

第七届淮安技能状元大赛助残咖啡制作 (邀请赛)项目技术文件

第七届淮安技能状元大赛组委会技术工作组
2026年10月

目录

一、技术描述

- (一) 项目概要.....1
- (二) 基本知识与能力要求..... 1

二、试题与评判标准

- (一) 试题内容.....3
- (二) 评判标准.....3

三、竞赛细则

- (一) 裁判员分组和职责.....5
- (二) 赛场管理制度.....5
- (三) 技术违规处理.....6

四、竞赛场地、设施设备等安排

- (一) 赛场规格要求.....6
- (二) 场地布局图.....7
- (三) 基础设施清单.....8

五、安全要求

- (一) 赛场人员安全要求.....8
- (二) 场地设备安全要求.....9

一、技术描述

（一）项目概要

本赛项为面向淮安市残疾人咖啡从业者及咖啡制作爱好者的专项技能邀请赛，通过标准化、专业化的实操比拼，展示残疾人咖啡制作技能风采，提升残疾人职业技能水平与就业创业能力，助力咖啡行业与残疾人事业融合发展。

（二）基本知识与能力要求

本竞赛是对咖啡制作项目相关技能的展示与评判，依据《国家职业技能标准——咖啡师（2022版）》三级/高级工操作技能要求组织实施，选手需掌握操作所必备的理论知识，具有相应的知识水平。该项目不涉及理论考试，只进行实际操作竞赛。参加咖啡制作的选手，应具备的知识和能力要求如下表：

相关要求		权重比例 (%)
1	仪容仪表与职业素养	5%
基本 知识	- 职业道德 - 竞赛纪律 - 行业规范	
工作 能力	- 能诚信守法、爱岗敬业 - 能遵守赛场纪律、服从现场管理 - 能保持仪容仪表整洁、规范	
2	操作规范与卫生素养	10%
基本 知识	- 食品卫生与个人卫生常识 - 咖啡师卫生操作行为规范 - 咖啡机等电气设备的安全、规范使用	
工作 能力	- 能保持个人卫生、食品卫生 - 能保持吧台与器具清洁、避免交叉污染 - 能正确使用咖啡机等电气设备、防止蒸汽烫伤	

3	浓缩咖啡萃取	25%
基本知识	- 金杯准则知识：意式浓缩咖啡萃取率标准区间、浓度（TDS）标准区间 - 研磨度、粉量、萃取时间等参数知识 - 浓缩咖啡油脂的特征与品质判断知识	
工作能力	- 能根据金杯准则合理取粉、萃取 - 能保证萃取率与浓度达标、油脂丰富 - 能保证两杯浓缩基底状态一致	
4	牛奶打发与奶泡控制	30%
基本知识	- 牛奶的种类、成分及打发特性知识 - 奶泡打发原理与奶温控制知识 - 拿铁奶泡厚度的出品标准	
工作能力	- 能正确选择牛奶并控制奶温 - 能打发绵密细腻、无大气泡的奶泡 - 能控制奶泡厚度达到拿铁出品标准，两杯一致	
5	咖啡拉花与出品	30%
基本知识	- 咖啡拉花的基本原理与操作要领 - 拉花出品稳定性与一致性要求 - 拿铁杯量、咖啡与牛奶比例知识	
工作能力	- 能完成两杯咖啡拉花，且拉花出品稳定性一致 - 能完成清晰的拉花图案，完成度高 - 能保证两杯在杯量、整体观感、口感上保持一致	
合计		100

二、试题与评判标准

（一）试题内容

本赛项为现场实操任务：两杯拿铁咖啡制作。选手须在15分钟内现场制作2杯拿铁咖啡，内容包括浓缩咖啡萃取、牛奶打发、奶泡温度及厚度控制、咖啡拉花、成品呈现与工位清洁。要求浓缩咖啡萃取达标、奶泡厚度达标、杯面有清晰拉花图案、两杯出品一致。

（二）评判标准

1. 浓缩咖啡萃取

金杯准则（Golden Cup Standard, SCA精品咖啡协会）为萃取质量的通用参考标准：萃取率：18%~22%（黄金萃取率区间），萃取不足（<18%）或萃取过度（>22%）均不符合标准；浓度（TDS）：意式浓缩咖啡浓度约8%~12%。考核要点：选手依据金杯准则取粉、萃取，确保萃取率与浓度达标、油脂丰富，两杯浓缩基底状态一致。

2. 奶温控制

理想奶温范围：55℃~65℃，以60℃左右为最佳。上限：奶温不超过65℃，防止牛奶蛋白质变性影响奶泡质地与口感；下限：奶温不低于55℃，保证出品温度适宜、可立即饮用。考核点：奶温控制得当、两杯奶温一致，奶泡质地绵密细腻。

