

附件 1.

# 河北省职业院校技能大赛 赛项规程

赛项名称：酒水服务

英文名称：Beverage Service

赛项组别：高等职业教育

赛项编号：GZ052

## 一、竞赛目标

本赛项以“借鉴国际标准、突出中国特色、贴近生产实际、体现工作过程”为宗旨，通过比赛的形式，考核高职旅游类专业学生在酒水服务过程中的综合素质及能力，促进高素质、技术技能型及复合型旅游类专业人才的全面发展，从而推动经济社会发展。响应国家“十四五”规划中“聚焦产业转型升级和居民消费升级需要”的要求，贯彻党的二十大中提出的“构建优质高效的服务业新体系”的号召，更好的服务和融入国家发展战略。

首先，通过本项赛项对接新技术、新产业、新业态、新模式，检验高职旅游类专业学生在酒水服务工作中对客服务、社交沟通、灵活应变、组织管理、创新设计、产品营销等综合素质及核心能力。

第二，通过竞赛，引导高职旅游类专业教学从职业岗位能力提升、课程模块设计、教学组织管理、实践教学组织等方面加强研究，对接 1+X 职业技能等级证书，推进“岗课赛证”综合育人。

第三，通过本项赛项促进高职旅游类专业相关标准进一步对接行业标准，强化专业学生的规范意识、服务意识、卫生安全意识、环境保护意识等职业素养。

最后，通过本项竞赛展示旅游类专业学生良好的职业形象和精益求精的工匠精神，促进旅游类专业职业院校与行业、企业的产教深度融合，为现代服务业高质量发展奠定高标准的人才基础。

## 二、竞赛内容

本赛项由酒水品鉴与侍酒服务、鸡尾酒调制与服务及综合能力测评三个模块组成。其中酒水品鉴与侍酒服务为酒水品鉴和侍酒服务两个子模块；鸡尾酒调制与服务包括两款自创鸡尾酒的调制及服务过程；综合能力测评为单选题题型。赛项内容涵盖了旅游类专业酒水教学的核心技能和职业素养，强调工作过程的规范化、实境化、流程化与职业化。

### **（一）酒水品鉴与侍酒服务**

本模块包括两个子模块：酒水品鉴与侍酒服务，总竞赛时间 45 分钟。

#### **1.酒水品鉴**

竞赛时间：15 分钟

竞赛任务简述：

现场品鉴 3 款红葡萄酒、3 款白葡萄酒，并写出国家及产区、葡萄品种、颜色、风味特征、单宁、酸度、甜度、酒精度等口感特征；赛前提供 6 款白葡萄酒、6 款红葡萄酒（如附件 1）。

#### **2.侍酒服务**

竞赛时间：30 分钟

竞赛任务简述：

本模块采用侍酒情景模拟形式，就餐场景为 3 人入座方形餐桌。参赛选手需要完成酒杯摆台、老酒开瓶（指定酒款）、滗酒、试酒、斟酒五步工作，并完成起泡酒（指定酒款）一次性平均分 10 份的任务。要求全程用英文进行服务。

### **（二）鸡尾酒调制与服务**

竞赛时间:30 分钟

竞赛任务简述:

本模块要求选手进行两杯自创鸡尾酒的制作及服务,原料需参赛队自行携带。比赛开始前,选手将提前准备好的鸡尾酒配方交给裁判组长,配方参考模板见附件 2。评分按照就餐形式 2 人入座餐桌。选手需完成迎接客人、点酒、两款自创鸡尾酒的制作(每款出品 2 杯),鸡尾酒呈现和鸡尾酒服务 6 个部分。要求全程用英文进行服务。

### (三) 综合能力测评

竞赛时间:30 分钟

竞赛任务简述:

每队参赛队伍的两名选手均需要参加本模块。两名选手独立完成,取两位选手的平均分为此参赛队伍本模块的总分。本模块在综合能力测评区进行,该评测区无网络环境。纸质答题卡由承办方在考前发放,选手根据要求答题并提交相应答案。所有参赛选手同时进行此模块的考核。

题型及数量:

单项选择题 30 题。

测试参赛选手对相关酒水的理论知识的掌握程度。选手根据抽取赛卷的题目完成本模块。

模块		竞赛内容	比赛时长	分值
模块一	酒水品鉴与侍酒服务	现场品鉴 3 款白葡萄酒	15 分钟	20
		现场品鉴 3 款红葡萄酒	15 分钟	
		酒杯摆台、开瓶、滗酒、	30 分钟	30

		试酒、斟酒、分酒		
模块二	鸡尾酒调制与服务	两款鸡尾酒调制与服务	30 分钟	30
模块三	综合能力测评	选择题	30 分钟	20

### 三、竞赛方式

（一）选手参赛资格：高职组参赛选手须为全日制在籍高等职业教育专科或本科学生。五年制高职院校四、五年级学生可报名参加高职组比赛。参赛选手须认真填写报名表各项内容，提供个人真实身份证明，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

