

职业能力 开发评价

第42届世界技能大赛参赛总结大会在京举行

广东省企业技能人才评价技术指导与培训交流现场会在佛山举行

专题：广东省企业技能人才评价专题

专稿：行动导向型课堂教学中的问题及对策

专载：《职业能力开发：原理、模式、策略》连载之九：
国外职业能力开发经验及其对我国的启示

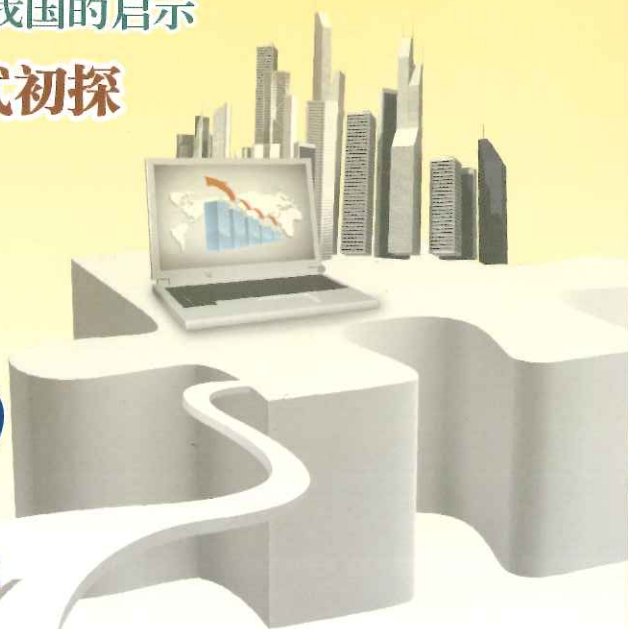
广东省设施管理员人才培养模式初探

一技成才天下行，一赛成名天下知

2013年广东省咖啡师职业技能大赛技术点评



2013年11月9日出版 第十八期



- 43 职业岗位递进式人才培养模式
——电子商务专业人才培养模式特点介绍
/叶敏

职业观察

- 46 广东省设施管理人才培养模式初探
/柯政彦 黄贵平 王绍东 蒋平 杨丹丹
- 49 健康管理师职业介绍
/韦莉萍 李宏
- 52 “钻石职业”企业培训师
/陈炳艺

鉴定人风采

- 54 职业教育将我带到世界舞台
——记第42届世界技能大赛美发项目银牌获得者胡已雪
- 56 青春如此多娇
——记世界技能大赛制冷与空调项目铜牌获得者冼星文
/周灏聪 黄贵平 牛巧红

竞赛分析

- 58 第42届世界技能大赛制冷与空调项目总结
/高华增
- 61 第42届世界技能大赛模具制造项目回顾与反思
/宋小春
- 63 一技成才天下行，一赛成名天下知
——2013年广东省咖啡师职业技能大赛技术点评
/徐利国

统计报告

- 68 2013年二季度全省职业技能鉴定统计分析情况通报
/广东省职业技能鉴定指导中心

鉴定动态

- 78 广州市副市长贡儿珍亲切接见第42届世界技能大赛本市选手

- 79 省鉴定中心赴深圳市开展计算机信息高新技术考试调研工作
- 80 省鉴定中心赴粤东地区开展职业技能鉴定帮扶专项调研
- 80 全省职业能力开发技术培训班在穗成功举办
- 81 “可编程控制系统设计师技能培训班”取得圆满成功
- 82 首批粤港合作美容师、美发师“一证三证”全省统一鉴定在深圳圆满完成
- 82 广东省首届“首饰设计师”职业技能竞赛进入决赛准备阶段

