

广东省咖啡师职业技能竞赛组委会文件

粤啡赛组〔2019〕1号

关于印发《2019年广东省职业技能大赛—— 广东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《关于做好2019年广东省职业技能竞赛工作的通知》（粤人社函〔2019〕588号）文件精神，我们制定了《2019年广东省职业技能大赛——广东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：2019年广东省职业技能大赛——广东咖啡师职业技能竞赛实施方案

广东省咖啡师职业技能竞赛组委会

二〇一九年七月十五日

（联系人：罗建中 联系电话：13632351354）

2019年广东省职业技能大赛—— 广东咖啡师职业技能竞赛实施方案

一、竞赛宗旨

2019年广东省咖啡师职业技能竞赛以“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2019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

承办单位：广东省调酒与品酒鉴赏协会

三、竞赛项目、标准

（一）竞赛项目：咖啡技能竞赛

（二）竞赛标准：

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和实际操作两部分。

1、理论知识竞赛（占 30%）

采取以笔试闭卷作答方式进行,竞赛内容主要包括咖啡知识、咖啡管理知识等内容,满分为 100 分,时间为 60 分钟。

2、操作技能竞赛（占 70%）

2.1 指定咖啡豆冲煮（初赛环节）

选手采用比赛组委会提供的指定咖啡豆,在 5 分钟内边冲煮边进行解说,所选用的一切冲煮工具由比赛组委会提供,(自带器具必须提前向比赛组委会申请,如果相关器具影响比赛进行。组委会将有权禁止选手自带器具上场)选手独立完成的 1 壶咖啡的冲煮,提取不低于 90 毫升咖啡液给评委进行评比,评委通过品尝咖啡液以及选手的整体表现评定出分数。

2.2 指定咖啡豆冲煮（决赛环节）

(1) 选手采用比赛组委会提供的指定咖啡豆,在 9 分钟内边冲煮边进行解说,所选用的一切冲煮工具由比赛组委会提供,(自带器具必须提前向比赛组委会申请,如果相关器具影响比赛进行。组委会将有权禁止选手自带器具上场)选手独立完成的 3 壶咖啡的冲煮,每壶提取不低于 90 毫升咖啡液给评委进行评比(3 壶咖啡不得混合)评委通过品尝 3 份咖啡液以及选手的整体表现评定出分数。

四、竞赛组织

(一) 报名名额不限

(二) 竞赛地点

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）

（三）竞赛时间

竞赛分初赛、决赛两个阶段进行

1、初赛时间：拟定9月中旬，具体时间另行通知；

各企业和院校在广泛开展各类技能培训学习基础上，于2019年9月30日前组织开展初赛，在优胜者中挑选代表于11月中旬参加决赛。

2、决赛时间：2019年11月10日 08:00-18:00

（四）参赛选手条件

选手必须遵守国家有关法律法规，具有良好的职业道德，爱岗敬业。参加比赛的选手必须由组委会严格审核。

1. 个人赛：年龄不限，热爱本职工作，具有良好的职业道德，具备一定外语水平和较高的技能水平；（注：个人赛成绩同时纳入已组队的团体赛成绩统计中）

2. 地市团体赛：以地市为单位组队参加团体赛，每队3人。团体赛队名命名为：**市代表*队，例如：广州市代表1队。

3. 院校团体赛：以院校单位组队参加院校团体赛，每队3人。团体赛队名命名为：**院校代表*队，例如：旅游学校代表1队。

五、激励政策

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。决赛人数在60人以上，总成绩排名前5位的选手；决赛人数在30至59人之间，总成绩排名前3位的选手，由广东省人力资源和社会保障