（二）本赛项为团队赛，每支代表队由 2 位选手（A 和 B 选手）组成，具体分工由参赛队报名时确定。A、B 两名选手均须参加综合能力测评模块考核，酒水品鉴（葡萄酒）与侍酒服务模块由选手 A 完成，鸡尾酒调制与服务模块由选手 B 完成。

（三）每个参赛院校配领队 1 名。每个参赛院校选派 1 支参赛队伍，每队指导教师不超过 2 人。

（四）竞赛形式为线下比赛。

### 四、竞赛流程

比赛通过抽签分组的方式进行，按分组顺序完成比赛项目。每支代表队的 A、B 两名选手按照分组顺序分别完成比赛项目。A 选手与 B 选手均需参加综合能力测评的考核，模块一、二的考核同时进行，选手依据抽签分组的顺序决定考核模块的时间。

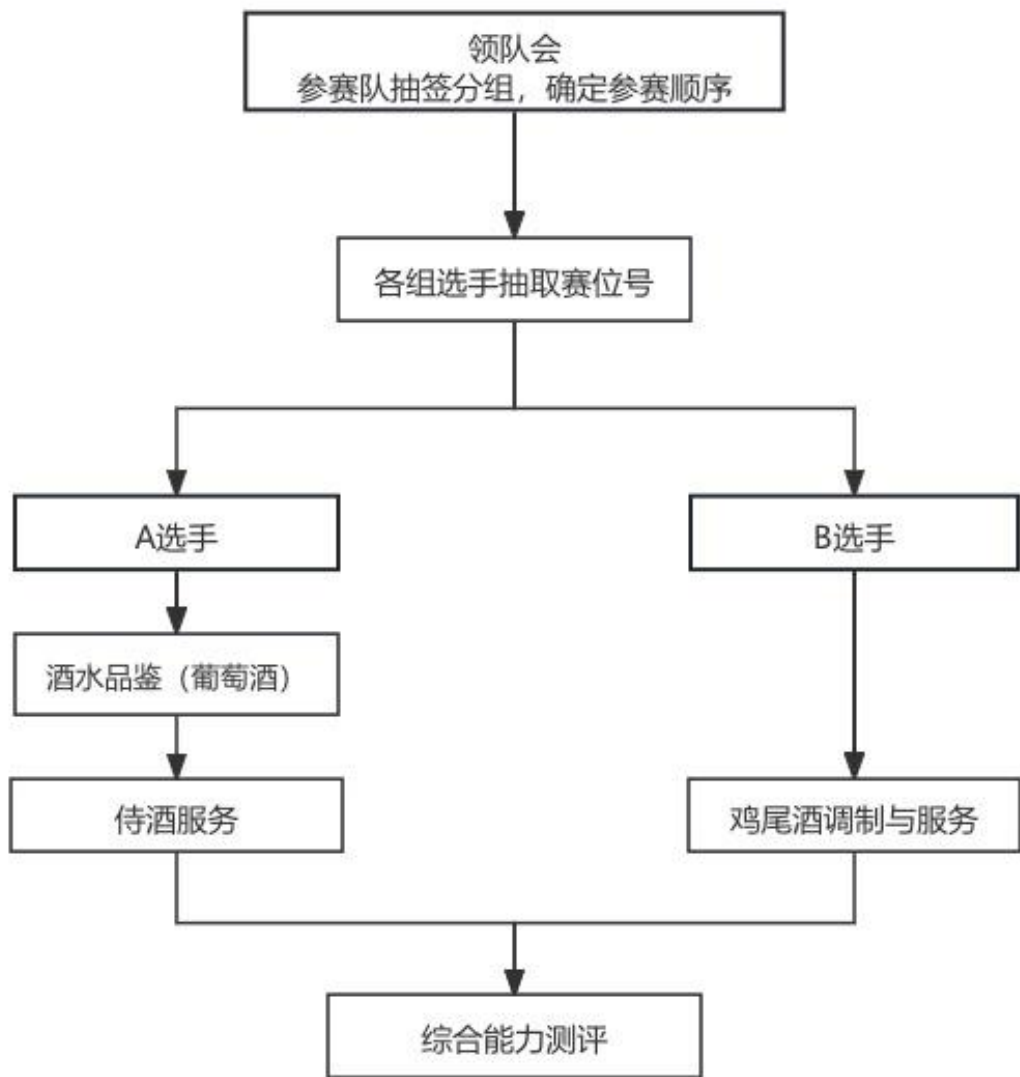


图 1 竞赛流程

## 五、竞赛规则

(一) **选手报名**: 根据省教育厅相关要求, 在规定时间内在大赛平台组织报名。

(二) **熟悉场地**: 执委会会同裁判人员于赛前 1 天组织全体参赛选手熟悉赛场及设备, 确保每位参赛选手有同等性能的设备及材料、工具和同等充足的时间进行适应性操作。

