

广东咖啡师职业技能竞赛组委会文件

粤啡赛组〔2021〕1号

关于印发《2021年广东省职业技能大赛》 广东省咖啡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——广东省咖啡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——广东省咖啡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》

广东省咖啡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 年广东省咖啡师职业技能竞赛。

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 年广东省咖啡师职业技能竞赛组委会，并成立相应机构，统筹和协调广东省咖啡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

竞赛以咖啡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 年广东省咖啡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，由承办单位颁发咖啡师参赛证书。

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



附件 1：

2021 年广东省咖啡师职业技能竞赛

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 年广东省咖啡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年广东省咖啡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年广东省咖啡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年广东省咖啡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 :

广东咖啡师职业技能竞赛组委会文件

粤啡赛组〔2021〕2 号

2021 年广东省职业技能大赛 咖啡师项目技术文件

1.项目简介

咖啡师竞赛是指运用丰富的咖啡知识和咖啡冲煮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咖啡服务的竞赛项目。

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。试题考点主要包括咖啡知识、咖啡萃取知识、咖啡厅管理知识、咖啡品鉴等内容。

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 3 个模块。

操作试题一 (套)

模块	考核模块	时间分配	权重
A	手冲咖啡注流技术	5 分钟	20%
B	分层冻牛奶咖啡制作	5 分钟	30%
C	爱尔兰咖啡制作 (美式咖啡)	10 分钟	50%
比赛总用时：		20 分钟	

操作试题二 (套)

模块	考核模块	时间分配	权重
A	双份特浓咖啡制作	5 分钟	30%
B	爱尔兰咖啡制作 (特浓咖啡)	10 分钟	50%
C	咖啡服务	5 分钟	20%
比赛总用时：		20 分钟	

2.2 基本工作

※ 手冲咖啡注流技术

竞赛时间：5 分钟，其中 1 分钟为准备时间。

竞赛任务：

- (1) 用手冲壶注流；
- (2) 选手通过控流达至目标容量；
- (3) 在额定秒数内完成注流量任务；

- (4) 每选手共有两次操作机会，选择最好的一次作品打分；
- (5) 到时叫停。

竞赛要求：

- (1) 使用组委会提供的手冲壶、电子秤完成比赛项目；
- (2) 额定 20 秒，满足 150 克的注流量；
- (3) 评判标准属于容量测量；多于或少于 150 克的，按每 1 克为单位进行扣分。

※ 分层冻牛奶咖啡制作

竞赛时间：5 分钟，其中 1 分钟为准备时间。

竞赛任务：

- (1) 鸡尾酒杯作为载杯，完成一杯分层冻牛奶咖啡制作；
- (2) 到时叫停。

竞赛要求：

- (1) 使用承办方提供的鸡尾酒杯、美式咖啡、风味糖浆、量酒器、吧匙、冰块、牛奶、混合杯、滤冰器、席巾等服务用具完成比赛项目；
- (2) 鸡尾酒杯容量为 210 毫升；
- (3) 咖啡液与牛奶在鸡尾酒杯中的高度一致；
- (4) 咖啡液与牛奶分层界面清晰；
- (5) 不能浪费原料，剩余咖啡或牛奶将不被接受。

※ 爱尔兰咖啡制作（用美式咖啡做）

竞赛时间：10 分钟，其中 2 分钟为准备时间。

竞赛任务：

- （1）使用美式咖啡制作一杯爱尔兰咖啡；
- （2）到时叫停。

竞赛要求：

- （1）选用承办方提供的美式咖啡（成品）、爱尔兰威士忌、奶油、糖包、服务叉勺、奶缸及其他辅助工具完成爱尔兰咖啡的制作；
- （2）爱尔兰咖啡的用酒量统一为 30ml；
- （3）评判标准：包括工作组织、仪容仪表、专业操作、咖啡出品质量、卫生环保意识等。

※ 爱尔兰咖啡制作（用特浓咖啡做）

竞赛时间：10 分钟，其中 2 分钟为准备时间。

竞赛任务：

- （1）使用特浓咖啡制作一杯爱尔兰咖啡 Irish Coffee；
- （2）到时叫停。

竞赛要求：

- （1）使用承办方提供的压力式浓缩咖啡机、磨豆机、咖啡手柄（单头、双头）、粉渣桶、咖啡豆、爱尔兰咖啡杯、爱尔兰威士忌、奶油、糖包、服务叉勺、奶缸以及其他辅助工具；

(2) 为确保比赛的公平性，赛场磨豆机已调好研磨度、粉格份量约为 7g，竞赛过程中选手不可以再调节磨豆机；

(3) 每位选手比赛结束后，现场工作人员会对工位、设备、用品等进行整理，恢复成标准工位。

(4) 爱尔兰咖啡的用酒量统一为 30ml；

(5) 评判标准：

● 工作组织、仪容仪表、专业操作（流程、时间等）、咖啡出品质量、卫生环保意识等；

- 制作爱尔兰咖啡前热杯；
- 使用正确的原材料制作爱尔兰咖啡；
- 爱尔兰咖啡-打发奶油；
- 爱尔兰咖啡-奶油无浪费；
- 爱尔兰咖啡-正确的用酒量；
- 爱尔兰咖啡-原材料充分融合；
- 冲煮把手温热、干净、干燥；
- 取粉程序正确；
- 插入手柄前先清洁冲煮头；
- 插入手柄后立即萃取；
- 正确的萃取时间；
- 正确的萃取量；
- 没有浪费咖啡粉；
- 使用正确、干净的杯具、用具；

- 操作过程原材料无滴洒、掉落、飞溅；
- 正确使用抹布；
- 操作后清洁手柄、冲煮头；
- 操作后清理工作区域；

※ 双份特浓咖啡制作

竞赛时间：5 分钟，其中 1 分钟为准备时间。

竞赛任务：

- (1) 使用半自动咖啡机制作一杯双份特浓咖啡；
- (2) 在操作时间内，选手一气呵成完成【机器检测】【咖啡制作】【咖啡服务】【卫生保洁】等工作；
- (3) 到时叫停。

竞赛要求：

- (1) 使用承办方提供的压力式浓缩咖啡机、磨豆机、咖啡手柄（单头、双头）、粉渣桶、咖啡豆、特浓咖啡杯及其他辅助工具完成一杯双份特浓咖啡的制作；
- (2) 为确保比赛的公平性，赛场磨豆机已调好研磨度、粉格份量约为 14g，竞赛过程中选手不可以再调节磨豆机；每位选手比赛结束后，现场工作人员会对工位、设备、用品等进行整理，恢复成标准工位。

(6) 评判标准：

- 工作组织、仪容仪表、专业操作（流程、时间等）、咖啡出品质量、卫生环保意识等；
- 冲煮把手温热、干净、干燥；
- 取粉程序正确；
- 插入手柄前先清洁冲煮头；
- 插入手柄后立即萃取；
- 正确的萃取时间；
- 正确的萃取量；
- 没有浪费咖啡粉；
- 使用正确、干净的杯具、用具；
- 操作过程原材料无滴洒、掉落、飞溅；
- 正确使用抹布；
- 操作后清洁手柄、冲煮头；
- 操作后清理工作区域；



特浓咖啡杯



爱尔兰咖啡杯

※ 咖啡服务

竞赛时间：5 分钟，其中 1 分钟为准备时间。

竞赛任务：

- (1) 以正确的方式进行服务；
- (2) 服务过程中与客人进行良好沟通互动。

竞赛要求：

- (1) 迎送客人；
- (2) 两款咖啡产品的推介与介绍；
- (3) 服务环节包括迎客-服务-送客；
- (4) 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。