厅授予“广东省技术能手”荣誉称号。学生竞赛不授“广东省技术能手”荣誉称号。

(二) 理论及操作考核合格的参赛选手，由行业颁发高级咖啡师证书。

(三) 理论及操作考核合格的参赛选手，由亚太旅游城市行业协会（APTICIA）颁发国际咖啡师技能证书。

(四) 其它荣誉证书。

1、比赛过程中由评委挑选出两名杰出咖啡师，由广东省调酒与品酒鉴赏协会颁发“杰出咖啡师”证书。

2、对获得个人赛一、二、三等奖的选手颁发荣誉证书。

3、对获得团体赛总分第一、二、三名的地市代表队、院校队颁发荣誉证书。

4、对参赛总分前三名的选手颁发奖杯及奖状。

六、竞赛程序

1、2019年9月15日前，各参赛个人及代表队带齐选手报名资料（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：罗建中，联系电话：13632351354）

参赛选手报名资料包括：《2019年广东省咖啡师职业技能竞赛个人赛报名表》（附件1）；《2019年广东省咖啡师职业技能竞赛团体赛报名表》（附件2）；《2019年广东省咖啡师职业技能竞赛参赛选手汇总表》（附件3）。

各代表队或个人需提交参赛选手身份证复印件一张、白底彩

色大一寸标准照 3 张，规格如下：

●照片为持证人近期正面直边免冠白底彩色大一寸相片（光面相纸），其他颜色不予受理。

●照片背面用油性笔正楷字填写清楚姓名。

2、本着以赛养赛的原则，根据需要适当收取参赛选手的报名费（1500 元/人），专款用于本次竞赛活动，同时接受企业和社会团体的捐助。

初/决赛时参赛选手、领队及相关人员的食宿等费用自理。

七、竞赛规则

（一）选手须知

1. 参赛选手必须持本人身份证并携（佩）戴竞赛组委会签发的参赛证及号码牌参加比赛。

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或答题，不得以任何理由拖延比赛时间。离开比赛场地时，不得将草稿纸等与比赛有关的物品带离现场。

(二) 赛场规则

1. 赛务人员必须统一佩戴由竞赛组委会签发的相关证件，着装整齐。

2. 各赛场除现场评委、安全巡视和赛场配备的工作人员以外，其他人员未经允许不得进入赛场。

3. 新闻媒体等进入赛场必须经过组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不得影响比赛进行。

4. 各参赛选手的陪同人员一律不得进入赛场。

八、裁判组织

由竞赛组委会聘请国内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、本实施方案条款的解释权归 2019 年广东省职业技能大赛——广东咖啡师职业技能竞赛组委会。

附件：

- 1、《2019 年广东省咖啡师职业技能竞赛个人赛报名表》
- 2、《2019 年广东省咖啡师职业技能竞赛团体赛报名表》
- 3、《2019 年广东省咖啡师职业技能竞赛参赛选手汇总表》
- 4、《2019 年广东省咖啡师职业技能竞赛技术文件》

广东省咖啡师职业技能竞赛组委会
二〇一九年七月十五日



附件 1:

2019 年广东省咖啡师职业技能竞赛
个人赛报名表

加一加微信公众号: GDBWTA 获取更多比赛咨询

姓名				性别			相 片
籍贯				学历			
工龄		现技能级别		申报级别			
身份证号:				电话			
住址				邮箱			
工作单位				联系人			
				电话			
报名费 <input type="checkbox"/>	身份证 <input type="checkbox"/>	学历 <input type="checkbox"/>	等级复印件 <input type="checkbox"/>	相片 <input type="checkbox"/>	自创作品配方 <input type="checkbox"/>	自述视频 <input type="checkbox"/>	
自带豆子介绍							
单位意见	盖章: 年 月 日						

附件 2:

2019 年广东省咖啡师职业技能竞赛团体赛报名表

请按【样板】填写 团队名称	企业（院校）名称	所属地市	代表队队号
	白天鹅宾馆	广州市	代表队 3 队
			代表队__队

1 号队员姓名				相 片	2 号队员姓名				相 片
性别		学历			性别		学历		
现技能级别		申报 级别			现技能级别		申报 级别		
身份证号:		电话			身份证号:		电话		
住址				住址					
3 号队员姓名				相 片	领队姓名:	电话:			
性别		学历			所在单位				
现技能级别		申报 级别			意 见:	盖章			
身份证号:		电话			年 月 日				
住址				人社局					
注：院校组队参赛，团队须由 1 名教师 2 名学生组成					意 见:	盖章			
					年 月 日				

