制	10 分钟	30%
C	自创鸡尾酒调制	10 分钟	30%
D	鸡尾酒服务	5 分钟	20%
比赛总用时：		40 分钟	

2.2 基本工作

※ 烈酒识别

竞赛时间：15 分钟

竞赛任务：

(1) 考核的烈酒：

- 伏特加 (俄罗斯)；

- 杜松子酒（英国）；
- 白朗姆酒（波多黎各）；
- 黑朗姆酒（波多黎各）；
- 加拿大威士忌（加拿大）；
- 日本威士忌（日本）；
- 美国威士忌（美国）；
- 苏格兰威士忌（苏格兰）；
- 爱尔兰威士忌（爱尔兰）；
- 特基拉酒（墨西哥）；
- 干邑白兰地（法国）；
- 樱桃白兰地（法国）；

（2）比赛时由裁判长从以上 12 种烈酒中抽 10 款作答；

（3）选手通过观颜色和闻气味，用中文写出酒名、主要产地，记录在答题卡上；

（4）到时叫停。

竞赛要求：

（1）中文作答，按技术文件内容书写酒名和产地，酒名和产地都正确才视为正确。如一款酒为“加拿大威士忌”（产地：加拿大），只作答“威士忌，加拿大”将不得分；

（2）烈酒识别的玻璃杯用统一规格杯：容量 30ml；

（3）评判标准：酒水知识；

(4) 未写选手号码的答卷不得分。

※ 定量注酒

竞赛时间：5 分钟

竞赛任务：

(1) 一次性注酒，酒液刚好 90 毫升；

(2) 把酒液倒入 3 个容量 30 毫升的量杯中测量注酒量的准确性；

(3) 根据量杯上的刻度量化选手操作的准确性，偏差越少分数越高；

(4) 每位选手有三次操作机会，选手自选一份作品参与评分。

※ 经典鸡尾酒调制

竞赛时间：10 分钟

竞赛任务：

(1) 比赛现场由选手在指定的 8 款鸡尾酒中抽取一款进行比赛，配方见附件 2；

(2) 选手有 2 分钟准备时间，准备时间内摆设酒水、物品、杯具和工具，检查冰块，但不可以动手操作，到时叫停；

(3) 操作时间：在 8 分钟内完成抽签经典鸡尾酒的调制，共调制一款 1 杯，呈现给评委。

(4) 到时叫停。

竞赛要求：

(1) 按行业通用做法操作，要求如下：

- 先冰杯、冰摇壶后制作，冰杯的冰量要达半杯以上；
- 先辅料后基酒，先倒酒后放冰；
- 使用摇和法时，摇晃的时间在 10-15 秒内；
- 夹冰用冰夹，不用冰铲，碎冰除外；
- 制作前先进行手部清洁；
- 制作时操作台上铺白色服务垫巾，选手需在垫巾上进行倒酒操作；

(2) 选手拿酒水、原材料等物品时，不能用托盘将物品运输到前吧；

(3) 调制完成后，调酒壶及其他调酒工具（搅棒、量杯、滤网等）留在前吧操作台上，所有的调酒酒水也留在前吧操作台上，不需要收拾；

(4) 鸡尾酒成品放在吧台台面，举手示意操作完成。

※ 自创鸡尾酒调制

竞赛时间：10 分钟

竞赛任务：

(1) 选手在正式比赛前完成填写自创鸡尾酒设计稿（如份量、

装饰、操作方法等) 风味和创意, 设计稿表格见附件 1 ;

(2) 选手有 2 分钟准备时间, 准备时间内摆设酒水、物品、杯具和工具, 检查冰块, 但不可以动手操作, 到时叫停 ;

(3) 操作时间 : 在 8 分钟内完成自创鸡尾酒的调制 (酒精饮品, 不含装饰不少于 4 种材料), 共调制一款 1 杯, 呈现给评委 ;

(4) 到时叫停。

竞赛要求 :

(1) 按行业通用做法操作, 要求如下 :

