

GZB

国家职业标准

职业编码：4-03-02-13

宴会定制服务师

（试行）

（2026年版）

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

宴会定制服务师 (试行) (2026 年版)
YANHUI DINGZHI FUWUSHI (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 19 千字

2026 年 4 月第 1 版 2026 年 4 月第 1 次印刷

统一书号: 155167 · 758

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《宴会定制服务师国家职业标准（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，对宴会定制服务师的职业活动内容进行了规范细致描述，对各等级从业者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》主要起草单位有：北京宴禧餐饮管理有限公司、天津职业技术师范大学、天津轻工职业技术学院、上海旅游高等专科学校、北京市丰台区职业教育中心学校、山西文化旅游职业大学、全国酒家酒店等级评定委员会、北京财贸职业学院、太原市高级技工学校（太原技师学院）、保山中等专业学校（保山技师学院）、万达酒店管理公司、北京俏江南餐饮管理有限公司。主要起草人员有：杨秀龙、冯睿、李文静、高立荣、杨苗、张颖、齐亚平、安薪睿、段晓云、杨德才、王文燕、黄家洋、李晓云、赵爱芹、张燕文、耿诚林、叶朝霞、王京红、孙莉、胡驰、孙勇兴、王剑、王燎、赵伟华、刘建忠、张春丽、彭华强、孙洪涛、乔海洋、姜园园、王浩全。

四、本《标准》主要审定单位有：中国商业联合会、中国旅游研究院产业研究所、山东青岛海景花园大酒店、中国社科院评价院、北京烹饪协会、北京海归海餐饮管理有限公司、中国烹饪协会、中

职业编码：4-03-02-13

国饭店协会、世界中餐业联合会、天津职业技术师范大学、无锡泓历嘉唐酒店管理有限公司、北京华方餐饮管理有限公司、青岛东方梅地亚酒店。主要审定人员有：张丽君、许鸿、张元、杨宏浩、周泉红、荆林波、云程、乔杰、张景富、王朝辉、王丽霞、谢江超、张力、宋晓丽、孙溯。

五、本《标准》在制定过程中，得到人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心王小兵、张灵芝、张韶华和刘璐璐的指导和大力支持，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。

宴会定制服务师 国家职业标准 (试行) (2026年版)

1. 职业概况

1.1 职业名称

宴会定制服务师

1.2 职业编码

4-03-02-13

1.3 职业定义

从事宴会主题策划，定制并组织提供个性化餐饮服务的人员。

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、常温。

1.6 职业能力特征

具有学习能力、语言表达能力、沟通协调能力、判断能力。

1.7 普通受教育程度

高中毕业（或同等学力）。

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 140 标准学时；三级/高级工不少于 120 标准学时；二级/技师不少于 100 标准学时；一级/高级技师不少于 80 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满 2 年。

1.8.3 培训场所设备

理论知识培训在标准教室、具备相应条件的会议室或线上平台进行；操作技能培训在线下进行，室内卫生、光线、通风条件良好，配备必要的照明设备、网络环境、计算机等。培训在线上进行的，应配备计算机、网络设备、计算机摄像头等相关设备。

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) 取得本职业或相关职业五级/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

① 相关职业:餐厅服务员、前厅服务员、连锁经营管理师、客户服务管理员、会展策划专业人员、会展服务师、会展设计师、中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、调酒师、调饮师、咖啡师、茶艺师、侍酒师、插花花艺师、食品安全管理师、健康管理师、营养配餐员、营养师、商务策划专业人员、品牌专业人员、婚礼策划师、婚姻家庭咨询师、心理咨询师、播音员、节目主持人、礼仪主持人、工艺美术品设计师等,下同。

② 本专业或相关专业:高星级饭店运营与管理、饭店(酒店)服务、商务礼仪服务、会展服务与管理、家政服务、酒店管理、连锁经营与管理、酒店管理与数字化运营、会展策划与管理、中西面点工艺、西式烹饪工艺、烹饪、烹饪与餐饮管理、茶艺、茶艺与茶文化、健康管理、健康服务与管理、营养与保健、公共营养保健、营养配餐、烹饪工艺与营养、休闲服务与管理、食品加工工艺、食品营养与卫生、食品智能加工技术、民族食品加工技术、食品安全与检测技术、食品检验检测技术、食品质量与安全、食品营养与健康、医学营养、艺术设计、艺术设计与制作、产品艺术设计、产品设计、包装设计与制作、包装策划与设计、文化创意与策划、工艺美术、心理咨询、航空服务、空中乘务、高速铁路乘务、邮轮乘务、健康管理、婴幼儿托育服务与管理、婴幼儿发展与健康管理、品牌策划与运营、商务助理播音与主持、社会工作、社会工作事务、社区管理与服务、社区公共事务管理、现代家政服务与管理、现代家政管理、婚庆服务与管理等,下同。

