

附件 3

咖啡师职业技能工种培训方案

一、总体目标

通过理论与操作技能的强化培训，提高职业技能等级认定通过

（一）理论知识目标

依据《咖啡师国家职业标准》中对咖啡师的理论知识要求，通过集中培训，使培训对象巩固职业道德、食品安全相关法律法规、咖啡豆基础知识、咖啡厅运营知识、咖啡器具保养知识、咖啡饮品制作流程等理论知识。

（二）操作技能目标

依据《咖啡师国家职业标准》中对咖啡师的理论知识要求，通过集中培训，使培训对象强化咖啡豆的烘焙与研磨、咖啡器具的使用与维护、咖啡饮品的制作与出品、工作区域的清洁等操作技能。

二、培训内容与课时分配

培训内容主要分为理论知识和操作技能两部分，其中咖啡师（四级）培训项目合计 20 课时；咖啡师（五级）培训项目合计 40 课时。

| 培训内容与课时分配 | | | |
|-----------|------|----------|----|
| | 培训内容 | 培训课时 | |
| 四级 | 理论知识 | 咖啡豆基础知识 | 4 |
| | | 咖啡师职业素养 | 4 |
| | | 小计 | 8 |
| | 操作技能 | 咖啡饮品调制技能 | 8 |
| | | 咖啡服务 | 4 |
| | | 小计 | 12 |

| | | | |
|-----------|-----------|--------------|-----------|
| | 合计 | | 20 |
| 五级 | 培训内容 | | 培训课时 |
| | 理论知识 | 咖啡豆基础知识 | 4 |
| | | 咖啡的制作与品鉴 | 4 |
| | | 咖啡的饮用知识 | 4 |
| | | 咖啡师职业素养 | 4 |
| | | 小计 | 16 |
| | 操作技能 | 咖啡制作设备的清洁与保养 | 8 |
| | | 咖啡饮品调制技能 | 10 |
| | | 咖啡服务 | 6 |
| | | 小计 | 24 |
| 合计 | | 40 | |

三、培训计划与时间安排

2022年5月下旬完成学生动员、报名工作，2022年6月开展职业技能培训，2022年7月初组织培训学生进行职业技能认定。