

## 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

	<b>合计</b>		<b>20</b>
<b>五级</b>	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
<b>合计</b>		<b>40</b>	

### 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工作，2022年7月初组织培训学生进行职业技能认定。