或相关专业的毕业证书（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。

（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；操作技能考核主要采用现场操作、模

拟操作等方式进行，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）以上者为合格。

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，采用机考方式的一般不低于 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不低于 1 : 5，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，综合评审不少于 30 min。

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试场地为标准教室或计算机机房，卫生、光线、通风条件良好，配备必要的照明设备、网络环境、计算机等。操作技能考核在宴会厅或模拟场地进行，宴会服务和设计方案所需物品、资料以及设施设备齐全，安全卫生符合国家相关标准。综合评审在具备录音录像设备的室内场地进行。

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，爱岗敬业。
- (2) 团结协作，精益求精。
- (3) 热情友好，厉行节约。
- (4) 传递真情，宾客至上。
- (5) 专注个性，保护隐私。
- (6) 赓续传统，开拓创新。

2.2 基础知识

2.2.1 宴会基础知识

- (1) 饮食文化知识。
- (2) 宴会类型知识。

2.2.2 宴会服务基础知识

- (1) 中国服务理论知识。
- (2) 宴会服务礼仪知识。
- (3) 宴会定制设计知识。
- (4) 宴会成本核算知识。
- (5) 宴会美学和装饰知识。
- (6) 营养配餐知识。

2.2.3 消费心理学基础知识

- (1) 消费者心理特征知识。

(2) 消费者行为理论知识。

2.2.4 安全环保基础知识

(1) 宴会安全知识。

(2) 宴会环保知识。

2.2.5 相关法律、法规知识

(1)《中华人民共和国劳动法》相关知识。

(2)《中华人民共和国劳动合同法》相关知识。

(3)《中华人民共和国食品安全法》相关知识。

(4)《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识。

(5)《中华人民共和国环境保护法》相关知识。

(6)《中华人民共和国反食品浪费法》相关知识。

(7)《中华人民共和国食品安全法实施条例》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/技师和一级/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. 宴会业务接洽	1.1 接待宾客	1.1.1 能接待宾客并记录宾客需求 1.1.2 能介绍宴会服务特色和专属定制项目	1.1.1 倾听和沟通技巧 1.1.2 宴会服务的特色 1.1.3 宴会专属定制项目的类型
	1.2 宴会预订	1.2.1 能接受宴会预订 1.2.2 能撰写宴会通知单	1.2.1 接受宴会预订的程序和注意事项 1.2.2 宴会通知单撰写方法
2. 宴会定制策划	2.1 宴会设计	2.1.1 能依据宾客需求选择宴会主题 2.1.2 能依据宾客需求确定宴会场景类型及布置 2.1.3 能制定符合宾客需求的宴会菜品方案 2.1.4 能选择与宴会主题相关的定制伴手礼	2.1.1 宴会主题类型和特点 2.1.2 宴会场景类型和布置方法 2.1.3 宴会菜品方案的制定方法 2.1.4 伴手礼的类型和选择注意事项

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 宴会定制策划	2.2 方案确认	2.2.1 能与宾客确认宴会主题场景布置方案 2.2.2 能与宾客确认宴会菜单及伴手礼 2.2.3 能与后厨确认宴会菜单	2.2.1 宴会主题场景布置方案确认流程 2.2.2 宴会菜单及伴手礼确认流程 2.2.3 与后厨确认宴会菜单的注意事项
3. 宴会定制实施	3.1 任务安排	3.1.1 能召开宴会服务班前会 3.1.2 能根据策划方案匹配人员	3.1.1 宴会服务班前会组织流程和方法 3.1.2 宴会服务团队管理与人员配置方法
	3.2 会前检查	3.2.1 能根据策划方案检查现场主题场景布置 3.2.2 能根据策划方案核对宴会流程所需物品 3.2.3 能使用宴会流程图检查设施设备 3.2.4 能检查宴会现场卫生安全	3.2.1 宴会现场主题场景布置的检查方法 3.2.2 宴会流程所需物品类型与注意事项 3.2.3 宴会服务所需设施设备 & 检查要点 3.2.4 宴会现场卫生标准及检查方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 宴会定制实施	3.3 现场服务	3.3.1 能依据宴会主题介绍菜品 3.3.2 能结合宾客信息进行个性化服务 3.3.3 能根据宴会接待方案主持宴会 3.3.4 能组织宴会主题表演节目	3.3.1 宴会菜品的介绍方法 3.3.2 餐中信息获取方法及个性化服务设计方法和要点 3.3.3 宴会主持要点及主持词撰写方法 3.3.4 宴会主题表演节目的组织方式
	3.4 会后清理	3.4.1 能检查菜品剩余情况 3.4.2 能检查会后清理情况	3.4.1 菜品剩余情况检查方法和要点 3.4.2 会后清理情况的检查方法和要点
	3.5 服务评价	3.5.1 能收集宾客评价信息 3.5.2 能反馈宾客评价信息	3.5.1 宾客评价信息收集方式 3.5.2 宾客评价信息的反馈流程和要点