**（三）入场规则：**参赛选手按照规程要求进行比赛，选手准备工作结束后举手示意裁判，经裁判发出指令后开始比赛。客人进入赛场也须听从裁判指令。

#### **（四）赛场规则**

1.参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进行检录，加密之后进入赛场，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到**10**分钟取消比赛资格。

2.比赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示，文明竞赛；若因设备故障等因素导致选手中断或终止比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。参赛选手竞赛过程中，因严重违背竞赛纪律和规则的，现场裁判员有权中止其竞赛。

3.参赛选手比赛时需听从裁判员的统一指令。参赛选手提前结束比赛不加分，应向裁判员举手示意，不得再进行任何操作；比赛时间到须停止操作。现场比赛结束，经裁判员确认后选手方可离开赛场。

4.在竞赛过程中，参赛选手不得故意干扰其他队选手的竞赛。

5.参赛选手有义务参加赛项执委会组织的座谈、报告会等活动。

6.参赛选手及裁判人员不准将手机或其他通讯工具带进赛区（含综合能力测评赛场、技能操作赛场、候赛区、待赛区等）。

7.各参赛选手和大赛工作人员必须佩戴由大赛组委会统一配发的相应证件，着装整齐。

8.各赛场除现场裁判人员、监督公证人员和赛场配备的工作人员外，其他人员未经大赛组委会允许不得进入赛场。仪器设备保障组工

作人员因排除技术和设备故障需要，经裁判组长同意，可进入比赛现场，排除故障后应及时离开现场。

9.新闻媒体进入赛场必须经过大赛组委会允许，并听从现场工作人员的安排，不得影响比赛的正常进行。

10.各参赛代表队的领队、联络员及其他人员未经允许不得进入赛场。

### （五）离场规则

选手比赛完毕举手示意裁判，经裁判允许后离开赛场。

## 六、技术规范

本赛项的考核模块、考核内容及评价标准的设定参考了国际、国内权威行业职业等级认证考核标准，紧密对接高职专业《酒店管理与数字化运营》、《葡萄酒文化与营销》专业相关酒水服务的课程标准，以及世界技能大赛、全国职业院校技能大赛餐厅服务赛项有关酒水的考核内容及模块，确保比赛内容达到岗、课、赛、证，融通的目的，具体参考及饮用的标准和规范如下：

（一）教育部制定的《高等职业教育专科葡萄酒文化与营销专业教学标准》；

（二）文化和旅游部全国旅游行业饭店服务技能大赛的西餐、调酒等赛项相关标准；

（三）1+X 葡萄酒推介与侍酒服务职业等级认证的相关标准；

（四）第 44 届、45 届世界技能大赛餐厅服务赛项相关标准；

（五）全国第一届职业技能大赛世赛选拔赛餐厅服务赛项相关标准；



（六）英国葡萄酒与烈酒教育基金协会的第一、二、三级葡萄酒品鉴资格认证标准（SET Award Level 1、2、3 in wines）；

（七）CMS 高级侍酒师理事会（Court of Master Sommeliers）侍酒师职业资格认证标准。

## 七、技术环境

### （一）竞赛器材

赛项器材除大赛统一提供的以及本规程不允许自带的设备、器材、用品外，其他设备、器材可由参赛队根据比赛需要自行准备。比赛场地相关设备及物品的详细信息在比赛前两周公开发布。如有变动，最终以比赛场地提供的为准。

### （二）竞赛赛场

竞赛赛场分为笔试区和现场操作区。其中笔试区每个参赛队 2 个赛位（每个赛位 1 个座位）。现场操作区分为选手候考区、比赛区、裁判区、观摩区、后勤保障区等五个功能区。其中比赛区又划分为酒水品鉴、侍酒服务、鸡尾酒调制与服务三个比赛区。酒水品鉴比赛区根据参赛队选手人数设置赛位（每个参赛队设一个赛位，每个赛位 2 张桌子）；侍酒服务比赛区设 2-4 个赛位，每个赛位面积不少于 20 m<sup>2</sup>。鸡尾酒调制比赛区设 2-4 个赛位，每个赛位面积不少于 20 m<sup>2</sup>；后勤保障区提供餐厅用具、酒水、水果及保鲜、冷藏设施；同时设置选手休息、更衣区域。

### (三) 侍酒服务流程清单

品名	技术参数	备注
模拟餐桌	1.2m*1.2 方桌	统一提供
模拟餐椅	每张餐桌配 3 把餐椅	统一提供
模拟酒单	供客人模拟点单使用	统一提供
侍酒操作台	三层酒水车(带轮或不带轮)	统一提供
物料桌	用于放置考核用品	统一提供
酒架	用于放置考核用酒	统一提供
回收台	用于放置考生使用过的物品	统一提供
计时器	放置于考评员及考生均可看见的位置, 且不妨碍考生操作	统一提供
海马刀	常规型号	可自备
大托盘	46-56cm 之间	统一提供
餐巾	全面边长 46-56cm 之间	可自备
小碟子	陶瓷或金属等材质, 用于盛放缩帽、酒塞等小件物品	统一提供
酒篮子	--	统一提供
手电筒	--	统一提供
葡萄酒杯	常见红葡萄酒杯	统一提供
起泡酒杯	笛型起泡酒杯	统一提供
老酒醒酒器	小肚型	统一提供