附件 3:

2019 年广东省咖啡师职业技能竞赛参赛选手汇总表

序号	姓名	性别	参赛性质 (打√)	身份证号码	单位名称	所属地市	联系电话
1			个人赛 / 团体赛				
2			个人赛 / 团体赛				
3			个人赛 / 团体赛				
4			个人赛 / 团体赛				
5			个人赛 / 团体赛				
6			个人赛 / 团体赛				
7			个人赛 / 团体赛				
8			个人赛 / 团体赛				
9			个人赛 / 团体赛				
10			个人赛 / 团体赛				
11			个人赛 / 团体赛				

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 4:

广东省咖啡师职业技能竞赛组委会文件

粤啡赛组〔2019〕2号

2019年广东省咖啡师职业技能竞赛技术文件

一、竞赛项目及内容

(一) 竞赛项目

竞赛项目：咖啡技能竞赛。

竞赛组别分为：团体赛和个人赛。

1. 个人赛：年龄不限，热爱本职工作，具有良好的职业道德，具备一定外语水平和较高的技能水平；（注：个人赛成绩同时纳入已组队团体赛成绩统计中）

2. 地市团体赛：以地市为单位组队参加团体赛，每队3人。团体赛队名命名为：**市代表*队，例如：广州市代表1队。

3. 院校团体赛：以院校单位组队参加院校团体赛，每队3人。团体赛队名命名为：**院校代表*队，例如：旅游学校代表1队。

(二) 竞赛内容与方式

咖啡技能竞赛内容包括理论知识竞赛和操作技能竞赛两个部分。

1. 理论知识竞赛

理论知识竞赛采取以笔试闭卷作答方式进行，考核内容主要包括咖啡知识、咖啡厅管理知识等内容。题型为单项选择题与判断题两种、满分为 100 分、时间为 90 分钟。（理论考核范围参考附件：2）

2. 操作技能竞赛

2.1 指定咖啡豆冲煮（初赛环节）

（1）选手采用比赛组委会提供的指定咖啡豆，在 5 分钟内边冲煮边进行解说，所选用的一切冲煮工具由比赛组委会提供，（自带器具必须提前向比赛组委会申请，如果相关器具影响比赛进行。组委会将有权禁止选手自带器具上场）选手独立完成的 1 壶咖啡的冲煮，提取不低于 90 毫升咖啡液给评委进行评比，评委通过品尝咖啡液以及选手的整体表现评定出分数。

2.2 指定咖啡豆冲煮（决赛环节）

（1）选手采用比赛组委会提供的指定咖啡豆，在 9 分钟内边冲煮边进行解说，所选用的一切冲煮工具由比赛组委会提供，（自带器具必须提前向比赛组委会申请，如果相关器具影响比赛进行。组委会将有权禁止选手自带器具上场）选手独立完成的 3 壶咖啡的冲煮，每壶提取不低于 90 毫升咖啡液给评委进行评比（3 壶咖啡不得混合）评委通过品尝 3 份咖啡液以及选手的整体表现评定出分数。

二、成绩评定办法

(一) 参赛选手的成绩评定由竞赛技术工作委员会的裁判组负责。

(二) 理论知识由评分裁判员根据评分标准统一阅卷、评分与计分。

(三) 咖啡操作技能竞赛的成绩，由现场操作技术成绩和品味比较成绩两部分组成。

(四) 最终名次依据理论知识竞赛和操作技能竞赛两个部分成绩的累加排定，其中理论知识竞赛成绩占 30%、操作技能竞赛成绩占 70%。当出现成绩相同时，先比较操作技能竞赛成绩，以成绩高者名次在前。