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. 宴会业务接洽	1.1 分析需求	1.1.1 能分析宾客的潜在需求 1.1.2 能制定宾客接待方案	1.1.1 宾客潜在需求分析的技巧和方法 1.1.2 宾客接待方案的撰写方法
	1.2 宴会预订	1.2.1 能运用外语与宾客沟通 1.2.2 能按照宾客人数和需求安排宴会场地 1.2.3 能处理宴会预订调整问题	1.2.1 运用外语与宾客沟通的技巧 1.2.2 宴会场地安排方法 1.2.3 宴会预订调整流程
2. 宴会定制策划	2.1 宴会设计	2.1.1 能依据宾客的需求定制宴会酒水、花艺搭配 2.1.2 能结合客情客资、门店实际及时令节气定制个性化活动方案	2.1.1 酒水、花艺搭配原则和方法 2.1.2 个性化活动方案定制的注意事项
	2.2 方案确认	2.2.1 能与宾客确认酒水、花艺方案 2.2.2 能与宾客确认个性化活动定制方案	2.2.1 宴会酒水、花艺方案确认流程 2.2.2 个性化活动定制方案确认流程
3. 宴会定制实施	3.1 任务分配	3.1.1 能进行菜品急推估清的分配 3.1.2 能依据宴会性质进行人员调配	3.1.1 菜品急推估清分配的方法和技巧 3.1.2 宴会负责人的调配原则和方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 宴会定制实施	3.2 方案调整	3.2.1 能依据宾客的需求调整宴会服务流程 3.2.2 能处理宾客临时更改的需求	3.2.1 宴会服务流程调整方法及注意事项 3.2.2 宾客临时需求的获取和处理方法
	3.3 现场服务	3.3.1 能依据宾客类型进行宴会餐位安排 3.3.2 能发现宴会服务流程中的问题并解决	3.3.1 宴会餐位安排原则 3.3.2 宴会服务流程问题的解决措施
	3.4 会后检查	3.4.1 能协调进行宴会后的设备设施检查 3.4.2 能检查宴会会后的环境卫生	3.4.1 宴会会后设备设施检查要点及人员安排 3.4.2 宴会会后环境卫生标准和检查关键点
	3.5 档案建立	3.5.1 能应对宾客投诉 3.5.2 能建立宾客投诉档案	3.5.1 宾客投诉的应对方法 3.5.2 宾客投诉档案的建立方法
4. 宴会经营管理	4.1 成本控制	4.1.1 能制定低值易耗品的使用标准 4.1.2 能制定控制能源成本的方案	4.1.1 低值易耗品使用标准的制定方法 4.1.2 能源成本控制方案的制定方法
	4.2 技术管理	4.2.1 能讲解宴会定制服务技术流程 4.2.2 能示范宴会定制服务技术要领	4.2.1 宴会定制服务技术的流程 4.2.2 宴会定制服务技术的示范要点

