

咖啡师

国家职业技能标准

(征求意见稿)

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、室外、常温。

1.6 职业能力特征

具有学习和计算能力，具有视觉、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职业工作 4 年（含）以上。

(2) 累计从事本职业或相关职业工作 6 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职业工作 5 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），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^④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^⑤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 2 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 4 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

^①相关职业包括餐厅服务员、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技工学校相关专业包括酒店管理、烹调工艺与营养、旅游服务与管理、饭店（酒店）服务、茶艺。

^③中职学校相关专业包括酒店服务与管理、康养休闲旅游服务、中西面点、西餐烹饪、中餐烹饪、茶艺与茶营销。

^④高职院校相关专业包括餐饮管理、酒店管理、旅游管理、葡萄酒文化与营销、研学旅行管理与服务、烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西餐工艺、休闲服务与管理。

^⑤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。

校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作 3 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 2 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 4 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 1:5，且考评人员为 3 人以上单数；综合评审委员为 3 人以上单数。

1.9.4 鉴定时间

理论知识考试时间：各职业技能等级均不少于 60min；技能考核时间：初级工不少于 30min，中级工不少于 30min，高级工不少于 45min，技师不少于 45min，高级技师不少于 60min；综合评审时间不少于 45min。

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
- (10) 咖啡师职业形象与素养
- (11) 咖啡店的运营与管理

2.2.2 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

2.2.3 相关法律、法规知识

- (1) 《中华人民共和国劳动法》的相关知识
- (2) 《中华人民共和国食品安全法》的相关知识
- (3) 《中华人民共和国消费者权益保障法》的相关知识
- (4) 《中华人民共和国广告法》的相关知识
- (5) 《中华人民共和国公共场所卫生管理条例》的相关知识
- (6) 《中华人民共和国消防条例》的相关知识

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/技师和一级/高级技师的技能要求和相关知识要求应依次递进，高等级涵盖低等级的要求。

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	1.1.1 欢迎用语知识 1.1.2 服务礼仪知识 1.1.3 席间服务知识 1.1.4 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 清洁	1.4.1 能进行工作区域的日常清洁 1.4.2 能定期对工作区域进行消杀	1.4.1 工作区域清洁要求 1.4.2 工作区域消杀标准
2.咖啡制作	2.1 压力式咖啡制作	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 能使用蒸汽棒手动制作奶泡 2.1.4 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 压力式咖啡机浓缩咖啡的萃取知识 2.1.4 奶泡制作要点 2.1.5 美式咖啡、拿铁咖啡和卡布奇诺的制作要点
	2.2 非压力式咖啡制作	2.2.1 能选择与使用非压力式咖啡器具 2.2.2 能计算冲煮比例 2.2.3 能按照指定的冲煮参数使用非压力式咖啡器具完成咖啡制作	2.2.1 冲煮咖啡的原理与注意事项 2.2.2 冲煮比例的计算方法 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
3.吧台设备清洁与保养	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 器具的清洁要求 3.1.2 器具的消毒要求
	3.2 设备维护	3.2.1 能清洁、整理咖啡设备 3.2.2 能进行咖啡机和研磨机的日常清洁维护	3.2.1 咖啡设备清洁、整理要求 3.2.2 咖啡机、研磨机维护常识 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 推介与展示	1.1.1 能根据顾客需求推介咖啡饮品 1.1.2 能根据顾客需求推介轻食 1.1.3 能使用压力式咖啡机进行咖啡技艺展示 1.1.4 能使用非压力式咖啡器具进行咖啡技艺展示	1.1.1 各种咖啡饮品的特点 1.1.2 咖啡搭配轻食的方法 1.1.3 推荐咖啡的技巧 1.1.4 压力式咖啡机展演方法与技巧 1.1.5 非压力式咖啡器具展演方法与技巧
	1.2 吧台管理	1.2.1 能判断制作的咖啡是否符合出品标准 1.2.2 能制定吧台清洁卫生标准 1.2.3 能实施吧台清洁卫生标准 1.2.4 能进行吧台库存盘点	1.2.1 常见咖啡出品的标准 1.2.2 吧台清洁卫生标准 1.2.3 库存盘点要求
2.咖啡制作	2.1 压力式咖啡制作与牛奶的融合	2.1.1 能根据要求调整萃取参数 2.1.2 能进行心形、树叶图案的拉花制作 2.1.3 能根据菜单制作花式咖啡饮品	2.1.1 意式咖啡的萃取参数 2.1.2 咖啡拉花的流程 2.1.3 花式咖啡的制作要点
	2.2 非压力式咖啡冲煮方案设计和操作	2.2.1 能根据顾客需求进行冲煮方案调整 2.2.2 能根据冲煮方案进行操作	2.2.1 冲煮咖啡的粉水比例 2.2.2 冲煮咖啡的研磨标准 2.2.3 冲煮咖啡的萃取时间 2.2.4 冲煮咖啡的水温 2.2.5 冲煮咖啡的搅拌 2.2.6 冲煮咖啡的水质 2.2.7 冲煮咖啡的过滤方式
3.吧台设备清洁与保养	3.1 咖啡设备的保养	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
	3.2 水处理装置及其它设备维护	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、搅拌机等吧台主要设备进行维护	3.2.1 咖啡中的水质要求 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 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	1.1.1 能完成两杯及以上的咖啡拉花，且图案一致 1.1.2 能完成一杯组合图案的咖啡拉花	1.1.1 咖啡拉花出品效率要求 1.1.2 牛奶拉花图案的一致性要求 1.1.3 拉花组合图案

