****

**青岛市第十五届职业技能大赛**

**咖啡师技能比赛项目**

**技**

**术**

**文**

**件**

**青岛市第十五届职业技能大赛**

**青岛市家庭服务业促进会赛区组委会**

**2019年3月4日**

目录

[1.咖啡师技能比赛竞赛项目描述](#_Toc441849601)

[2.专家组、裁判员和选手](#_Toc441849602)

[3.竞赛命题要求](#_Toc441849603)

[4.竞赛评判方法](#_Toc441849604)

[5.竞赛的基础设施](#_Toc441849605)

[6.赛场安全](#_Toc441849606)

[7.裁判员工作内容](#_Toc441849607)

[8.选手的工作内容](#_Toc441849608)

[9.开放赛场](#_Toc441849609)

[10.绿色环保](#_Toc441849610)

[11.安全与健康条例](#_Toc441849611)

青岛市第十五届职业技能大赛

咖啡师技能比赛项目技术文件

# 咖啡师技能比赛竞赛项目描述

从事咖啡制作、调配、服务的人员称为咖啡师。是指熟悉[咖啡文化](https://baike.baidu.com/item/%E5%92%96%E5%95%A1%E6%96%87%E5%8C%96/7338258)、制作方法及技巧的专业制作咖啡的服务人员。 约从1990年开始，英文采用 Barista 这个字来称呼制作浓缩咖啡(Espresso)相关饮品的专家。

# 2.专家组、裁判员和选手

2.1命题专家组

命题专家组由市大赛组委会办公室聘任，竞赛的技术工作由命题专家组负责。命题专家组长承担裁判长工作职责。专家组成员可承担副裁判长及裁判员工作职责，协助裁判长做好安全监督、数据录入、竞赛保密等技术工作。命题专家组对于竞赛的所有技术问题具有最终解释权和决定权。

2.2裁判员

裁判员的条件及要求

（1）思想品德优秀，身体健康；

（2）一般应具有相关专业技师以上职业资格或中级以上专业技术职务，且在行业内具有一定的影响力；

（3）具有省级以上职业技能竞赛的命题及裁判工作经历的优先选聘；

（4）原则上从市职业技能鉴定专家委员会委员中选聘。

2.3选手

凡热爱咖啡师行业，身体健康无传染性疾病，具有咖啡师相应等级水平的均可申请报名。

# 

# 3.竞赛命题要求

本次竞赛为纯业技能比赛。实际操作考核100分包括卡布基诺咖啡（裱花及拉花）35%；创意咖啡45%，前台总分20%累计计算。

3.1实际操作竞赛时长15分钟，包含4个任务；

咖啡制作的比赛时间总长为15分钟，含准备、操作、清洁和创意介绍，到时停止操作,提前不加分。

（1）准备任务

选手上场比赛时将自带的原料用具一起带入比赛现场，摆设物品、查验设备共计3分钟。

（2）操作任务

操作包括卡布基诺咖啡（裱花及拉花）、创意咖啡制作两项要求在15分钟内完成。

（3）清洁任务

应体现在实际操作过程中，计入比赛时间内，超过15分钟停止比赛，未清洁完毕的按实际情况扣分。

（4）创意介绍任务

应在比赛结束前将作品呈现给评委，并做简要说明介绍，超过15分钟未解释说明的按实际情况扣分。

3.2比赛项目：

参赛选手在规定时间内手动操作咖啡机制作创意一款结合改革开放40年为主题的卡布基诺咖啡（可以采用拉花获裱花的手法进行创意制作）和一款以建国70周年为题材的创意咖啡（不可用含酒精饮料），禁止使用咖啡机自动制作程序，否则取消比赛资格。分别按满分35分、45分与前台满分20分的各项实际得分相加计入个人总成绩。

3.3咖啡制作的基本要求

（1）卡布基诺创意咖啡

①一杯卡布基诺必须含有这三项：一份意式浓缩咖啡、经蒸汽加热的牛奶和奶泡，同时口味必须均衡且和谐；

②一杯传统的卡布基诺容量是在150ml～180ml之间。

③必须采用裱花或拉花形式，图案结合改革开放40年为主题设计可以搭配装饰物，体现主题。

（2）花式创意咖啡

①花式创意咖啡是以意式浓缩咖啡为基底，咖啡的口感必须能够让评委感受到，在竞赛时间内由选手以建国70周年为题材自由发挥创作的咖啡（要求杯具不限、装饰物不限、不含酒精、咖啡必须现场制作完成）；