3. 奶泡厚度（拿铁标准）

拿铁奶泡厚度范围：约0.5cm~1cm；奶泡质地：绵密细腻、无大气泡，表面光泽。考核点：奶泡厚度落在标准范围内、两杯厚度一致。

4. 咖啡拉花

图案要求：杯面呈现清晰可辨的拉花图案。考核点：图案对比度良好、位置居中、完成度高；两杯拉花图案一致或基本一致。

5. 成绩计算方式

本项目采用百分制。各评分项由现场裁判参照评分表独立评分，选手最终成绩取全部裁判评分的算术平均值，分值保留小数点后两位，四舍五入。选手得分相同时，比对分数小数点后第三位，确定排名先后。

6. 评分细则

评分项目	要 求	得分
1.仪容仪表	1.仪容整洁，发型规范	5分
	2.制服穿着得体，没有明显饰物	
	3.举止大方，适度微笑	
2.浓缩咖啡萃取	1.依据金杯准则取粉，布粉、压粉操作规范	25分
	2.萃取均匀、油脂丰富	
	3.能通过观察判断萃取过度或不足，并调整方案使萃取率、浓度符合金杯准则（萃取率18%~22%）	
	4.两杯浓缩基底状态一致	
3.奶温控制	1. 奶温控制在55℃~65℃范围内（以60℃左右为最佳）	10 分
	2.奶温不超过65℃，保证奶泡质地与口感	
	3.两杯奶温控制一致	
4.奶泡厚度	1.奶泡绵密细腻、无大气泡、表面光泽	20 分
	2.奶泡厚度在0.5cm~1cm标准范围内	
	3.两杯奶泡厚度一致	
5.咖啡拉花	1.图案清晰可辨	25 分

	2.图案对比度良好、位置居中、完成度高	
	3.两杯拉花图案一致或基本一致	
6.出品一致性	1.两杯杯量一致（±10ml）	5 分
	2.两杯整体观感、口感一致	
7.操作规范与卫生素养	1.能严格遵循咖啡萃取标准化流程，布粉、压粉动作规范统一，操作变量控制稳定，动作连贯有序，具备良好的操作规范性	10 分
	2.能保持操作台、器具及周边环境洁净，咖啡残渣及时清理，器具使用前后清洁到位，无残留咖啡粉、污渍，维护良好的卫生操作环境。	
合计		100 分

三、竞赛细则

（一）裁判员分组和职责

本次竞赛设立裁判组，裁判组由裁判长1名和若干名裁判员组成。裁判长负责组织全体裁判员，做好赛前技术准备及竞赛各环节的技术工作，组织本项目开展技术总结和技术点评。裁判员应服从裁判长工作安排，认真做好本职工作；熟练掌握竞赛技术规则，参加赛前培训和技术讨论；对有争议的问题提出客观、公正、合理的意见和建议；公平公正执裁，不徇私舞弊；坚守岗位，严格遵守执裁时间安排，保证执裁工作正常进行。裁判组接受竞赛组委会的领导。

（二）赛场管理制度

1. 参观人员活动必须在参观通道内，不得进入竞赛区域；
2. 现场保持安静，参观拍照严禁使用闪光灯，赛场内部禁止拍照；
3. 赛前选手可在规定时间内熟悉工位和设备，不得自带器具；
4. 裁判宣布开始前禁止使用咖啡机等设备，否则扣分；

5. 竞赛过程中禁止携带拍照、存储及通信设备；
6. 选手如怀疑设备问题可举手向裁判示意，经技术人员检查确属设备问题的给予相应补时，设备无恙不予补时。
7. 竞赛标准的解释权归竞赛组委会所有。

（三）技术违规处理

1. 竞赛过程中不得接受场外递送的任何材料或物品；
2. 不得损坏、拆卸、改装赛场提供的设备、器具和工作台等设施；
3. 不得在杯具、器具上作任何涉嫌作弊的标记，严重者按作弊处理；
4. 因操作不当导致事故的，扣10~20分，情况严重者取消比赛资格；
5. 违规损坏设备、污染赛场环境等不符合职业规范的行为，视情节扣5~10分；
6. 扰乱赛场秩序、干扰裁判员工作的，视情节扣5~10分，情况严重者取消比赛资格。

四、竞赛场地、设施设备安排

（一）赛场规格要求

1. 赛场整体规划

本赛场设于咖啡厅实训吧台，布局符合咖啡厅营业规范；选手工位独立，实行单人依次竞赛。设置安全通道和警戒线，参观、采访、视察人员限定在安全区域内活动；按流程设置选手报到区、休息区、技术支持区、办公（储物）区、录分室、裁判休息区、检录区、作品呈送与评分区等区域。