	1.2 浓度与萃取率调整	1.2.1 能使用浓度测量工具测量咖啡浓度 1.2.2 能计算咖啡萃取率 1.2.3 能根据金杯标准萃取咖啡 1.2.4 能使用咖啡冲煮控制表调整萃取方案 1.2.5 能根据顾客需求设计冲煮方案	1.2.1 浓度测量工具的工作原理与校正方法 1.2.2 咖啡萃取率的计算方法 1.2.3 金杯萃取的标准 1.2.4 咖啡冲煮控制表的使用方法 1.2.5 冲煮方案设计原则与方法
2.咖啡品鉴	2.1 感官辨识	2.1.1 能辨识咖啡中的酸、甜、苦 2.1.2 能辨识咖啡中基本香气类型 2.1.3 能辨识咖啡带来的不同的触觉感受	2.1.1 味觉的相关知识 2.1.2 嗅觉的相关知识 2.1.3 口腔中触觉知识 2.1.4 咖啡的醇厚度和质感
	2.2 感官运用	2.2.1 能运用感官辨识咖啡的品质 2.2.2 能依据品鉴结果给予咖啡豆采买及产品应用建议	2.2.1 巴西、哥伦比亚、埃塞俄比亚、印尼、中国等咖啡豆产区特点的相关知识 2.2.2 咖啡品质相关知识 2.2.3 产品应用相关知识
3.咖啡豆辨别	3.1 瑕疵豆辨别	3.1.1 能辨别常见的瑕疵咖啡豆 3.1.2 能辨别常见瑕疵豆的风味	3.1.1 咖啡豆分级的相关知识 3.1.2 瑕疵咖啡豆外观特征及形成的原因 3.1.3 主要瑕疵咖啡豆的风味特征
	3.2 咖啡豆烘焙度辨别	3.2.1 能辨别不同烘焙程度的咖啡豆 3.2.2 能根据烘焙度制定匹配的萃取方案	3.2.1 咖啡豆烘焙度相关知识 3.2.2 不同烘焙度咖啡萃取相关知识
	3.3 咖啡熟豆储藏	3.3.1 能选择合适的咖啡熟豆包装与储藏环境 3.3.2 能通过感官判断咖啡的新鲜度	3.3.1 咖啡熟豆储藏保鲜的原理和方法 3.3.2 咖啡熟豆新鲜度的相关知识
4.经营管理	4.1 单店班次管理	4.1.1 能编制单店值班计划 4.1.2 能进行单店班次值班管理	4.1.1 单店值班计划 4.1.2 单店班次值班管理
	4.2 单店销售管理	4.2.1 能进行单店班次销售管理 4.2.2 能进行咖啡建议性销售	4.2.1 单店班次销售管理 4.2.2 咖啡建议性销售知识

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 能根据评测设计做活动备品准备	1.1.1 杯测准备的规则和注意事项 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 能组根据设计方案组织咖啡评测活动	1.2.1 杯测的流程和注意事项 1.2.2 评估报告的相关内容