### (四) 酒水品鉴工具清单

品名	参考技术参数	备注
ISO 酒杯	--	统一提供
吐酒桶	--	统一提供
餐巾	--	统一提供
比赛酒水	--	统一提供
葡萄酒盲品袋	--	统一提供
矿泉水	--	统一提供

### (五) 鸡尾酒调制清单

品名	参考技术参数	备注
----	--------	----

冰桶、冰块、冰夹	--	统一提供
调酒操作台	180cm×90cm	统一提供
鸡尾酒杯具	--	自备
相关一次性耗材	--	自备
鸡尾酒原料	--	自备

## 八、竞赛样题

赛卷包含综合能力测评题、酒水品鉴的酒单、鸡尾酒调制配方模版等内容。（竞赛样卷详见附件3）

## 九、赛项安全

### （一）赛场设计充分考虑安全因素

场地设计、流程设计注重人流、物流的路线设计，合理划分竞赛区域和观摩区。在各区域设立临时分界线，选派志愿者维持考场秩序，避免混乱。赛场各出入口设保安岗，加强管控，确保赛场各出入口安全通畅。

### （二）现场安全保障措施

1.消防安全。技能大赛前，后勤安保组组织一次消防设施的全面检查，包括消防栓、灭火器、应急疏散标志等，检查比赛中使用到的酒精等易燃物品是否妥善存放，避免火源直接照射，消除安全隐患。竞赛期间，做好竞赛场地安全保卫，防止火灾、盗窃现象发生，确保大赛期间的人身财产安全。

2.玻璃器皿安全。酒水服务比赛中，玻璃器皿是常用的器具，为防止玻璃器皿破裂或碎裂，应使用坚固的玻璃器皿，并在比赛前对器皿进行检查，确保器皿的完好性。比赛中应注意避免器皿的碰

撞和摔落。

3. 安全责任培训。所有工作人员都要参加安全责任意识培训。大赛各组责任人要对工作人员进行严格的安全教育，强调纪律卫生，行为规范，掌握进场、退场路线，防止拥挤、踩踏和人员失控，防止发生人身伤害事故。

4. 酒水品质安全。比赛中所使用的酒水应该符合国家相关标准，确保酒水的品质安全。比赛前应对所有酒水进行检查，确保酒水没有过期、有异味等问题。

5. 配齐医疗救护人员。赛场设置医疗救护站配备应急救护箱。

## 十、成绩评定

### （一）评分标准制定原则

1. 本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则设计评分标准，组织竞赛。

2. 以教育部《高等职业学校酒店管理与数字化运营专业简介》、《高等职业学校葡萄酒文化与营销专业简介》中专业技能要求为依据。

3. 以现代酒店业餐厅服务与酒吧服务的行业标准为参考。

4. 借鉴世界技能大赛餐厅服务项目竞赛标准。

## (二) 评分组成

	模块名称	子模块名称	分 数
			合计
酒水 服务 赛项	酒水品鉴与侍酒服务	酒水品鉴	20
		侍酒服务	30
	鸡尾酒调制与服务	鸡尾酒调制与服务	30
	综合能力测评	选择题	20
	合计		100

## (三) 评分办法

本项目的成绩评定由裁判组对选手进行评分。评分的方式分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

### 1. 评价分（Judgment 主观）

评价分打分方式：按模块设置若干个评分组，裁判各自单独评分，计算出平均分，除以 3 后再乘以该子项的权重分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于 1 档，否则需要给出解释并在小组长或裁判长的监督下进行调分。

“社交能力”评价分例表

评分	权重	要求描述
0	2	0 选手没有社交能力或与客人无交流
1		1 选手与客人有一定的沟通，在工作任务中展现一定水平和自信
2		2 选手展现较高水平的自信，与客人沟通良好，整体印象良好
3		3 选手展现优异的人际沟通能力，自然得体，有关注细节的能力

举例：五位裁判评分分别为 3/3/2/2/3，先计算出平均分  $13 \div 5 = 2.6$  分，再用  $2.6 \div 3 = 0.867$ ，最后乘以社交能力的权重 2，则该项最终得分为  $0.867 \times 2 = 1.734$ 。

