

职业技能培训学校标准化设置承诺

职业（工种）：调酒师

职业编码：4-03-02-09

项目	条 款	要 求	实际情况
一、 章程	办学章程	机构应有办学章程。	☐ 具备 ☐ 不具备
二、 机构 管理 体系	1、培训机构应有内设部门	内设部门至少应包括：招生、教学管理、学生管理、安全管理、就业指导、财务等。	☐ 具备 ☐ 不具备
	2、培训机构应制订质量方针、质量目标	质量目标应分解至内设部门。	☐ 具备 ☐ 不具备
	3、人员岗位职责	职责明确、工作衔接顺畅。	☐ 具备 ☐ 不具备
	4、管理人员要求	①应设立 5 人以上的董事会、理事会、监事会或者其他形式的决策机构，其中三分之一以上的董事或者理事应当具有 5 年以上的教育教学经验。 ②校长应具有大专以上学历及中级以上专业技术职称或三级/高级工以上国家职业资格（技能等级），5 年以上职业教育教学经历，2 年以上职业教育管理经历。 ③应具有 2 名以上具有大专（或高级技工学校）以上学历, 中级以上专业技术职称或三级/高级工以上国家职业资格（技能等级）, 且有从事职业教育培训 2 年以上工作经历的专职行政管理人员。 ④应配备专职财务人员。 ⑤管理人员应相对稳定，有劳动合同和近三个月内的权益记录、有工作期间意外伤害保险。	☐ 具备 ☐ 不具备
	5、培训质量控制程序	包括：文件和记录控制、设备控制、人力资源管理及培训提高控制、培训作业（工艺）控制、信	☐ 具备 ☐ 不具备

		息反馈及整改控制、培训质量控制、就业及跟踪服务质量控制、接受监督控制。	
	6、管理制度及规程、守则	至少包括：教学管理制度、教师管理制度、学生管理制度、食品安全管理制度、财务管理制度、档案管理制度、岗位责任制度、设备设施管理制度；培训工作流程、设备仪器操作规程、教学及学生管理人员守则、培训考核规则、培训应急预案。	☐ 具备 ☐ 不具备
	7、工作记录	指满足培训质量管理体系运行的表卡记录。 至少包括：培训学员花名册、培训计划及论证记录、培训考勤表、测验测试记录、培训成绩册、信息反馈记录等。	☐ 具备 ☐ 不具备
	8、职责、制度上墙	至少包括：机构简介、各类收费标准及监督投诉方式、教师行为规范、学员守则、实训安全制度、典型实操教学流程。	☐ 具备 ☐ 不具备
	9、教材、教学大纲及教学计划	①教学大纲及教学计划应规范，且符合国家职业工种标准规定。 ②教材应选用国家正规职业技能培训教材。	☐ 具备 ☐ 不具备
三、师资力量	1、队伍状况	①培训机构应配备与培训工种相适应、结构合理的专兼职教师队伍；每个职业（工种）应有 2 名以上符合师资要求的专职理论和实习指导教师。 ②教师队伍应相对稳定，有劳动合同和权益记录、工作期间意外伤害保险。	☐ 具备 ☐ 不具备

	2、师资要求	☐ 五级/初级工，教师应具有三级/高级工及以上技能水平，或相关专业中级及以上专业技术职务。 ☐ 四级/中级工，教师应具有三级/技师及以上技能水平或相关专业中级及以上专业技术职务。 ☐ 三级/高级工，教师应具有二级/技师及以上技能水平或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格。 ☐ 二级/技师，教师应具有一级/高级技师技能水平或相关专业高级专业技术职务任职资格。 ☐ 一级/高级技师，教师应具有本职业一级/高级技师技能水平任职 3 年以上或相关专业高级专业技术职务任职 3 年以上。 ☐ 经认定的高技能领军人才可担任本职业（工种）教师。 相关专业：酒店管理与数字化运营、旅游管理、西餐烹饪工艺、葡萄与葡萄酒工程、酿酒技术、食品科学与工程、食品质量与安全、葡萄酒文化与营销、休闲服务与管理、森林生态旅游与康养等。	☐ 具备 ☐ 不具备
四、通用场地及环境要求	1、办公及教学场地	①学校面积不低于 300 平米，且满足该工种培训需要，其中教学面积不少于 80%，适合办学，无安全隐患，教室和办公室应设在一处，照明、通风条件良好，桌椅、讲台和多媒体教学设施齐全。 ②招收住宿学生的，其食宿场所应符合环保、安全、消防、卫生等有关规定。	☐ 具备 ☐ 不具备
	2、场地产权	应有场地自有产权证明或租期不少于 3 年的协议及产权证明复印件。	☐ 具备 ☐ 不具备

五、 教学 场地 及环 境要 求	1、实操培训场所专 项要求	实操培训场所面积不低于 125 平米,且符合环保、 劳保、安全、消防、卫生等有关规定及调酒师的 安全规程。场地布局合理、安全通道和指示明显。 以下数量均为最少数量。	☐ 具备 ☐ 不具备
	2、实操工位	实操培训场所应设调制区、品酒区等功能划分; 调制区: 不同饮品的制作及装饰物制作等; ●25 个工位 品酒区: 具备各种类型葡萄酒品鉴功能。 ●25 个工位	☐ 具备 ☐ 不具备
	3、辅助区域	实操培训场地应有音控室(满足常见灯光音响设 备的控制)、用具存放、酒杯存放及清洗等区域, 且布局合理。	☐ 具备 ☐ 不具备
六、 实操 培训 设 备、 工具 及检 测手 段要 求	1、吧台	☐ 五级 1 套 ☐ 四级 1 套 ☐ 三级 1 套 ☐ 二级 2 套 ☐ 一级 2 套 要求: 包括前吧台、吧柜、操作台。	☐ 具备 ☐ 不具备
	2、冰槽	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个 ☐ 二级 2 个 ☐ 一级 2 个 要求: 与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备
	3、酒瓶陈放槽	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个 ☐ 二级 2 个 ☐ 一级 2 个 要求: 与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备
	4、瓶架	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个 ☐ 二级 2 个 ☐ 一级 2 个 要求: 与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备
	5、碳酸饮料喷头	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个 ☐ 二级 2 个 ☐ 一级 2 个 要求: 与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备
	6、搅拌器	☐ 五级 1 台 ☐ 四级 1 台 ☐ 三级 1 台 ☐ 二级 2 台 ☐ 一级 2 台	☐ 具备 ☐ 不具备

