

ICS 03.080.30  
A 02  
备案号:37171—2012



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10734—2012

---

## 咖啡调配师岗位技能要求

Technical competence requirements of barista

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 术语和定义 .....	1
3 基本要求 .....	1
4 相关法律法规知识 .....	2
5 知识和技能要求 .....	2
6 初级咖啡调配师 .....	2
7 中级咖啡调配师 .....	3
8 高级咖啡调配师 .....	4
9 培训、考核及证书发放 .....	4
10 咖啡调配师培训要求 .....	4
11 考评员 .....	5
附录 A (资料性附录) 培训、考核及证书发放 .....	6

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商业饮食服务业发展中心、北京恒大世纪教育咨询有限公司、中国果品流通协会咖啡豆分会。

本标准主要起草人：孙喆、徐晶龙、张金诚、钱嘉鹰、郑钧、付静雅、杨燕玲、刘珊珊、彭伟、胡滨。

# 咖啡调配师岗位技能要求

## 1 范围

本标准规定了咖啡调配师应具备的知识和技能、证书发放。

本标准适用于餐饮服务场所中,为消费者提供咖啡调配、制作、服务的人员。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1

**咖啡豆 coffee beans**

咖啡树果实中去除羊皮纸的籽。

### 2.2

**咖啡品种 coffee variety**

咖啡的原生木本种属,如阿拉比卡、罗布斯塔和利比里卡等。

### 2.3

**单品咖啡 single origin coffee**

产地咖啡,大多数以原产地的地名来命名。

### 2.4

**拼配咖啡 blended coffee**

两种或两种以上不同地域的咖啡豆拼配而成。

### 2.5

**精选咖啡 specialty coffee**

来自同一产地同一小气候种植的咖啡,用手工选摘并实施精细加工的咖啡。

### 2.6

**速溶咖啡 instant coffee ;soluble coffee**

运用加工工艺,使咖啡提取物的水分去除,并将咖啡溶水部分进行凝固干燥,达到即冲即饮的功能。

### 2.7

**意式浓缩咖啡 espresso**

通过高温高压且快速的方法制作出的咖啡,通常出品是以“份”(shot)来计算。

### 2.8

**花式咖啡 signature beverage coffee**

在咖啡中加入可食用的配料并不失咖啡味道的饮品。

## 3 基本要求

### 3.1 基本文化程度

初级咖啡调配师应具备或者相当于初中毕业以上文化程度。

中级咖啡调配师应具备或者相当于高中毕业以上文化程度。