## 2. 测量分 (Measurement 客观)

测量分打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 3 名以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	制服干净整洁，熨烫挺括合身，符合行业标准	0.2	0 或 0.2	0-0.2
	工作鞋干净，且符合行业标准	0.2	0 或 0.2	0-0.2
	具有较高标准的卫生习惯；男士修面，胡须修理整齐；女士淡妆	0.2	0 或 0.2	0-0.2
	身体部位没有可见标记；不佩戴过于醒目饰物；指甲干净整洁，不涂有色指甲油	0.2	0 或 0.2	0-0.2
	合适的发型，符合职业要求	0.2	0 或 0.2	0-0.2
	工作中站姿、走姿优美，表现专业	0.5	0 或 0.5	0-0.5

### (四) 统分方法

各组裁判进行复核后由工作人员录入、统计，裁判组长签字，裁判长进行审核签字，最后由大赛仲裁组组长确认后发布。

注：服务过程中的客人由志愿者担任。

## 十一、奖项设置

### (一) 奖励类别

#### 1. 选手奖励

本赛项设参赛团体一、二、三等奖。以赛项实际参赛队总数为基数，一、二、三等奖获奖比例分别为 10%、20%、30%（小数点后四舍五入）。如因成绩并列而突破获奖比例，报大赛执委会办公室批准。

## 2.优秀指导教师奖励

获得一等奖的参赛队的指导教师获“优秀指导教师奖”。

## 十二、赛项预案

在酒水服务比赛过程中，可能会出现一些不可控的紧急情况，如突发疾病、器皿碎裂、酒水倒泻等，这些情况可能会对选手成绩产生影响。为了应对这些紧急情况，需要制定相应的应急预案，特别是对选手成绩产生影响的具体处理措施，如下：

（一）突发疾病。如果选手突发疾病需要立即送医，应急预案中应规定赛场组织与管理人员应及时拨打 120 急救电话，并安排志愿者或工作人员协助送医。对于因疾病原因不能完成比赛的选手，可以安排补考或重新安排比赛时间。

（二）器皿碎裂。如果选手在比赛过程中的器皿碎裂，应急预案中应规定立即停止比赛，清理现场，避免参赛人员受伤，然后重新安排比赛时间。

（三）酒水倒泻。如果选手在比赛过程中出现酒水倒泻等情况，应急预案中应规定立即停止比赛，清洁现场，避免参赛人员受到污染，然后重新安排比赛时间。

（四）其他紧急情况。如果出现其他不可控的紧急情况，应急预案中应规定立即停止比赛，保护参赛人员安全，然后根据具体情况重新安排比赛时间或者取消比赛。

对于选手成绩可能受到影响的情况，应急预案中应规定相应的处理措施，如重新安排比赛时间、参赛人员补考等。同时，在比赛前应向选手宣传应急预案，增强选手对于应急情况的应对能力，避

免出现严重后果。

## 十三、竞赛须知

### （一）参赛队须知

1. 领队负责本参赛队的参赛组织和与大赛相关方的联络。
2. 参赛选手须认真填写报名表各项内容，提供个人真实身份证明，凡弄虚作假者，将取消其竞赛资格。竞赛期间，各参赛队应为选手购买人身意外保险。
3. 各参赛队须按照大赛赛程安排前往指定地点参加竞赛及相关活动。
4. 为避免影响其他选手，竞赛中不允许播放背景音乐。
5. 如遇特殊情况，需更改报名信息，须由参赛院校于开赛前 10 个工作日向大赛办提交申请，经审批通过后由后台工作人员统一修改。

### （二）指导教师须知

1. 每个参赛队最多可配 2 名指导教师。指导教师经报名、审核后确定，一经确定不得更换。
2. 严格遵守赛场规章制度，尽职尽责。
3. 竞赛过程中，指导教师不得进入竞赛场地。
4. 指导教师应按时参加赛区组织的相关会议。
5. 指导教师要做好本队参赛选手的有关组织工作，督促参赛选手按指定时间和地点报到；做好参赛选手的后勤保障、安全工作；自觉维护赛场秩序。

### （三）参赛选手须知



1.参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进行检录，加密之后进入赛场，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到 10 分钟取消竞赛资格。

2.竞赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示，文明竞赛；若因设备故障等因素导致选手中断或终止竞赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。参赛选手竞赛过程中，因严重违背竞赛纪律和规则的，现场裁判员有权中止其竞赛。

3.参赛选手竞赛时需听从裁判员的统一指令。参赛选手提前结束竞赛不加分，应向裁判员举手示意，不得再进行任何操作；竞赛时间到须停止操作。现场竞赛结束，经裁判员确认后选手方可离开赛场。

4.在竞赛过程中，参赛选手不得故意干扰其他队选手的竞赛。

## 十四、申诉与仲裁

（一）在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，参赛队领队可在比赛结束后 2 小时之内向赛项仲裁组提出书面申诉。书面申诉应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员等进行实事求是的叙述，并提供事实依据（无事实依据或主观臆断不予受理），经领队亲笔签名后提交，非书面申诉不予受理。




（二）赛项仲裁组在接到申诉报告后的 2 小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。赛区监督仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