教材开发

- 83 计算机辅助设计绘图员职业技能鉴定复习指导



一技成才天下行，一赛成名天下知

——2013年广东省咖啡师职业技能大赛技术点评

文/徐利国 广东省咖啡师职业技能鉴定专家组长



现对大赛的技术层面与有关情况作以下点评：

一、大赛技术文件的制定

2013年3月，由广东省咖啡师职业技能鉴定专家组成员组成2013广东省咖啡师职业技能大赛命题专家组，研究制定竞赛技术文件。

（一）命题

根据大赛以“一技成才天下行，一赛成名天下知”为主题的要求，专家组

2013年广东省咖啡师职业技能大赛在广东省人社厅职业能力建设和省职业技能鉴定指导中心的支持和指导下，于2013年8月8日至10日在广州珀丽酒店圆满举行。

近年，咖啡师行业持续升温，但人才奇缺，据不完全统计，目前我省从事咖啡调制的技能人才大概有1万多人，缺口约4千人。由于该职业工种的开发在我省尚在起步阶段，在培训和推广方面未能及时跟上，因此持证仅300多人。为了让社会对咖啡师职业工种有更进一步的了解，吸引更多咖啡爱好者加入到这个充满活力与朝气的行业，不断充实和壮大咖啡师行业队伍，广东省调酒与品酒鉴赏协会承担起本次由政府认可的首届咖啡师职业技能大赛的策划、承办工作，开创了我国咖啡师职业技能大赛的先河，具有引领示范作用。

组参考了世界咖啡师技能大赛（World Barista Competition，以下简称WBC）竞赛内容，确定本次大赛的内容为现场制作12杯咖啡，其中包括：4杯特浓咖啡（Espresso）、4杯卡布奇诺（Cappuccino）和4杯创意咖啡（Creative Coffee）。

		
1) Espresso × 4	2) Cappuccino × 4	3) Creative Coffee × 4

命题思路和特点：

1. 项目化设计，竞赛任务循序渐进。评判们通过2大

模块（感官模块和技术模块）、9个项目和55个子项目对参赛选手进行技术测评。其中，参赛选手须在15分钟内完成12杯咖啡的制作。

2. 测评参赛选手的操作技能和综合应用能力。模块一用于测评选手的成品质量与服务能力。模块二用于测评选手的实操技能，它涵盖了研磨（Grinding）、分量（Dosing）、填压（Tamping）、冲煮（Extraction）等技能；



3. 突出规范化操作。测评“模块二”中研磨咖啡豆环节，参赛选手须向评委们证明他们懂得如何使用磨豆机及规范操作，包括：在10分钟准备时间里，调整磨豆机的研磨度来获取特浓咖啡的最佳萃取、磨豆机分量器横干的使用、磨豆机分量器内的粉存量等等，这些都须按咖啡师职业标准进行严格评分，并能对接世界标准。

4. 强化节约、卫生与细节等服务意识。

（1）节约

测评“模块二”中，咖啡粉分量过程应尽量做到没有喷洒和浪费现象。例如参赛选手每次把咖啡粉填入滤器时，均出现喷洒（如果每次喷洒10克，做完12杯咖啡后累加起来即浪费掉120克咖啡），就不符合本次大赛的节约标准。

又例如，滤器边缘的咖啡粉应扫入分量器（Doser）仓内，如果选手直接扫入粉渣盒（Knock Box）内将被视为浪费。

（2）卫生整洁

测评“模块二”项目1当中的“准备干净抹布”，参赛选手须至少准备三块干净抹布，每块抹布有各自用途：一块用于清洁蒸汽管，一块用于清洁滤器，另外一块用于

清洁操作台。抹布交叉使用将被视作违规。

（3）细节服务



测评“模块一”项目4当中的“咖啡服务”，用于测评参赛选手的细节服务能力：能否把咖啡桌子布置得幽雅整洁，奉上咖啡时正确的站立位置、正确地使用托盘，咖啡杯、咖啡勺正确的摆放方向，确保服务器具无污渍等。除此以外还包括测评参赛选手的仪容仪表、礼貌礼节、语言表达，比赛时能否以一种实用的和有效的方式组织操作区域，所有物件（料）都能科学合理地摆放在相应的位置等等。

总之，本次命制的试题既反映了WBC的技术要求与特点，也考虑了国内基本情况和本项目的具体特点。

（二）制定评分标准及评分表

根据“评分标准及评分表应与试题完全对应，并参照WBC大赛标准，尽可能客观、细化”的要求，命题专家组整理了近几年行业内举办使用的咖啡师技能大赛评分表，在原有评分标准及评分表基础上，进行反复研讨、修改（见附件1）。

省咖啡师职业技能大赛与WBC技能大赛测评模块分值对照情况（见附件2）。从表中可反映本次省技能大赛与WBC技能大赛的测评要求大致相同。命题专家组还制定了具体的技术要求及规则。