		1.2.2 能填写咖啡评估报告	
2.咖啡 豆烘焙	2.1 咖啡豆烘焙基础	2.1.1 能使用和维护咖啡烘焙机 2.1.2 能烘焙出不同烘焙度的咖啡豆 2.1.3 能根据需要制定咖啡烘焙方案	2.1.1 咖啡烘焙机的基本构造 2.1.2 咖啡烘焙的工作原理 2.1.3 烘焙方案相关知识
	2.2 咖啡豆拼配	2.2.1 能辨别水洗处理法、日晒处理法、蜜处理法 2.2.2 能根据配方要求进行咖啡豆的拼配	2.2.1 阿拉比卡、罗布斯塔咖啡豆的风味特点 2.2.2 亚洲产区、非洲产区、中南美洲产区咖啡豆的风味特点 2.2.3 水洗处理法、日晒处理法、蜜处理法的风味特点 2.2.4 咖啡豆拼配的原理和方法
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 咖啡门店班次管理	3.2.1 能编制多店值班计划 3.2.2 能进行多店班次值班管理	3.2.1 多家门店值班计划编制要点 3.2.2 多家门店班次值班管理知识
	3.3 咖啡门店销售	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 多家咖啡门店班次销售管理知识 3.3.2 多家门店建议性销售知识
4.培训 与指导	4.1 培训	4.1.1 能编写培训计划与讲义 4.1.2 能对三级及以下等级的咖啡师进行理论培训	4.1.1 五级、四级、三级咖啡师理论知识和技能培训的要求和内容 4.1.2 常用咖啡专业英语 4.1.3 培训讲义的编制方法
	4.2 指导	4.2.1 能制定指导方案 4.2.2 能对三级及以下等级的咖啡师进行技术指导	4.2.1 指导方案编制方法 4.2.2 专业技能指导方法

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 选址的理论与方法 1.1.2 咖啡企业开业方案 1.1.3 咖啡场所的差异化与定位
	1.2 咖啡品牌与市场经营	1.2.1 能完成品牌的市场拓展规划 1.2.2 能完成品牌推广计划 1.2.3 能完成跨界合作的品牌合作方案 1.2.4 能完成品牌新零售计划	1.2.1 品牌拓展规划知识 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 能进行中英文菜单的设计 1.3.2 能进行菜单中产品的开发	1.3.1 消费心理学基础知识 1.3.2 咖啡菜单的主要内容 1.3.3 常用咖啡专业英文

2.产品研发及品控	2.1 创意饮品设计	2.1.1 能设计创意饮品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 创意饮品的设计方法和要求 2.1.2 创意饮品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 饮品制作新原料选用的相关知识 2.2.2 饮品制作新设备、新器具使用的相关知识 2.2.3 饮品制作新工艺的相关知识
	2.3 品控管理	2.3.1 能对产品进行品控 2.3.2 能制定实施出品标准作业流程（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 标准作业流程 2.3.3 不合格产品处理流程 2.3.4 改善建议流程
3.培训与指导	3.1 感官品鉴培训与指导	3.1.1 能编写感官品鉴培训计划 3.1.2 能对二级及以下等级的咖啡师进行培训与指导	3.1.1 培训计划制定要求 3.1.2 感官品鉴培训技巧
	3.2 咖啡烘焙培训与指导	3.2.1 能编写烘焙培训计划 3.2.2 能对二级及以下等级的咖啡师进行培训与指导	3.2.1 咖啡烘焙培训方法与技巧 3.2.2 咖啡烘焙的基础知识

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	—
	咖啡服务	25	25	—	—	—
	咖啡制作	40	40	35	—	—
	吧台设备清洁与保养	10	10	—	—	—
	咖啡品鉴	—	—	20	30	—
	咖啡豆的鉴别	—	—	10	—	—
	经营管理	—	—	20	30	30
咖啡豆的烘焙	—	—	—	10	—	

	培训与指导	—	—	—	20	25
	产品研发及品控	—	—	—	—	40
	合计	100	100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

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 (%)
项目	咖啡服务	30	30	—	—	—
	咖啡制作	60	60	40	—	—
	吧台设备清洁与保养	10	10	—	—	—
	咖啡品鉴	—	—	20	30	—
	咖啡豆的鉴别	—	—	20	—	—
	经营管理	—	—	20	30	30
	咖啡豆的烘焙	—	—	—	20	—
	培训与指导	—	—	—	20	20
	产品研发及品控	—	—	—	—	50
	合计	100	100	100	100	100