（三）申诉方可随时提出放弃申诉。

（四）申诉方必须提供真实的申诉信息并严格遵守申诉程序，提出无理申诉或采取过激行为扰乱赛场秩序的应给予取消参赛成绩等处罚。

附件 (1) :

酒水品鉴酒单 (仅作赛题酒单展示方式参考)

序号	国家	年份	中文名	英文名	图片
1	德国	2022	黑森大公雷司令	Ernst Ludwig Medium Dry, Riesling, Rhienhessen, Germany, 2022	
2	智利	2022	太阳之光珍藏长相思 干白葡萄酒	Tierra Del Sol Reserva, Sauvignon Blanc, Chile, Central Valley, 2022	
3	意大利	2021	菲亚诺干白葡萄酒	Atoya Appassite, Fiano, Italy, Sicily, Terre Siciliane IGT, 2021	
4	中国	2022	涧静-干白葡萄酒	涧静干白葡萄酒, 霞多丽, 中 国, 河北 怀来, 2022	
5	中国	2023	峡涧川-干白葡萄酒	峡涧川干白葡萄酒, 霞多丽, 中 国, 宁夏贺兰山东麓, 2023	

6	中国	2022	贵香锦-干白葡萄酒	贵香锦干白葡萄酒，贵人香，中国，宁夏贺兰山东麓，2022	
7	西班牙	2015	科洛玛歌海娜红葡萄酒	Coloma Gamacha Roja, Spain, Extremadura Vdlt, 2015	
8	意大利	2019	博颂普利亚桑娇维塞干红葡萄酒	Boussen Puglia 2019 Sangiovese, Italy	
9	智利	2022	托拉索黑企鹅红葡萄酒	Mr Penguin Limited Reserve Pinot Noir, Chile, Casablanca Valley, 2022	
10	中国	2021	雍紫香-干红葡萄酒	雍紫香干红葡萄酒，美乐，中国，宁夏贺兰山东麓，2021	
11	中国	2021	蟠逸-干红葡萄酒	蟠逸干红葡萄酒，西拉、蛇龙珠，中国，宁夏贺兰山东麓，2021	

12	中国	2014	藤沁干红葡萄酒	藤沁干红葡萄酒，赤霞珠，中国，宁夏贺兰山东麓玉泉营和青铜峡，2014	
13	中国	/	长城解百纳干红葡萄酒	长城解百纳干红葡萄酒，中国，张家口	
14	西班牙	/	洛斯干型起泡葡萄酒	Los Velade White Sparkling Brut, Spain	

附件（2）：

**鸡尾酒调制配方参考模版**  
**RECIPE TEMPLATE OF COCKTAIL**

鸡尾酒名称 Cocktail name			日期 Date	
份量 Amount	配方 Ingredients			
装饰物 Garnish				
杯子 Glasses				
创意鸡尾酒描述 Description of the cocktail				

附件（3）：

### “酒水服务”赛项样题

一、综合能力测评（比赛用时 30 分钟）

1.单选题

题目内容	题目选项
以下哪个不是波尔多代表葡萄品种：	A、赤霞珠 B、梅洛 C、品 丽珠 D、黑皮诺

附件（4）：

## 高职组“酒水服务”赛项评分标准

### 1.酒水品鉴评分表（20分）

任务	M=测量 J=评判	标准名称或描述	权重	评分
酒水品鉴(葡萄酒)	J	0 准确描述的该葡萄酒香气特征少于1个(含1个) 1 准确描述了2个该葡萄酒香气特征 2 准确描述了3个该葡萄酒香气特征 3 准确描述了4个及以上该葡萄酒香气特征	3	0 1 2 3
	M	单宁	0.3*10	Y/N
	M	酸度	0.3*10	Y/N
	M	酒体	0.3*10	Y/N
	M	酒精度(误差在±0.5度)	0.2*10	Y/N
	M	国家及产区正确(大产区即可)	0.2*10	Y/N
	M	品种正确(若为混酿,只需写出占比最重的品种即可,且占比最重的品种必须写在第一位,否则不得分)	0.2*10	Y/N
	M	年份正确	0.2*10	Y/N

### 2.侍酒服务评分表——起泡酒服务(10分)

任务	M=测量 J=评判	标准名称或描述	权重	评分
仪容仪表	M	制服干净整洁,熨烫挺括合身,工作鞋干净,符合行业标准	0.2	Y/N
	M	具有较高标准的卫生习惯;男士修面,胡须修理整齐;女士淡妆	0.2	Y/N
	M	身体部位没有可见标记;不佩戴过于醒目饰物;指甲干净整洁,不涂有色指甲油	0.2	Y/N