（三）制定其他技术文件

1. 比赛品种成品要求：包括杯具的容量规格、外观与咖啡在杯中正确的容量视觉以及咖啡的成分结构与比例等等；



2. 竞赛使用设备、工具及物料清单：包括赛场提供的和自带的设备、工具及物料清单；
3. 组织专家翻译部分WBC技能大赛技术文件；
4. 编制竞赛手册，并在协会官网上载比赛的规范视频，为选手提供多一个掌握技术要求和要领的途径。

二、竞赛设备的选用及赛场布置

（一）合理选择竞赛使用的咖啡机和咖啡豆

咖啡师职业技能竞赛题目确定后，选择竞赛用设备与原材料至关重要。

经过专家对以上产品反复试验论证，认为：Nuova Simonelli Appia（双头电控半自动咖啡机）、Mazzer Super Jolly（商用手动磨豆机）、Lavazza（乐维萨咖啡）、Fred & Chloe（德国德乐怡牛奶）质量稳定，可选定为本次咖啡师职业技能大赛的竞赛设备与原料。

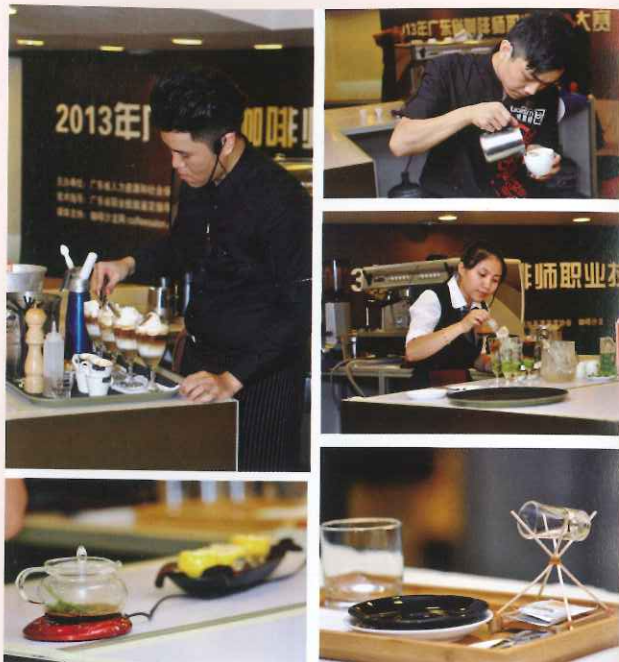
（二）赛场布置

参照世界咖啡师职业技能大赛的要求，省咖啡师职业技能大赛赛场设计成开放式赛场，便于观众和媒体参观观摩。

品牌和型号	图片	性能	参数
 Nuova 诺瓦 Simonelli Appia 双头电控 半自动咖啡机		Nuova simonelli SIS系统 Appia预浸设计， 压力从2bar缓升 至9bar。	净重：60kg； 容量：11L； 功率：3000W； 电压：220V； 产地：意大利。
 Mazzer Super Jolly 商用手动磨豆机		无段研磨 极细研磨 分离式豆槽	净重：14kg； 容量：1.2千克； 功率：350W； 电压：220V； 产地：意大利。
 乐维萨 咖啡		获ISO 9003 和 ISO 9001认证	产地：意大利； 储存：阴凉处； 保质期：12个月。
 德国德乐怡 牛奶		////	产地：德国； 储存：阴凉干 燥处，开封需 冷藏； 保质期：12个月。

三、竞赛分析

（一）准备工作



1. 技术准备。大赛前，组委会在指定时间内组织赛前培训，使选手们在操作规范上得到较明显的提高。大赛过程中，他们在各方面都表现出自信与娴熟。

2. 赛场准备。组委会在赛前专门成立职能小组负责赛场的布置工作，包括提供给选手所用的设备、工具、材料等都一一落实到位，保证做到选手操作能得心应手和满意。

3. 宣传准备。组委会就本次大赛购入高档摄影器材，派出专人负责大赛的全程摄影摄像，随时为微博的实时转播、官网中的咖啡师风采栏目及赛后的归档工作做足充分准备。

（二）竞赛过程

咖啡师职业技能大赛题目涉及内容比较多，参赛选手需要在指定的15分钟内完成3款共12杯咖啡的制作，从准备工作、上机操作至呈给评委品味等均由一个人完成，需要合理地掌握时间与规划流程。