②创意咖啡原料必须三种以上（含咖啡），制作过程必须按规范要求制作；

③创意咖啡的名称、特点、内容用A4纸一式四份打印出，赛前上交；

④参赛选手为评委奉上作品时须报出名称并讲解寓意。

3.4仪表仪容要求

①头发干净、整齐。男士头发前不盖眉，后不盖领，侧不盖耳；女士头发前不盖眼，后不披肩。

②面容清洁。男士不留胡须、鬓角；女士淡妆。

③手部清洁干净，不留长指甲，不涂指甲油。

④服装：整齐干净，无破损。

⑤袜：男士穿深色袜，女士穿肉色丝袜。

⑥首饰：除手表外，不得佩戴其他饰物。

# ⑦选手在比赛中要有礼貌，神情要轻松自信、面带微笑。

3.5比赛规程在赛前30 日内公布。

# 4.竞赛评判方法

4.1 评判流程

前场评分占总分20%+后场评分80%计入最终总成绩

4.2评判方法

比赛分前台评委与后台评委各自打分，裁判员严格按照评分表进行客（主）观评分。

《咖啡师》技能操作评分表

**（一）前台操作考核**

考试号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 前台3项总得分共20分 | | | | |
| 序号 | 项目 | 操作过程评价（8分） | 分值 | 得分 |
| 1 | 卡布奇诺咖啡 | 1.萃取：20-30 秒  （超过或低于时间不得分） | 1分 |  |
| 2. CREAMA的厚度 | 1分 |  |
| 3. 奶泡制作规范、细腻、温度 | 3分 |  |
| 4.操作规范、熟练 | 2分 |  |
| 5.操作卫生 | 1分 |  |
| 2 | 创意咖啡 | 操作过程评价（ 8分） | 分值 | 得分 |
| 1.萃取：20-30 秒  （超过或低于时间不得分） | 1分 |  |
| 2.CREAMA的厚度 | 1分 |  |
| 3.创意物品按要求准备 | 2分 |  |
| 4.操作熟练程度、规范 | 2分 |  |
| 5.操作卫生 | 2分 |  |
| 总体印象 | | 操纵合理、整洁、规范、节约 | 4分 |  |
| 备注：物品、杯具掉落。安全卫生操作事故每次在总分里扣2分，如：发生重大事故将取消比赛资格。 | | | | |
| 总得分 | | | |  |

考评员： 年 月 日

《咖啡师》技能操作评分表

**（二）后台操作考核**

考试号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 后台三项总得分：共70分 | | | | | |
| 序号 | 项目 | 作品评价 （35分） | 分值 | | 得分 |
| 1 | 卡布其诺咖啡 | 1.咖啡萃取效果 | 2分 | |  |
| 2.油脂是否保存.奶沫是否细腻 | 3分 | |  |
| 3.口味平衡度(甜/酸/苦之间的和谐) | 5分 | |  |
| 4..咖啡杯容量规范 | 5分 | |  |
| 5.裱花或拉花图案的美观度 | 5分 | |  |
| 6.图案结合改革开放40年为主题 | 5分 | |  |
| 7.图案的难易程度、实效性 | 10分 | |  |
| 2 | 创意咖 啡 | 作品评价 （45分） | 分值 | | 得分 |
| 1.口感效果 | 2分 | |  |
| 2.原料搭配是否比例合适 | 3分 | |  |
| 3.美观度 | 3分 | |  |
| 4.成本核算、便于推销 | 2分 | |  |
| 5.以建国70周年为题材 | 10分 | |  |
| 6.创意特点解释 | 5分 | |  |
| 7.总体效果 | 10分 | |  |
| 8.综合评价（仪表及谈吐.现场表现） | 10分 | |  |
| 操作时间：15分钟 | | 超时停止比赛 | | | |
| 总得分 | | | |  | |

考评员： 年 月 日

# 5.竞赛的基础设施

# 5.1设备和软件

# 硬件：意式咖啡机3台（备用1台），磨豆机3台（备用1台），制冰机1台（制冰量：30公斤以上/小时），拉花杯6个，意式咖啡杯12个，标准咖啡杯12个，酒吧匙3个，上下水，消防安全通道； 软件：保安2名，医务人员1名，大会组织人员6名，统分记录员2名，比赛监督员1名，评委6名。