		要求：与吧台配套使用。	
7、果汁机	☐ 五级 1 台 ☐ 四级 1 台 ☐ 三级 1 台 ☐ 二级 2 台 ☐ 一级 2 台 要求：与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备	
8、洗手槽	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个 ☐ 二级 2 个 ☐ 一级 2 个 要求：与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备	
9、洗杯槽	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个 ☐ 二级 2 个 ☐ 一级 2 个 要求：与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备	
10、沥水槽	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个 ☐ 二级 2 套 ☐ 一级 2 个 要求：与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备	
11、杯刷	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个 ☐ 二级 2 个 ☐ 一级 2 个 要求：与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备	
12、垃圾箱	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个 ☐ 二级 2 个 ☐ 一级 2 个 要求：与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备	
13、空瓶贮放架	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个 ☐ 二级 2 个 ☐ 一级 2 个 要求：与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备	
14、制冰机	☐ 五级 1 台 ☐ 四级 1 台 ☐ 三级 1 台 ☐ 二级 2 台 ☐ 一级 2 台 要求：与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备	
15、扎啤机	☐ 五级 1 台 ☐ 四级 1 台 ☐ 三级 1 台 ☐ 二级 2 台 ☐ 一级 2 台 要求：与吧台配套使用。	☐ 具备 ☐ 不具备	
16、冷藏柜	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个	☐ 具备	

		☐ 二级 2 个 ☐ 一级 2 个	☐ 不具备
	17、恒温电子酒柜	☐ 五级 1 台 ☐ 四级 1 台 ☐ 三级 1 台 ☐ 二级 2 台 ☐ 一级 2 台	☐ 具备 ☐ 不具备
	18、酒瓶陈列柜	☐ 五级 1 个 ☐ 四级 1 个 ☐ 三级 1 个 ☐ 二级 2 个 ☐ 一级 2 个	☐ 具备 ☐ 不具备
	19、调酒用具	☐ 五级 25 套 ☐ 四级 25 套 ☐ 三级 25 套 ☐ 二级 25 套 ☐ 一级 25 套 要求：最少包括量酒器、酒嘴、调酒杯、调酒壶、滤冰器、酒吧匙、冰勺、冰夹、碾棒、水果挤压器、漏斗、冰桶、宾治盆、砧板、酒吧刀、装饰叉、削皮刀、榨汁器、葡萄酒启瓶器、服务托盘、账单托盘、鸡尾酒垫、吸管、装饰签。	☐ 具备 ☐ 不具备
	20、载杯	☐ 五级 25 套 ☐ 四级 25 套 ☐ 三级 25 套 ☐ 二级 25 套 ☐ 一级 25 套 要求：每套最少包括古典杯、鸡尾酒杯、高脚玻璃杯、卡伦杯、酸酒杯、雪梨杯、香槟杯、有柄圆筒杯、洛克杯、宾治酒缸、白兰地杯、利口杯、葡萄酒杯，每种最少两支。	☐ 具备 ☐ 不具备
	21、咖啡机	☐ 五级 5 套 ☐ 四级 5 套 ☐ 三级 5 套 ☐ 二级 5 套 ☐ 一级 5 套 要求：包括咖啡豆研磨及煮咖啡。	☐ 具备 ☐ 不具备
	22、其他设备	☐ 化妆台（镜面）2 套 ☐ 直饮净水机 1 套	☐ 具备 ☐ 不具备
	23、调酒用品(样品)	☐ 五级不少于 20 种，其中咖啡、茶不少于 5 种；常用装饰物不少于 5 种；酒样不少于 10 种。 ☐ 四级不少于 30 种，其中咖啡、茶不少于 8 种；常用装饰物不少于 7 种；酒样不少于 15 种。 ☐ 三级不少于 40 种，其中咖啡、茶不少于 10 种；常用装饰物不少于 10 种；酒样不少于 20 种。	☐ 具备 ☐ 不具备

		☐ 二级不少于 60 种，其中咖啡、茶不少于 15 种；常用装饰物不少于 15 种；酒样不少于 30 种。 ☐ 一级不少于 60 种，其中咖啡、茶不少于 15 种；常用装饰物不少于 15 种；酒样不少于 30 种。 要求：掌握流行调酒技术（配方）五级不少于 10 种、四级不少于 15 种、三级不少于 20 种、二级和一级不少于 25 种。	
七、 培训 结业	1、考核方法	有考核方法及权重的规定，重视培训过程质量监控。	☐ 具备 ☐ 不具备
	2、样题、样卷	至少有三套以上理论样题及答案、实操样卷及评价标准。综合项目主要针对技师和高级技师，应有统一的申报材料模板、答辩等方式侧重点权重等评议和审查样卷。	☐ 具备 ☐ 不具备

注：适用于民办职业技能培训学校设立、合并、分立、增加职业（工种）、提升职业资格（技能等级）层次。