参赛选手要取得好的成绩，第一天上午的理论测试是基础（占综合成绩的40%），每位选手的操作质量则是保证（占综合成绩的60%）。由于技能竞赛任务多，时间短，的确具有一定难度，这就要求选手在整个技能竞赛中须尽最大努力加快节奏，多留时间来做最后的服务工作。

（三）竞赛结果

本次咖啡师职业技能大赛参赛选手共65人，能按时完成全过程的共47人（占72.30%），未能完成全过程（超

时)的共18人(占27.69%)。

从本次大赛的结果分析,选手在完成竞赛项目规定任务时存在不少的问题,主要有:

1. 赛前准备工作不足。部分选手由于没有认真解读本次咖啡师大赛的技术文件,因此对竞赛内容、技术要求及竞赛规则理解不够,造成多项失误。

2. 训练时间短及心理调节弱。部分选手对大赛重视程度不够,没有花时间进行强化训练,关键技能还没有熟练掌握就上场参加比赛,从而造成心理紧张和压力过大,影响正常水平。常见的有在制作“卡布奇诺”的时候,席前牛奶泡沫拉花发挥失常,失分较多。

3. 制作流程不熟悉。部分选手对制作“特浓咖啡”的工艺流程及要求理解不够或不全面,因而在制作环节中因填压咖啡粉力度过大、咖啡豆研磨度过细而不能成功萃取咖啡浓缩液,不得不重做而超时等等。

四、评判分析

本次大赛采取现场评判方式,全程摄像和区域监控,评委们均能严格按标准进行评分。为提高评判效率,评分共分品味组和技术组。技术组的成绩占总技术成绩的30%,品味组的成绩占总技术成绩的70%。



为了保证评判的公平、公正,组发会专门成立了裁判组。裁判组成员由东莞、珠海、广州、深圳、台湾、香港、新加坡的专家组成,共7人。其中品味评委4人,技术评委2人,裁判长1人。

6名裁判的评分去掉一个最高分和一个最低分后,取余下3或4名裁判的平均分为每组的最后得分,两组得分之和就是每位选手最后比赛的得分。

由于赛前准备充分以及各位裁判的公平、公正、公开的评判,此次裁判工作做到零投诉。

五、成绩分析

(一) 分值分布

分值范围	理论成绩	实操成绩
90~100分	2人	0人
80~89分	3人	0人
70~79分	15人	4人
60~69分	41人	43人
60分以下	4人	18人
合计	65人	65人

(二) 结论分析

从大赛成绩分析,本次大赛不及格率达33.84%。究其原因:

1. 大部分选手无法在规定的时间内完成比赛内容,熟练程度不够;

2. 大部分参赛选手来自企业一线职工,日常工作以操作为主,对于理论知识运用的并不多,因此,在理论知识测试中,成绩在70分以上的选手还不到30%。综上所述,我省的咖啡师综合能力还有待进一步提高。

六、存在问题与改进措施

1. 本次竞赛不合格率较高,上面提及各种原因中,资讯不畅、信息不灵不容忽视。改进的措施:命题组专家应与参赛选手、教练及时沟通、交流,可通过举办研讨会、论坛等形式,使之较早获取竞赛信息(包括竞赛规则、测试项目、技术要求等),全力以赴备赛,切实提高自身的技能水平。