- 先冰杯、冰摇壶后制作, 冰杯的冰量要达半杯以上 ;
- 先辅料后基酒, 先倒酒后放冰 ;
- 使用摇和法时, 摇晃的时间在 10-15 秒内 ;
- 夹冰用冰夹, 不用冰铲, 碎冰除外 ;
- 制作前先进行手部清洁 ;
- 制作时操作台上铺白色服务垫巾, 选手需在垫巾上进行倒酒操作 ;

(2) 选手拿酒水、原材料等物品时, 不能用托盘将物品运输到前吧 ;

(3) 调制完成后, 调酒壶及其他调酒工具 (搅棒、量杯、滤网等) 留在前吧操作台上, 所有的调酒酒水也留在前吧操作台上, 不需要收拾 ;

(4) 鸡尾酒成品放在吧台台面, 举手示意操作完成。

※ 鸡尾酒服务

竞赛时间：5 分钟

竞赛任务：

- (1) 为客人提供鸡尾酒及小食服务；
- (2) 以正确的方式进行服务；
- (3) 服务过程中运用语言技巧与客人进行良好互动。

竞赛要求：

- (1) 小食是指 (Finger food,手指食物，选手先上酒后上小食；
- (2) 小食如何服务，选手自定；
- (3) 酒吧服务因为是承接上一环节选手所调的两款鸡尾酒，选手需要对客人进行介绍，所谓的介绍不是只报鸡尾酒名称，而是对刚才调制的两款鸡尾酒的相关介绍，例如原材料、创意等等；
- (4) 服务环节全程运用语言技巧交流，包括迎客-服务-送客，5 分钟内完成。服务中说什么内容，选手自己设计，但统一假设两位客人是一位男士和一位女士；
- (5) 评判标准：工作组织、仪容仪表、专业操作（调酒技巧、时间管理、作品呈现等）、服务技巧、语言水平、卫生环保意识等。

※ 其他注意事项

- (1) 竞赛过程中，选手不能向裁判员询问比赛时间，请自带

手表；

(2) 选手必须自备参赛服装、个人用品，如职业装、领带或领结、鞋袜、手套、头花、化妆品等；

(3) 所有酒水原料、工具和器皿，全部由选手自备（抽签和自创）。

附件 1：自创鸡尾酒设计稿

自创鸡尾酒设计		
鸡尾酒名称：		
创作者姓名（选手）：		
创意说明		
酒谱 设计	分量及配方	
	使用工具：	
	载 杯：	装饰物：
	调制方式：	
	操作程序	

附件 2：鸡尾酒配方

1. Between The Sheets

- 15ml Light Rum
- 15ml Brandy
- 15ml Triple sec
- 45ml Lime juice

Pour all ingredients into shaker filled with ice.

Shake well and strain into chilled cocktail glass.

Garnish with red cherry.

2. White Lady

- 45ml Gin
- 30ml Triple Sec
- 20ml Lemon juice

Pour all ingredients into shaker filled with ice.

Shake well and strain into chilled cocktail glass.

Garnish with half lemon slice.

3. Bronx

- 45ml Gin
- 15ml Dry Vermouth
- 15ml Sweet Vermouth
- 10ml Orange Juice

Pour the ingredients into a shaker with ice; pour into the chilled cocktail glass.

Garnish with red cherry.

4. Grass Hopper

- 20ml Green Mint Wine
- 30ml Cream de Cacao
- 45ml Cream

Pour the ingredients into a shaker with ice; pour into the chilled cocktail glass.

5. Yellow Bird

- 30ml White Rum
- 15ml Galliano
- 15ml Triple sec
- 15ml Lime juice

Shake and strain into a chilled cocktail glass.

Garnish with lime slice.

6. Bacardi

- 45ml Bacardi Rum White
- 20ml Fresh Lime Juice
- 10ml Grenadine

Shake and strain into a chilled cocktail glass.

7. Cosmopolitan

- 45ml Vodka
- 15ml Cointreau
- 15ml Lime Juice
- 30ml Cranberry Juice

Shake and strain into a chilled cocktail glass.

Garnish with lime slice.

8. Salt Dog

- 30ml Vodka
- 60ml Grapefruit Juice

Pour all ingredients into shaker with ice.

Shake well and strain into margarita glass rimmed with salt.