# 5.2 硬件设备要求

# 意式咖啡机3台1个月内保养记录（备用1台），磨豆机3台（备用1台），制冰机1台（制冰量：30公斤以上/小时），上下水。

# 5.3 现场设施工具清单见表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 物品 | 单位 | 数量 | 备注 |
| 意式咖啡豆 | 包 | 20 |  |
| 牛奶（雀巢盒装） | （箱） | 10 |  |
| 巧克力酱 | 瓶 | 10 |  |
| 糖包 方糖 | 小包 | 50 |  |
| 方糖 | 盒 | 2 |  |
| 散装白糖 | 斤 | 2 |  |
| 盐 | 包 | 1 |  |
| 咖啡拉花杯 | 个 | 10 |  |
| 咖啡杯 | 个 | 20 |  |
| Espress杯 | 个 | 10 | （带刻度） |
| 温度计 | 个 | 2 |  |
| 评委用品 | | | |
| 评分夹 | 个 | 6 |  |
| 签字笔 | 只 | 8 |  |
| 抽参赛号签 | 个 | N |  |

# 5.4 参赛选手的工具

除赛场提供的基本设施设备外，其他竞赛工具、小型设备、由各参赛选手自行准备。

# 6.赛场安全

6.1选手工装

参赛选手必须按照规定穿戴行业标准服装，违规者不得参赛；

6.2选手禁止携带易燃易爆物品，违规者不得参赛；

6.3赛场必须留有安全通道。竞赛前必须明确告诉选手和裁判员安全通道和安全门位置。赛场必须配备灭火设备，并置于显著位置。赛场应具备良好的通风、照明和操作空间的条件。做好竞赛安全、健康和公共卫生及突发事件预防与应急处理等工作；

6.4 赛场必须配备医护人员和必须的药品。

# 7.裁判员工作内容

7.1裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的工作由裁判长现场指派决定；

7.2裁判员在工作期间不得使用手机、照相机、录像机等设备；

7.3现场执裁的裁判员负责检查选手携带的物品。违规物品一律清出赛场；比赛结束后裁判员要命令选手停止操作；

7.4比赛期间，除裁判长外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触与交流，除非选手举手示意裁判长解决比赛中出现的问题；

7.5检查选手所带工具：按照比赛携带工具要求严格执行，仔细检查每一个参赛选手所带工具是否符合要求；

7.6记录选手比赛时间：包括记录选手比赛期间发生的事件，如：设备材料损坏等。

# 8.选手的工作内容

8.1选手在熟悉设备前通过抽签决定竞赛顺序和比赛用设备；

8.2比赛前选手在各自比赛设备上进行熟悉设备，检查自己所带工具、原材料；

8.3每选手需带齐必备设备，入场后，一律不准带离比赛工位；

8.4比赛期间按要求完成比赛任务；

8.5选手禁止将移动电话带入比赛工位；

8.6在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备；不得携带和使用自带的任何存储设备；

8.7正式比赛期间，除裁判长同意以外，选手禁止与裁判或相关人员交流；

8.8比赛期间不得接近其他选手及其工作区域，选手有问题只能向裁 判长反映；

8.9比赛结束哨声响起以后，选手应执行完当前语句后立即停止工作，走出自己的比赛区域，除个人物品外，其他与比赛有关的物品一律不允许带出场地；

8.10未经裁判长允许，选手不得拖延比赛时间；

8.11参赛选手只允许在自己的比赛场地工作；

8.12参赛选手只允许使用自己的器材与工具，除裁判长同意才可向他人借用；

8.13在比赛期间参赛选手不准离开比赛场地，如果有特殊重要原因，必须通知裁判长。

# 9.开放赛场

比赛承办方可在不影响选手比赛和裁判员工作的前提下，提供开放式场地供参观者观摩（一般应作适当隔离或限制时间，避免影响选手比赛），鼓励单独设置体验区、互动区等，积极做好竞赛的宣传工作。

# 10.绿色环保

10.1竞赛任何工作都不应该破坏赛场内外和周边环境。赛场内禁止吸烟；

10.2提倡绿色制造的理念。可循环利用的材料应分类处理和收集。

# 11.安全与健康条例

11.1 每个选手都对自己的安全与健康负责。

11.2 每个选手必须保持自己的工作区域内场地、材料和设备的清洁。

11.3 使用意式咖啡机时防止被萃取咖啡的热水及奶泡加热棒烫伤。

11.4 在切割装饰使用刀具时防止割伤自己注意保护。

11.5 随身穿带工作服和安全鞋。

11.6 仅使用符合国际标准的工具。

11.7 禁止在比赛场馆吸烟。

11.8 参赛者必须确保工具和手的清洁。

青岛市第十五届职业技能大赛咖啡师技能比赛赛区组委会

2019年2月28日