2. 与世界咖啡师技能大赛的评分环节还有区别。在评分过程中还可设计加入观众代表或选手代表品尝每场参赛选手作品环节,以增加“品味评分”的透明度。

附件1

2013年广东省咖啡师职业技能大赛
评分表格——感官部分

参赛者姓名及号码		裁判姓名	
第一部分：意式浓缩咖啡			
口味		1到6	
评价：	克立玛的色泽-（棕色，深褐色，微红色）		
	克立玛的厚度/持久度		
		/12	
	口味平衡度（甜/酸/苦之间的和谐）		*4 =
	口感（醇厚，完整，顺滑）		*4 =
		/48	
	咖啡外观	是 否	
	提供配套用具（茶勺/糖/水等）	1 0	
	使用正常的杯具（60~90毫升带把手）		
		/2	62
第二部分：卡普奇诺			
卡普奇诺的口味		1 到 6分	
评价：	视觉正确的卡普奇诺（传统的或是拉花的）		
	奶泡厚度/持久度		
		/12	
	口味平衡度（温度适宜、牛奶/浓缩咖啡的平衡）		*4 =
		/24	
	外观	是 否	
	提供的配套用具（茶勺、糖等）	1 0	
	使用正常的杯具（150~180毫升带把手）		
		/2	38
第三部分：创意咖啡			
创意咖啡的评价		1 到 6分	
评价：	正确的解释和展示		
	吸引人的外观（雅致，整洁，杯具的使用）		
	创意程度		
		/18	
	口味的平衡度（取决于内容以及浓缩咖啡的口味）		*4 =
		/24	42
第四部分：个人表现			
评价：	个人仪表和表现	是 否	1到6分
	表达能力/投入程度		
	对细节的关注程度/配件齐备		
	适当的衣着		
		/1	/12 13
第五部分：评委的整体印象（技巧、表现及表达）			
范围：	分*4	在15分钟内完成： 是 否	
1=最低分			
6=最高分		超时： 减分：	
最高24分			
由主办方填写（最高分179分）			
表现总分	技术部分总分	最后总分=	
（此表格的总分）	（来自技术部分评分表）		
		（最高分248分）	
是 = 1分 否 = 0分（橙色区域）			
无法接受 = 0分 可以接受 = 1分 普通 = 2分 良好 = 3分 很好 = 4分 表现优秀 = 5分 格外出众 = 6分			

附件2

				分值对照	
序号	测评模块	测评项目	测评子项目	世界咖啡师职业技能大赛	广东省咖啡师职业技能大赛
01	模块一 感官 评分标准	项目1 意式浓缩咖啡	油脂的色泽	58	62
02			油脂的持久度		
03			口味平衡度		
04			口感（圆的、平滑的、流畅的）		
05			正确的杯具		
06			四杯浓缩咖啡是否一起奉上		
07			提供配套用具		
08		项目2 卡布奇诺咖啡	视觉正确的卡布奇诺	34	38
09			奶泡的厚度和持久度		
10			味道平衡度		
11			口感（圆的、平滑的、流畅的）		
12			四杯卡布奇诺是否一起奉上		
13			正确的杯具		
14			卡布奇诺应和糖和咖啡匙一起奉上		
15		项目3 创意咖啡	创意咖啡的评价	40	42
16			正确的解说和展示		
17			吸引人的外观（雅致，整洁，杯具的使用）		
18			口味的平衡度（取决于内容以及浓缩咖啡的口味）		
19			温度（相关饮料的冷热程度）		
20			参赛选手总体技术评分（加热、冷饮料的准备等）		
21					
22		项目4 咖啡服务	恰当的衣着（仪容仪表）	12	13
23			布台（装饰物）		
24			表达能力/投入程度		
25			席间服务		
26			对细节的关注程度/配件齐备		
27			操作技能		
28			整体表现		
	项目5 整体印象		20	24	
		表达能力			
合计				164	179
29	模块二 技术 评分标准	项目1 比赛现场	整洁的工作区域	6	6
30			咖啡杯预热		
31			准备干净抹布		
32		项目2 意式浓缩咖啡	对磨豆机的理解	15	17
33			磨豆/倒豆过程中没有喷洒和浪费		
34			正确的倒豆和填压		
35		项目3 卡布奇诺咖啡	磨豆/倒豆过程中是否喷洒和浪费	23	27
36			正确的倒豆和填压		
37			机头冲洗		
38			加咖啡粉前清洁/擦干滤器		
39			清洁过滤手把（扣上机头前）		
40			立刻冲煮		
41			萃取时间（20-30秒）		
42			视觉正确的浓缩咖啡底		
43			清洁的奶壶		
44			打奶泡前空喷蒸汽管		
45			打奶泡后清洁蒸汽管		
46			打奶泡后空喷蒸汽管		
47			奶壶的清空/清洁		
48		项目4 创意咖啡	磨豆/倒豆过程中是否喷洒和浪费	25	29
49			正确的倒豆和填压		
50			机头冲洗		
51			加咖啡粉前清洁/擦干滤器		
52			清洁过滤手把（扣上机头前）		
53			立刻冲煮		
54			萃取时间（20-30秒）		
55			视觉正确的浓缩咖啡底		
合计				69	79