

GZB

国家职业标准

职业编码：4-03-02-12

侍酒师

（试行）

（2026年版）

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

侍酒师 (试行) (2026 年版)
SHIJIUSHI (SHIXING) (2026 NIAN BAN)

中国劳动社会保障出版社出版发行
(北京市惠新东街 1 号 邮政编码 : 100029)

*

厂印刷装订 新华书店经销

880 毫米 × 1230 毫米 32 开本 0.75 印张 17 千字

2026 年 4 月第 1 版 2026 年 4 月第 1 次印刷

统一书号 : 155167 · 779

定价 : 12.00 元

营销中心电话 : 400-606-6496

出版社网址 : <https://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错 , 请与本社联系调换 : (010) 81211666

我社将与版权执法机关配合 , 大力打击盗印、销售和使用盗版
图书活动 , 敬请广大读者协助举报 , 经查实将给予举报者奖励。

举报电话 : (010) 64954652

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能评价提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》和《中华人民共和国职业教育法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部组织有关专家，制定了《侍酒师国家职业标准（试行）（2026年版）》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2022年版）》为依据，严格按照《国家职业标准编制技术规程（2023年版）》有关要求，以“职业活动为导向，职业能力为核心”为指导思想，对侍酒师从业人员的职业活动内容进行了规范细致描述，对各等级从业人员的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师四个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。

三、本《标准》起草单位有：中国酒业协会、四川省宜宾五粮液集团有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、安徽古井贡酒股份有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、贵州习酒股份有限公司、四川郎酒股份有限公司、四川剑南春股份有限公司、华润雪花啤酒（中国）有限公司、青岛啤酒股份有限公司、中粮华夏长城葡萄酒有限公司、浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司、会稽山绍兴酒股份有限公司、上海金枫酒业股份有限公司、浙江塔牌绍兴酒有限公司、山东即墨黄酒厂有限公司、绍兴女儿红酿酒有限公司、中国饭店协会、北京侍上文化发展有限公司、江南大学（绍兴）产业技术研究院、北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂、福建屏湖红生物科技有限公司、深圳市酒师文化传播有限公司、泸州职业技术学院、潍坊工商职业学院、天津市企业青年人才创新发展协会。主要起草人有：宋书玉、王琦、何勇、马莉、

职业编码：4-03-02-12

李静、袁晔、徐姿静、穆敏敏、孙宇星、席德州、彭毅、魏金旺、李泽福、汪岩、王涛、柏宏、王栓、张辉、黄晓刚、傅宗展、胡志明、申鹏森、李相友、张乐然、李航、鲍学东、卢大炜、许传兵、宁同。

四、本《标准》审定单位有：中国就业培训指导中心、中国轻工业联合会轻工业职业能力评价中心、中国酒业协会、宜宾五粮液股份有限公司、罗曼法国烹饪学校。主要审定人员有：甘权、刘振国、杜小威、赵婷、元月、火兴三、毛勇、王旭亮、毛雪、吴文颖、杨克建、李薇、李泽福、黄顺红、马琳、程薇、任焕、张棒。

五、本《标准》在制定过程中，得到人力资源社会保障部职业技能鉴定中心、中国轻工业联合会、中国财贸轻纺烟草工会全国委员会、中国酒业协会等单位，及葛恒双、王小兵、杨曙光、杨栋国、张天芬等专家的指导和大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日^①起施行。

^① 2026年2月28日，本《标准》以《人力资源社会保障部办公厅关于颁布机电设备维修工等23个国家职业标准的通知》（人社厅发〔2026〕2号）公布。

侍酒师

国家职业标准

(试行)

(2026年版)

1. 职业概况

1.1 职业名称

侍酒师

1.2 职业编码

4-03-02-12

1.3 职业定义

在酒类消费场所运用感官品评专业技术及专用器具，对酒类产品开展品评、鉴赏、文化普及等工作，并提供酒单设计、餐酒搭配、产品宣传、销售服务的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设四个等级，分别为：四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内、外，常温。

1.6 职业能力特征

具有敏锐的色觉、视觉、嗅觉和味觉；具有较强的语言表达及

职业编码：4-03-02-12

沟通能力，动作协调；具有一定的计算能力。

1.7 普通受教育程度

初中毕业。

1.8 职业培训要求

1.8.1 培训参考时长

四级/中级工不少于 56 标准学时，三级/高级工不少于 48 标准学时，二级/技师不少于 40 标准学时，一级/高级技师不少于 32 标准学时。

1.8.2 培训教师

培训四级/中级工的教师应具有本职业三级/高级工及以上职业资格（职业技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训三级/高级工的教师应具有本职业二级/技师及以上职业资格（职业技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训二级/技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（职业技能等级）证书或相关专业高级专业技术职务任职资格；培训一级/高级技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（职业技能等级）证书 2 年以上或相关专业高级专业技术职务任职资格 2 年以上。

