单品咖啡制作专项能力考试指南

一、考试场地要求和设施设备要求

考场要求至少有30平米以上通风良好采光优良的场地。每10名考生应至少配置一个工位用于技能实操考试和一个餐桌用于考评员对咖啡评分及考核选手服务能力。每工位需配置的操作器材如下：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 单位 | 数量 | 备注 |
| 1 | 操作台 | 台 | 1 | 配洗涤池、消毒池、清水池 |
| 2 | 单品咖啡研磨机 | 台 | 1 | 每工位1台 |
| 3 | 螺丝刀 | 把 | 2 | 一字和十字螺丝刀各一把 |
| 4 | 抹布 | 块 | 3 | 三块干燥的清洁抹布，分别置于相应的使用位置 |
| 5 | 软毛刷 | 个 | 1 | 扫粉专用咖啡软毛刷 |
| 6 | 垃圾桶 | 个 | 1 | 每操作台各1个 |
| 7 | 手冲壶 | 个 | 1 | 手冲壶至少500毫升容量，并配备相应加热设备 |
| 8 | 咖啡豆 | 袋 | 4 | 4袋不同产区咖啡豆，咖啡豆每袋200克 |
| 9 | 咖啡杯 | 个 | 6 | 6个230毫升咖啡杯和配套碟具 |
| 10 | 咖啡滤杯 | 个 | 1 | V601号滤杯或同类型手冲咖啡滤杯 |
| 11 | 咖啡分享壶 | 个 | 3 | 咖啡分享壶，600毫升容量 |
| 12 | 咖啡滤纸 | 包 | 1 | V601号滤纸 |
| 13 | 电子秤 | 台 | 1 | 精度值0.1克的量程3千克厨用电子秤 |
| 14 | 温度计 | 个 | 1 | 精度值0.1摄氏度厨用温度计 |
| 15 | 咖啡渣槽 | 个 | 1 | 用于放置废渣和废液的容器 |
| 16 | 托盘 | 个 | 1 | 盛放出品咖啡杯和分享壶的托盘 |
| 17 | 虹吸壶（光波炉加热） | 套 | 1 | 至少为3人份虹吸壶，并配备相应加热设备 |
| 18 | 咖啡滤片 | 个 | 1 | 虹吸壶专用滤片 |
| 19 | 咖啡滤布 | 个 | 4 | 虹吸壶专用滤布 |
| 20 | 温度计 | 个 | 1 | 精度值0.1摄氏度厨用温度计 |
| 21 | 光波炉或酒精灯 | 套 | 1 | 用于加热虹吸壶 |
| 22 | 搅拌棒 | 把 | 1 | 用于虹吸壶的搅拌操作 |

二、考核技能大纲

1. 服务与沟通技巧
2. 咖啡豆研磨设备的使用与调试
3. 使用手冲咖啡滤杯制作一杯单品咖啡
4. 使用虹吸壶制作一杯单品咖啡
5. 工位的清洁与设备维护

三、考试场景演示

1.考生从等待区进入考场，考评员指定的考生工位。

2.考生根据试卷要求进行考试

3.考评员对考生的操作能力和考核结果进行评分。

4.考评组长和鉴定站考务人员需在所有考生完成考试后，汇总每位考生的成绩，并分别拍照上传所属鉴定中心和做好考试资料留档工作。

四、培训建议时长

 建议全日制学校安排25个学时用于单品咖啡制作教学。其中理论课程10个学时，实操课程15个学时。专业培训机构安排3个工作日用于考前培训工作，理论培训一个工作日，实操培训2个工作日。