

调饮茶制作专项职业能力考核规范

一、定义

可以利用茶具和基本茶品及食材，将基本茶品制作成调饮茶的能力。

二、适用对象

身体健康的农村转移劳动力、下岗失业人员以及希望自主创业的其他人员

三、能力标准和考核内容

能力名称：调饮茶制作		职业领域：茶艺师	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 茶品的冲泡：	水温，投茶比例， 浸泡时间	操作前清洁茶具，依据 容器选择适量茶叶， 选用合适的水温冲泡， 适当的时间出汤	30%
(二) 辅料的制作	切片，捣碎	将所需的辅料如柠檬， 冰糖等切片或捣碎备用	20%
(三) 柠檬红茶调饮	混合搅拌	选用所需的配料混合搅 拌均匀	40%
(四) 辅料的比例和选 用	称重，配比	适当的选用和调配比例 是成品的质量的保证	10%

四、考核要求

(一) 申报条件：

达到法定劳动年龄，参加过本专项职业能力培训或从事本专项工作并具有相应技能者均可报名参加。

(二) 考评员构成：

考评员应具备一定的调饮茶制作专业知识及实际操作

经验；每个考评组不少于 3 名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间：

技能操作考核采取现场实际操作方式。技能操作考核时间不少于 90min。

（四）鉴定场地设备要求

场所：水、电、窗帘、空调等设施齐全、照明设备完备、符合公共卫生要求的标准教室，面积 100 平方米。

设备：满足技能鉴定需要的操作台、桌椅、电源插座以及调饮茶专用工具等。