三、竞赛场地与设备

(一) 理论知识竞赛在标准教室、单人单桌进行测试。

(二) 操作技能竞赛在指定场地进行。比赛赞助工具（全自动定温手冲壶，电子秤），冰块，由组委会提供，自带豆子比赛环节如使用特殊设备、工具、原料由选手自行准备。

四、理论知识竞赛细则

1. 参赛选手按座位上序号对号入座。并将参赛证和有效身份证放在座位左上角明显位置。竞赛全过程中，选手不得中途无故退场。若选手提前完成笔试，必须立刻离开考场。当评委宣布笔试结束后，所有选手须回到考场原来的座位上，待裁判收卷清点完毕后，选手方可离开赛场，听从指挥参加后续活动；

2. 竞赛过程中由于选手个人因素（如身体条件）引起的竞赛无法正常进行，组委会将不对此负责，选手将以弃权处理；

3. 参赛选手在赛场上应自觉遵守赛场秩序，保持安静，理论知识竞赛进行过程中不允许任何形式的交谈，更不得大声喧哗吵闹，否则将给予警告直至取消竞赛资格；

4. 选手在竞赛期间未经组委会的批准不得接受其他单位和个人进行的与竞赛内容相关的采访；

5. 选手不得将竞赛的相关情况资料私自公布；

6. 参赛选手在竞赛过程中必须主动配合裁判的工作，完全服从裁判安排，如果对竞赛的裁决有异议，请通过领队以书面形式向组委会提出申诉。

五、操作技能竞赛细则

1.0 竞赛内容与基本要求

A. 操作技能竞赛以现场实际操作的方式，按比赛规则要求完成指定品种及自带豆子品种；

B. 选手的出场顺序由抽签决定，参赛选手须对抽签结果签字确认；

C. 参赛选手须由竞赛组委会按选手抽签顺序号分批组织选手进入指定的调酒操作工位，参赛选手可在赛前5分钟内在指定操作工位进行相应准备工作。期间，竞赛裁判组将对各参赛选手的身份和填写资料进行核对；

D. 在裁判长宣布比赛开始时，比赛开始计时；

E. 各参赛选手对参赛设备和吧台应爱护、保养、保管，防止丢失。

损坏的物资必须保留原物，丢失的参赛物资要照价赔偿。

2.0 选手须知

2.1 比赛赞助产品

温控手冲壶

多功能电子秤

滤杯

分享壶

陶瓷咖啡杯

2.2 选手准备区域

选手准备区域是专门给参赛选手和工作人员使用的。参赛选手可以将自己的设备、配件以及配料等临时放置于此。注意：参赛选手私人物品需自行保管，大会及工作人员不对选手的物品负责。

2.3 比赛音乐

不接受选手自带，统一由大会全程随机播放背景音乐。

2.4 开始准备时间

每位参赛选手有 5 分钟的准备时间。当参赛选手来到指定的操作台并且确认操作台设置符合其标准，计时员则会询问参赛选手是否准备就绪。选手在按下计时器按钮前不得触碰操作台上的任何东西。在选手按下计时器按钮的同时，计时员也会按下秒表开始计时。

2.5 评委桌

选手可以摆设自带杯具或装饰，但不给予加分。

2.6 准备时间结束

参赛选手不可超过 5 分钟的准备时间。计时员会在还剩 1 分钟和 30 秒时提醒选手。时间达 5 分钟，计时员会喊“准备时间到”并且让参赛选手停止接触操作台上的任何物品。

3.1 主持人介绍

在操作比赛中，在准备时间到达 2 分钟后，主持人开始介绍参赛选手并询问选手是否准备就绪。

3.2 操作比赛时间

3.2.1 操作比赛准备时间

在操作比赛准备时间，计时员会询问比赛选手是否开始准备，开始准备时计时员会按计时器，限时 2 分钟，在剩余 30 秒时，计时员会提醒选手剩余时间，时间到或选手准备完毕后举手，计时员会按停计时器。