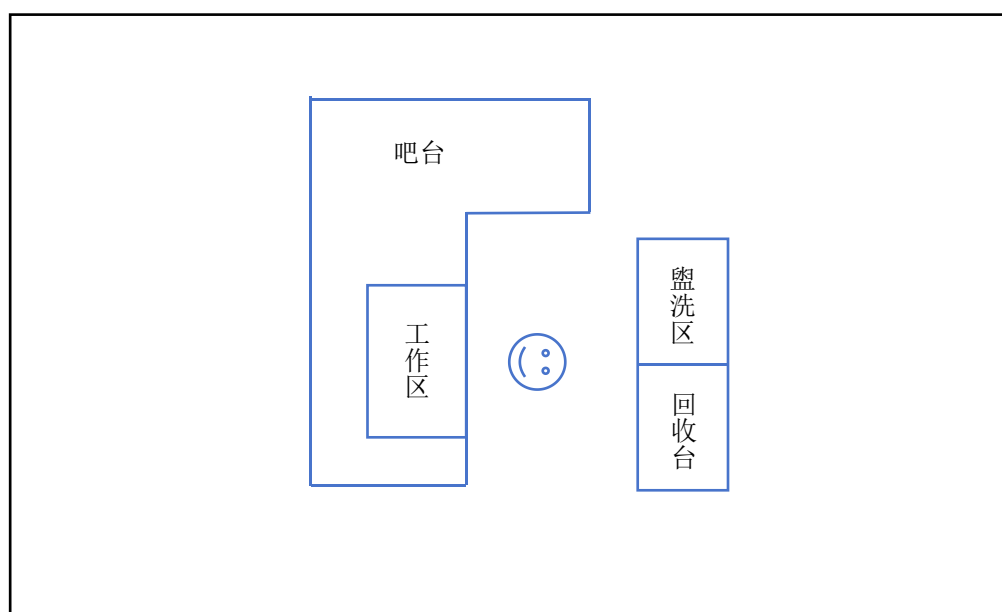
2. 助残保障要求

赛场为听障选手配备书面提示牌、现场文字沟通支持或手语翻译，为视障选手提供必要的场地指引与语音提示；允许选手携带日常必需的辅助器具（如助听器等）入场，须在赛前检录时向裁判报备。

3. 消防与逃生要求

赛场留有安全通道，赛前明确告知选手和裁判安全通道与安全门位置；配备灭火设备并置于显著位置；赛场应具备良好的通风、照明和操作空间，无任何安全隐患。

（二）场地布局图



（三）基础设施清单

以下物料现场统一提供。

序号	名称	规格	数量
1	半自动意式咖啡机	双头（含蒸汽棒）	1台
2	电动磨豆机	意式研磨	2台
3	压粉器	58mm	1个
4	布粉器		1个
5	转角垫		1个
6	拉花缸	450ml不锈钢	2个
7	电子秤	精确至0.1g	1台
8	电子温度计	探针式	1支
9	拿铁杯	220ml~300ml玻璃杯	4个
10	计时器	精确至秒	1个
11	吧台毛巾		若干
12	废粉桶		1个
13	垃圾桶		1个
14	工作台（吧台）		1张
15	咖啡豆	意式拼配豆（深烘）	若干
16	牛奶	全脂牛奶	若干
17	冰箱	冷藏商用	1台
18	巧克力酱	好时	若干
19	拉花针		若干

五、安全要求

（一）赛场人员安全要求

1. 现场裁判、选手、工作人员在竞赛期间应遵守组委会和执委会的安全规定；
2. 选手须在确保人身安全和设备安全的前提下开始竞赛，发现安全问题立即向裁判报告；
3. 规范使用蒸汽棒，防止蒸汽与高温液体烫伤；打奶时握缸姿势正确，防止奶液飞溅；

4. 保持工位地面干燥清洁，防止滑倒；
5. 遵守食品卫生要求，操作前洗手，器具清洁卫生。

（二）场地设备安全要求

1. 禁止携带任何有毒有害物品进入竞赛现场；
2. 赛场消防设施、器材和消防安全标志齐全且功能完整；
3. 安全出口、疏散通道畅通，应急照明完好，疏散通道不被占用；
4. 咖啡机使用前检查水位、蒸汽压力，使用后及时清理蒸汽棒、关闭电源，设备维护前确认断电；
5. 牛奶等易腐耗材冷藏保存，确保新鲜安全。