	J	0 所有工作中的站姿、走姿标准低，仪态未能展示工作任务所需的自信 1 所有工作中的站姿、走姿一般，对于有挑战性的工作任务时仪态较差 2 所有工作中的站姿、走姿良好，表现较专业，但是仍有瑕疵 3 所有工作中的站姿、走姿优美，表现非常专业	1.0	0 1 2 3
开酒	M	取下的酒帽，放入围裙口袋	0.5	Y/N
	M	松开铁丝网时，应紧握酒塞并用拇指、手掌或酒布按住	0.5	Y/N
	M	转瓶时酒瓶倾斜 30°~45°，始终紧握酒塞并用拇指、手掌或酒布按住	1.0	Y/N
	M	来回转动瓶身，不转动瓶塞，直至瓶内气压将酒塞顶出	0.5	Y/N
	M	取出酒塞时不发出过于明显的声响，酒液不喷溅，开瓶过程中酒塞不飞出	0.5	Y/N
	M	酒塞放入小碟子	0.5	Y/N
	M	使用酒布擦拭瓶口	0.5	Y/N
	M	全程瓶口朝向无人且安全的方向，酒标尽量朝正前方	0.5	Y/N
分酒	M	从一个方向倒酒	0.5	Y/N
	M	将酒平均分于 10 个笛型杯中	1.5	Y/N
	M	结束后酒瓶中不剩酒	0.5	Y/N
	M	每个杯子只能倒一次酒	0.5	Y/N
	M	泡沫和酒液不从杯中溢出	0.5	Y/N
	M	全程将背标握于手心内	0.2	Y/N
	M	每次倒酒完毕，及时擦拭瓶口，不滴洒酒液	0.2	Y/N

### 3.侍酒服务评分表---老酒服务（20分）

任务	M=测量 J=评判	标准名称或描述	权重	评分
点单	M	复述信息完整，必须包括酒庄名（或酒款名）、品种、酒款类型、年份（如有）	1.0	Y/N
	M	拿取酒杯和醒酒器时，先确认是否洁净，再放入大托盘	0.2	Y/N
	M	服务时沿顺时针路径，且始终站在服务对象的右手	0.2	Y/N

		边		
	M	酒杯摆放先客人，后主人。客人内部先给女士，再给男士	0.3	Y/N
	M	醒酒器放在侍酒操作台左手边，手电筒立于操作台中央	0.3	Y/N
	M	酒杯等玻璃器皿全程不摇晃、跌落或损坏	0.5	Y/N
开瓶	M	先取酒篮子和酒布，再取酒	0.5	Y/N
	M	平稳取酒，保持正标朝上，不转动酒瓶	0.5	Y/N
	M	向客人展示正标，复述信息完整，必须包括酒庄名（或酒款名）、品种、酒款类型、年份（如有）	0.5	Y/N
	M	酒篮子放于手电筒右边，且瓶口朝右	0.5	Y/N
	M	沿瓶口凸起处的下沿划开酒帽，酒帽摘取整齐完整，取下的酒帽后放入小碟子	0.5	Y/N
	M	使用酒布擦拭瓶口	0.5	Y/N
	M	海马刀使用规范，正确使用两节杠杆，酒塞不钻透	0.5	Y/N
	M	拔塞前使用酒布将其包住，取出酒塞时不发出过于明显的声响，酒液不喷溅	0.5	Y/N
	M	从海马刀上取下酒塞后嗅闻，放入小碟子	0.5	Y/N
	M	使用酒布擦拭瓶口	0.5	Y/N
侍酒师试饮	M	全程酒瓶应斜卧于酒篮子内，不旋转	0.5	Y/N
	M	礼貌征求主人的同意	0.5	Y/N
	M	倒酒量 10-15mL，不滴洒酒液	0.5	Y/N
	M	使用酒布擦拭瓶口	0.5	Y/N
滙酒	M	试饮时侧身或背身，不当着主客人的面	0.5	Y/N
	M	先点亮手电筒，再拿取酒瓶	0.5	Y/N
	M	平稳地从酒篮子内取出酒瓶，保持正标朝上，不转动瓶身	0.5	Y/N
	M	缓慢平稳地将酒倒入醒酒器，注意瓶肩处，一旦看到沉淀则停止倒酒（如无沉淀，考生应留下少量酒液于瓶内）	0.5	Y/N
侍酒	M	使用酒布擦拭瓶口	0.5	Y/N
	M	沿顺时针路径，不折返，每次服务时，站在服务对象的右手边，并正标朝向服务对象	0.2	Y/N