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. 宴会业务接洽	1.1 业务开发	<p>1.1.1 能根据时令、节气、节假日等制定业务开发方案</p> <p>1.1.2 能根据经营数据调整营销方案</p>	<p>1.1.1 业务开发方案的制定方法</p> <p>1.1.2 经营数据分析要点</p> <p>1.1.3 营销方案调整方法</p>
	1.2 客户管理	<p>1.2.1 能运用数字技术收集客户信息数据</p> <p>1.2.2 能建立客户管理档案</p>	<p>1.2.1 客户信息数据收集的 digital 技术类型</p> <p>1.2.2 客户管理档案建立的要求与注意事项</p>
2. 宴会定制策划	2.1 宴会设计	<p>2.1.1 能设计特定仪式环节的活动流程和话术方案</p> <p>2.1.2 能在宴会进行中洞察宾客需求, 并设计满足宾客需求的定制伴手礼</p>	<p>2.1.1 特定仪式环节的活动流程和要点</p> <p>2.1.2 话术方案的撰写方法</p> <p>2.1.3 宴会进行中宾客需求变化的洞察方法</p> <p>2.1.4 宴会进行中定制伴手礼的设计方法</p>
	2.2 方案调整	<p>2.2.1 能及时根据宴会现场调整宴会定制方案</p> <p>2.2.2 能根据宴会规模、主题及宾客特点调配宴会定制服务人员</p>	<p>2.2.1 宴会定制方案优化的注意事项</p> <p>2.2.2 宴会定制服务人员选的调配原则</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 宴会定制实施	3.1 过程控制	3.1.1 能统筹安排菜品出品和服务 3.1.2 能解决宾客临时的宴会餐食及相关需求	3.1.1 安排菜品出品和服务的方法和技巧 3.1.2 特殊菜品需求的类型 3.1.3 宴会餐食调整的解决方法与注意事项
	3.2 应急管理	3.2.1 能制定宴会服务应急预案 3.2.2 能依据应急预案处理突发事件	3.2.1 宴会服务应急预案撰写方法 3.2.2 处理突发事件的要点和流程
4. 宴会经营管理	4.1 成本控制	4.1.1 能合理调配宴会服务人员 4.1.2 能计算产品毛利率 4.1.3 能核算宴会成本	4.1.1 宴会服务人员调配方法 4.1.2 产品毛利率计算方法 4.1.3 宴会成本核算方法
	4.2 宣传策划	4.2.1 能根据宴会营销计划制定营销策略 4.2.2 能根据不同季节、节日的特点定制服务项目，制定宣传方案	4.2.1 营销策略的制定方法与要点 4.2.2 宣传方案的制定方法与要点

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 培训指导	5.1 业务培训	5.1.1 能制订培训计划 5.1.2 能开展业务培训	5.1.1 培训计划制订方法与注意事项 5.1.2 业务培训实施流程
	5.2 业务指导	5.2.1 能检查三级/高级工及以下级别人员工作 5.2.2 能指导并帮助优化定制方案	5.2.1 宴会定制服务师的工作内容与检查方法 5.2.2 宴会定制服务师定制方案的优化方法

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. 宴会经营管理	1.1 财务管理	1.1.1 能制定宴会成本管理方案 1.1.2 能按照财务要求编制宴会经营预算	1.1.1 宴会成本管理方案的制定方法 1.1.2 宴会经营预算编制方法
	1.2 运营管理	1.2.1 能安排日常经营活动 1.2.2 能维护、开发客户	1.2.1 日常经营活动的安排原则和要求 1.2.2 维护、开发客户的方法和技巧
2. 宴会品牌塑造	2.1 品牌服务	2.1.1 能结合宴会主题类型合理设计宴会设施设备、陈设、布局等 2.1.2 能制定宴会主题品牌的服务流程	2.1.1 宴会设施设备、陈设、布局等设计的注意事项 2.1.2 宴会品牌服务流程制定方法
	2.2 品牌培育	2.2.1 能编写宴会主题品牌规划工作方案 2.2.2 能总结宴会主题品牌项目的典型案例	2.2.1 宴会主题品牌规划工作方案的编写方法 2.2.2 宴会品牌项目典型案例的总结方法及要点
3. 宴会设计创新	3.1 项目开发	3.1.1 能根据市场需求变化设计新的宴会场景 3.1.2 能根据市场需求变化开发新的宴会服务项目	3.1.1 开发宴会场景方法 3.1.2 开发宴会服务项目方法及要点

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 宴会设计创新	3.2 文创升级	3.2.1 能推出个性化的宴会伴手礼 3.2.2 能优化宴会主题的表演节目	3.2.1 宴会伴手礼个性化创新方法 3.2.2 不同宴会主题的表演节目升级的要点
4. 培训指导	4.1 业务培训	4.1.1 能制定培训体系 4.1.2 能编写培训讲义	4.1.1 培训体系的制定流程 4.1.2 培训讲义的编制流程与方法
	4.2 业务指导	4.2.1 能指导培训工作 4.2.2 能制定评价方案	4.2.1 培训工作的指导方法 4.2.2 评价方案的制定方法

职业编码：4-03-02-13

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		30	20	10	5
相关知识 要求	宴会业务接洽		15	10	5	—
	宴会定制策划		10	20	30	—
	宴会定制实施		40	35	20	—
	宴会经营管理		—	10	20	30
	宴会品牌塑造		—	—	—	25
	宴会设计创新		—	—	—	20
	培训指导		—	—	10	15
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	宴会业务接洽	30	20	10	—
	宴会定制策划	20	30	40	—
	宴会定制实施	50	40	20	—
	宴会经营管理	—	10	20	30
	宴会品牌塑造	—	—	—	30
	宴会设计创新	—	—	—	25
	培训指导	—	—	10	15
合计		100	100	100	100