3.2.2 操作比赛比赛时间

选手准备好后，主持会说出指令“比赛开始”，计时员会按下计时器，在操作过程中选手示意举手操作完毕，计时员立刻按下计时器，在剩余 1 分钟和 30 秒时，计时员会提醒选手剩余时间。时间到，计时员会按停计时器。但如果选手超时计时器还是继续计时，计时员会在每超时 30 秒时报时“超时 XX 秒”，超时 3 分钟，计时员停止计时。

4.1 工作人员撤下作品

每轮作品被评委品鉴过后会有工作人员按照评委的指示将作品

从操作台上撤离。如果参赛选手对工作人员有特别的指示，则选手在比赛开始前需向工作人员作出说明。工作人员会在不妨碍选手比赛的同时撤下每轮作品。

5.1 关于超时

A. 如果参赛选手没有在规定的 9 分钟时间里完成比赛，选手仍可继续比赛，直至完成；

B. 选手超时，以每超时 5 秒扣除 1 分的方式进行扣分；

C. 参赛选手最多可被扣除 24 分；

D. 比赛时间超过 2 分钟的选手成绩为 0 分。

6.0 技术问题

A. 在比赛时间内，如选手发现工具或咖啡豆忘记准备，选手可以叫工作人员帮忙叫选手助手带上来，但评委会在准备工作扣分项进行扣分；

B. 如果故障问题经认定为因选手操作不当造成的或是选手的私人设备，大会不给予选手顺延时间，比赛继续进行；

C. 只有在准备时间里，发生设备故障才能得到延时处理。

D. 自创饮品装饰物可以提前做好带上操作台，这个评委不会作任何扣分。

E. 选手在操作时解说可使用粤语，普通话，英语，但一定要流畅，清晰明了。

F. 操作台上的工具可以由选手随意摆放。

7.0 清理时间

在比赛结束后，参赛选手有义务将工作台清理干净。评委会对该清理环节进行评分。

8.0 关于选手成绩

选手的总分是由技术总分和品味总分之和再减去因超时而扣除的分数得出。注意：裁判长所打的分数不被列入每位选手的总分计算中。

9.0 比赛场地

技术裁判在每场比赛开始前和结束后对比赛场地的清洁进行检查评估。

10.0 作品展示

所有选手作品会摆放在展示台上。

附件：《2019年广东省咖啡师职业技能竞赛评分表》



2019 广东省省咖啡师职业技能竞赛

比赛评分表

选手编号：_____

日期：_____

			指定咖啡豆冲煮				自选咖啡豆冲煮			
项目	内容	误差值	第一杯	第二杯	第三杯	评分	第一杯	第二杯	第三杯	评分
1	器具准备 (3分)	无								
2	水温 (3分)	±1.5 度								
3	粉量 (3分)	±1.5 克								
4	水量 (3分)	±5 毫升								
5	冲煮时间 (3分)	±5 秒								
			总分				总分			
备注：										
			指定咖啡豆冲煮				自选咖啡豆冲煮			
项目	内容		第一杯	第二杯	第三杯	评分	第一杯	第二杯	第三杯	评分
1	咖啡液温度 (5分)									
2	咖啡液色泽 (5分)									
3	咖啡液香气 (5分)									
4	咖啡液口感 (5分)									
5	咖啡液回味 (5分)									
			总分				总分			
备注：										
操作用时：										
①指定咖啡豆冲煮时间：_____ ②自选咖啡豆冲煮时间：_____										
咖啡师总体演绎：										
<input type="checkbox"/> 优秀 (10分) <input type="checkbox"/> 良好 (8分) <input type="checkbox"/> 中等 (5分) <input type="checkbox"/> 一般 (3分)										

实际得分：_____ 选手确认：_____ 评委签署：_____