	M	持酒布的手应贴于体侧，自然下垂	0.3	Y/N
	M	每次倒酒完毕，及时擦拭瓶口，不滴洒酒液	0.3	Y/N
	M	给主人试饮时倒酒量约 30mL，得到主人的肯定后，才可开始全桌服务	0.2	Y/N
	M	主人试饮完毕后，先为客人倒酒，再为主人添酒。客人内部先给女士倒酒，再给男士倒酒	0.5	Y/N
	M	约倒至杯肚最宽处	0.2	Y/N
	M	醒酒器和酒瓶放置于餐桌上恰当的位置，确保主客人均可看到正标	0.1	Y/N
	M	小碟子（含酒帽和酒塞）放置于酒瓶旁边	0.2	Y/N
	J	0 全程没有或较少使用英语服务 1 全程大部分使用英语服务，但不流利 2 全程使用英语服务，较为流利，但专业术语欠缺 3 全程使用英语服务，整体流利，专业术语准确	2.0	0 1 2 3
	J	0 选手社交能力欠缺或与客人无交流 1 选手与客人有一定的沟通，在工作任务中展现一定水平的自信 2 选手展现较高水平的自信，与客人沟通良好，整体印象良好 3 选手展现优异的人际沟通能力，自然得体，有关注细节的能力	2.0	0 1 2 3
综合印象	J	0 在所有任务中，缺乏自信的表现 1 在所有任务中状态一般，当发现任务具有挑战性时表现出不良状态 2 在执行所有任务时都保持良好的状态，看起来较专业，但稍显不足 3 在执行任务中，始终保持出色的状态，整体表现非常专业	2.0	0 1 2 3

#### 4.鸡尾酒调制与服务评分表（30分）

任务	M=测量 J=评判	标准名称或描述	权重	评分
仪容 仪态	M	制服干净整洁，熨烫挺括，合身，符合行业标准	0.2	Y/N
	M	鞋子干净且符合行业标准	0.2	Y/N
	M	男士修面，胡须修理整齐；女士淡妆，身体部位没有可见标记	0.2	Y/N
	M	发型符合职业要求	0.2	Y/N
	M	不佩戴过于醒目的饰物	0.1	Y/N

	M	指甲干净整齐，不涂有色指甲油	0.1	Y/N
	J	0 所有工作中的站姿、走姿标准低，仪态未能展示工作任务所需的自信 1 所有工作中的站姿、走姿一般，对于有挑战性的工作任务时仪态较差 2 所有工作中的站姿、走姿良好，表现较专业，但是仍有瑕疵 3 所有工作中的站姿、走姿优美，表现非常专业	1.0	0 1 2 3
鸡尾酒调制	M	所有必需的设备 and 材料全部领取正确	1.0	Y/N
	M	鸡尾酒调制过程中没有浪费	2.0	Y/N
	M	鸡尾酒调制方法正确	2.0	Y/N
	M	鸡尾酒成份合理、味道适宜	2.0	Y/N
	M	鸡尾酒调制与装饰物制作过程中没有滴洒	2.0	Y/N
	M	同款鸡尾酒出品一致	2.0	Y/N
	M	操作过程卫生、安全	2.0	Y/N
	M	器具和材料使用完毕后归复原位	2.0	Y/N
鸡尾酒服务	M	礼貌迎接、送别客人	2.0	Y/N
	M	鸡尾酒与提交的配方一致，与客人点单一致	2.0	Y/N
	M	向客人服务鸡尾酒时使用杯垫	2.0	Y/N
	J	0 全程没有或较少使用英语服务 1 全程大部分使用英语服务，但不流利 2 全程使用英语服务，较为流利，但专业术语欠缺 3 全程使用英语服务，整体流利，专业术语准确	2.0	0 1 2 3
	J	0 在服务过程中没有互动，没有解释和风格 1 与客人有一些互动，对鸡尾酒有介绍，具有适当的服务风格 2 在服务过程中有良好自信，对鸡尾酒的原料和创意有基本的介绍，有良好的互动，在服务过程中始终如一 3 与宾客具有极好的互动，对鸡尾酒的原料有清晰的介绍，清楚地讲解鸡尾酒创意，展示高水准的服务技巧	2.0	0 1 2 3

综合 印象	J	<p>0 在所有任务中，缺乏自信的表现</p> <p>1 在所有任务中状态一般，当发现任务具有挑战性时表现出不良状态</p> <p>2 在执行所有任务时都保持良好的状态，看起来较专业，但稍显不足</p> <p>3 在执行任务中，始终保持出色的状态，整体表现非常专业</p>	3.0	<p>0</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>
		合计	20	

附件 2.

2025 年河北省职业院校“酒水服务”(高职组)技能大赛基本信息回执表										
姓名	参赛身份	性别	民族	学校名称	领队电话	指导教师电话	抵达时间	返程时间	是否住宿	是否拼房
注：1.表中的基本信息需准确填写，不得空项。										
2.参赛选手和指导教师的姓名需准确填写（与其身份证的姓名一致）。										
3.参赛身份须填写学生、领队或指导教师。										
4.参赛队名称须准确填写学校全称，不要用简称。										
5.自行拼房，如选择不拼房，则由单人承担整间房房费。										
6.此回执文件要求 excel 格式。										
7.报名截止时间：2024 年 11 月 25 日										

附件 3.

2025 年河北省职业院校“酒水服务”（高职组）技能大赛  
选手电子照片表

姓名： 赛项模块：酒水品鉴与侍酒服务	姓名： 赛项模块：鸡尾酒调制与服务

代表队：

赛项组别：高职组