1.8.3 培训场所设备

理论知识培训在标准教室进行；操作技能培训在通风条件良好，光线充足，安全措施完善，具备酒具、开箱/开瓶器等专业设备设施的场所进行。

1.9 职业技能评价要求

1.9.1 申报条件

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

- (1) 累计从事本职业或相关职业^①工作满5年。
- (2) 取得相关职业五级/初级工职业资格(职业技能等级)证书后，累计从事本职业或相关职业工作满3年。
- (3) 取得本专业或相关专业^②的技工院校或中等及以上职业院校、专科及以上普通高等学校毕业证书(含在读应届毕业生)。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

- (1) 累计从事本职业或相关职业工作满10年。
- (2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格(职业技能等级)证书后，累计从事本职业或相关职业工作满4年。
- (3) 取得符合专业对应关系的初级职称(专业技术人员职业资格)后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。
- (4) 取得本专业或相关专业的技工院校高级工班及以上毕业证书(含在读应届毕业生)。

(5) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格(职业技能等级)证书，并取得高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业毕业证书(含在读应届毕业生)。

(6) 取得经评估论证的高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业的毕业证书(含在读应届毕业生)。

具备以下条件之一者，可申报二级/技师：

- (1) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格(职业技能等级)证书后，累计从事本职业或相关职业工作满5年。

① 相关职业：品酒师、调酒师、营销员等，下同。

② 相关专业：酿酒工艺与技术、食品生物技术、酿酒技术、葡萄酒文化与营销、食品工程技术、食品科学与工程、食品质量与安全、酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、白酒酿造工程等，下同。

(2) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满5年，并在取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的中级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

(4) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作满2年。

(5) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书满2年的技师学院预备技师班、技师班学生。

具备以下条件之一者，可申报一级/高级技师：

(1) 取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2) 取得符合专业对应关系的中级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满5年，并在取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的高级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

1.9.2 评价方式

分为理论知识考试、操作技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；操作技能考核主要以现场实操、模拟操作等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对二级/技师和一级/高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、操作技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达60分（含）以上为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于 1 : 15 (其中,采用机考方式的不低于 1 : 30),且每个考场不少于 2 名监考人员;操作技能考核中的考评人员与考生配比为 1 : 10,且考评人员为 3 人(含)以上单数;综合评审委员为 3 人(含)以上单数。

1.9.4 评价时长

理论知识考试时间不少于 90 min,操作技能考核时间不少于 60 min,综合评审时间不少于 30 min。

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试在标准教室进行;操作技能考核在通风条件良好,光线充足,安全措施完善,具备酒具、开箱/开瓶器等专业设备设施的场所进行。

2. 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

- (1) 遵纪守法，文明礼貌。
- (2) 诚实守信，顾客至上。
- (3) 传承创新，团结协作。
- (4) 绿色环保，安全整洁。

2.2 基础知识

2.2.1 酒类及餐饮知识

- (1) 酒的分类及风格。
- (2) 酿酒工艺基本知识。
- (3) 酒的历史及酒文化。
- (4) 酒的产区及品牌知识。
- (5) 餐饮风味基本知识。
- (6) 餐桌文化及餐桌礼仪。

2.2.2 品评基础知识

- (1) 品评基本知识。
- (2) 品评基本方法及技术。

2.2.3 侍酒服务基础知识

- (1) 侍酒服务基础理论知识。
- (2) 侍酒服务基本操作知识。

2.2.4 食品风味搭配知识

- (1) 餐酒搭配理论及发展。
- (2) 餐酒搭配技术及搭配方式。

2.2.5 酒类采购与营销基础知识

- (1) 酒类采购基本流程。
- (2) 酒类营销基本知识。
- (3) 酒水的调拨、报损和盘点。
- (4) 鸡尾酒基本知识与酒吧吧台管理知识。

2.2.6 安全操作知识

- (1) 设备使用安全知识。
- (2) 职业安全卫生和环境知识。

2.2.7 相关法律、法规知识

- (1) 《中华人民共和国劳动法》相关知识。
- (2) 《中华人民共和国产品质量法》相关知识。
- (3) 《中华人民共和国食品安全法》相关知识。
- (4) 《中华人民共和国商标法》相关知识。
- (5) 《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识。
- (6) 《中华人民共和国反食品浪费法》相关知识。
- (7) 《中华人民共和国环境保护法》相关知识。
- (8) 《中华人民共和国消防法》相关知识。
- (9) 《中华人民共和国价格法》相关知识。

3. 工作要求

本标准对四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进,高级别涵盖低级别的要求。

3.1 四级/中级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 环境准备	1.1.1 能清洁工作场所 1.1.2 能开启照明、空调、音响等设备	1.1.1 清洁卫生方法 1.1.2 照明等设备开启方法
	1.2 物料、器具准备	1.2.1 能按要求准备物料 1.2.2 能按要求准备器具	1.2.1 常用物料种类 1.2.2 常用器具种类
	1.3 个人卫生与着装准备	1.3.1 能按要求做好个人卫生清洁 1.3.2 能按要求着装	1.3.1 食品行业人员卫生要求 1.3.2 着装规范
2. 侍酒服务	2.1 餐酒搭配服务	2.1.1 能识读餐酒搭配方案并执行 2.1.2 能按方案介绍餐酒搭配特色	2.1.1 餐酒搭配方案识读方法 2.1.2 餐酒搭配特色表达方法
	2.2 侍酒展示及产品介绍	2.2.1 能完成侍酒流程 2.2.2 能介绍产品基础信息	2.2.1 侍酒服务规范 2.2.2 酒类产品基础信息

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 侍酒服务	2.3 引导客户品鉴	2.3.1 能介绍通用酒类产品品鉴方法 2.3.2 能引导客户完成基础品鉴	2.3.1 不同类型酒类产品品鉴方法 2.3.2 酒类品鉴操作程序
3. 产品管理	3.1 酒单管理	3.1.1 能识读酒单 3.1.2 能收集客户提出的改进建议	3.1.1 酒单识别方法 3.1.2 客户意见收集方法
	3.2 储存管理	3.2.1 能记录储存环境温度、湿度等数据 3.2.2 能按要求进行巡查	3.2.1 数据记录方法 3.2.2 巡查工作流程及操作方法

3.2 三级/高级工

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 工作准备	1.1 环境准备	1.1.1 能检查工作场所卫生 1.1.2 能根据营业要求调整环境亮度、温度、音乐等	1.1.1 营业场所卫生标准 1.1.2 营业环境标准
	1.2 物料、器具准备	1.2.1 能按要求查验物料准备情况 1.2.2 能按要求查验器具准备情况	1.2.1 物料查验标准与方法 1.2.2 器具查验标准与方法
	1.3 个人卫生与着装准备	1.3.1 能按要求检查个人卫生 1.3.2 能按要求检查着装	1.3.1 食品行业人员个人卫生检查标准 1.3.2 着装标准核查要求
2. 侍酒服务	2.1 餐酒搭配服务	2.1.1 能对餐酒搭配方案提出改进建议 2.1.2 能检查餐酒搭配方案执行情况	餐酒搭配方案检查方法
	2.2 侍酒展示及产品介绍	2.2.1 能完成特定侍酒流程 2.2.2 能介绍产品特色信息	2.2.1 特定酒款侍酒方法 2.2.2 产品特色信息介绍方法
	2.3 引导客户品鉴	2.3.1 能介绍特定酒款品鉴方法 2.3.2 能引导客户辨识酒类产品典型风味	2.3.1 特定酒款品鉴方法 2.3.2 特定酒款典型风味知识

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 产品管理	3.1 酒单管理	3.1.1 能对酒单提出改进、优化建议 3.1.2 能分析客户对酒单改进建议的合理性	3.1.1 酒单优化方法 3.1.2 客户意见分析方法
	3.2 储存管理	3.2.1 能调整酒类产品储存环境温度、湿度等 3.2.2 能审阅巡查记录并提出整改建议	3.2.1 储存温度、湿度调整方法 3.2.2 储存环境温度、湿度标准 3.2.3 巡查记录审阅方法

3.3 二级/技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 侍酒服务	1.1 餐酒搭配服务	1.1.1 能编制餐酒搭配方案 1.1.2 能提出餐酒搭配新风格方案建议	餐酒搭配方案编制方法
	1.2 侍酒展示及产品介绍	1.2.1 能编制侍酒流程方案 1.2.2 能编制产品信息手册	1.2.1 侍酒流程方案编制方法 1.2.2 产品信息手册编制方法
	1.3 引导客户品鉴	1.3.1 能编制客户品鉴方案 1.3.2 能对客户酒类产品品鉴情况进行反馈	1.3.1 品鉴方案编制方法 1.3.2 品鉴信息回收、反馈操作规范
2. 产品管理	2.1 酒单管理	2.1.1 能编制设计酒单 2.1.2 能提出酒类产品采购建议	2.1.1 酒单编制方法 2.1.2 酒类产品采购建议申报程序
	2.2 储存管理	2.2.1 能编制酒类产品储存方案 2.2.2 能发现酒类产品储存过程中的常见问题，并解决问题	2.2.1 酒类产品储存方案编制方法 2.2.2 储存期酒类产品异常及解决方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 酒会策划与实施	3.1 酒会策划	3.1.1 能编制酒会策划方案 3.1.2 能根据方案组织完成筹备工作	3.1.1 酒会策划方案编制方法 3.1.2 酒会筹备工作执行方法
	3.2 酒会实施	3.2.1 能组织完成酒会方案落地 3.2.2 能发现并反馈酒会方案执行中的异常情况	3.2.1 酒会现场执行工作规范 3.2.2 酒会方案执行中的常见异常情况及确认标准
4. 培训与指导	4.1 培训	4.1.1 能编写三级/高级工及以下级别人员专项技能培训教材 4.1.2 能对三级/高级工及以下级别人员进行技能培训	4.1.1 专项技能培训教材编写方法及要求知识 4.1.2 培训知识
	4.2 指导	4.2.1 能指导三级/高级工及以下级别人员侍酒服务操作 4.2.2 能编写三级/高级工及以下级别人员工艺作业指导手册	4.2.1 操作指导方法 4.2.2 工艺作业指导手册编写方法

3.4 一级/高级技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 侍酒服务	1.1 餐酒搭配服务	1.1.1 能制定餐酒搭配方案编写规范 1.1.2 能研发餐酒搭配新风格	1.1.1 餐酒搭配方案编写规范 1.1.2 餐酒搭配新风格研发方法
	1.2 侍酒展示及产品介绍	1.2.1 能审定侍酒流程方案 1.2.2 能审定产品信息手册	1.2.1 侍酒流程方案审定方法 1.2.2 产品信息手册审定方法
	1.3 引导客户品鉴	1.3.1 能审定客户品鉴方案 1.3.2 能研发引导客户品鉴新方法	1.3.1 品鉴方案审定方法 1.3.2 引导客户品鉴的方法
2. 产品管理	2.1 酒单管理	2.1.1 能审定酒单 2.1.2 能制订酒类产品采购计划	2.1.1 酒单审定方法 2.1.2 产品采购计划制订方法
	2.2 储存管理	2.2.1 能审定酒类产品储存方案 2.2.2 能提出酒类产品储存过程中异常情况的解决方案	2.2.1 酒类产品储存方案审定办法 2.2.2 储存期酒类产品异常情况处理方案

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 酒会策划与实施	3.1 酒会策划	3.1.1 能审定并优化酒会策划方案 3.1.2 能审查并优化酒会筹备工作	3.1.1 酒会策划方案审定及优化方法 3.1.2 酒会筹备工作审查及优化方法
	3.2 酒会实施	3.2.1 能审查并优化酒会方案执行工作 3.2.2 能解决酒会中出现的异常情况	3.2.1 酒会执行情况检查方法 3.2.2 酒会异常情况处置办法
4. 培训与指导	4.1 培训	4.1.1 能编写二级/技师专项技能培训教材 4.1.2 能对二级/技师进行技能培训	4.1.1 二级/技师专项技能培训教材编写要求 4.1.2 二级/技师技能培训方法
	4.2 指导	4.2.1 能指导二级/技师品酒操作 4.2.2 能编写品酒工艺作业指导手册	品酒工艺作业指导手册编写方法

职业编码：4-03-02-12

4. 权重表

4.1 理论知识权重表

项目		技能等级	四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
基本要求	职业道德		5	5	5	5
	基础知识		20	10	5	5
相关知识 要求	工作准备		25	20	—	—
	侍酒服务		30	45	50	50
	产品管理		20	20	30	30
	酒会策划与 实施		—	—	5	5
	培训与指导		—	—	5	5
合计			100	100	100	100

4.2 技能要求权重表

项目 \ 技能等级		四级/ 中级工 (%)	三级/ 高级工 (%)	二级/ 技师 (%)	一级/ 高级技师 (%)
技能 要求	工作准备	35	25	—	—
	侍酒服务	45	45	30	15
	产品管理	20	30	30	35
	酒会策划与 实施	—	—	30	35
	培训与指导	—	—	10	15
合计		100	100	100	100