

福建2010年自考旅游管理专业(专科)酒吧操作与管理课程实践考核大纲自考 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文 https://www.100test.com/kao_ti2020/647/2021_2022__E7_A6_8F_E5_BB_BA2010_c67_647037.htm

一、课程的性质 酒吧操作与管理是高等教育自学考试旅游管理专业（专科）的必修课程。本课程的目的是让学生掌握酒吧的各种酒水知识、常见鸡尾酒的调制技能、酒吧设施工具的使用方法及酒吧的工作程序、服务标准、经营策略和管理方法。因此，本课程具体较强的实践性。使用教材：《酒吧服务与酒吧管理》郑渊 东北财经大学出版社2007年版

二、考核目的及要求 本课程要求通过实践环节考核达到以下的目的和要求：1．掌握各种常见鸡尾酒的配方。2．掌握常见鸡尾酒的调制方法。3．掌握常见鸡尾酒的英文名称。4．掌握酒吧常见设施工具的使用方法。5．掌握酒吧服务的服务与销售技能。

三、考核场所及方式 1．考核场所 统一在实习场所或具有调酒相关设施并能满足操作要求的场所中进行。2．实践考核方式 采用现场实际操作和和口试的方式进行。

四、实践考核内容及方法（一）实践的考核内容 1．考生必须掌握以下20款鸡尾酒的配方、调制方法及调制技巧（1）完美的曼哈顿(Perfect Mahattan)，（2）红粉佳人(Pink lady)，（3）威士忌酸(Whisky Sour)，（4）干马天尼(Dry Mantini)，（5）螺丝刀(Screw Driver)，（6）血玛丽(Bloody Mary)，（7）盐狗(Salty Dog)，（8）古巴自由(Cuba libre)，（9）雪球(Snow Ball)，（10）教父(Godfather)，（11）生锈钉(Rusty Nail)，（12）黑俄罗斯(Black Russian)，（13）长岛冰茶(Long Island Iced Tea)，（14）旁车(Side Car)，（15）百加地鸡尾酒(Bacardi Codetail)，（16）青草

螞(Grashopper)，(17)君度茶(Coin Tea)，(18)热托地(Hot Toddy)，(19)天使之吻(Argel,s kiss)，(20)酸金酒(Gin Sour)。

2. 考生必须掌握一定的酒吧服务技能和销售技能

(二) 实践的考核方法 实践操作分为指定鸡尾酒调制和任选鸡尾酒的调制两个项目。其中指定鸡尾酒的调制，由主考单位从考生必掌握的20款鸡尾酒中指定两款；任选鸡尾酒的调制，考生可在必掌握的20款鸡尾酒中任选一款(或可自创)。

酒吧服务技能和销售技巧以口试的方式进行。

五、实践的考试环节及要求

(一) 准备工作

1. 酒水准备

 - (1) 完成对盘存表格等有关表格的填写
 - (2) 完成对饮料品种的质量检查及饮品服务温度的检查
 - (3) 完成一般酒会的准备和服务

2. 卫生工作

 - (1) 完成对个人卫生、仪表仪容的准备
 - (2) 完成酒吧的日常性的清洁卫生工作
 - (3) 完成餐酒具消毒、洗涤

3. 辅料准备

 - (1) 完成鸡尾酒装饰物的准备
 - (2) 完成一般果汁类的准备
 - (3) 完成调酒专用糖浆的准备

4. 器具用品准备

 - (1) 根据营业需要完成调酒器具、器皿的准备与调整
 - (2) 准确完成酒单、酒架的摆放及更新
 - (3) 根据操作需要完成酒吧用具摆放的调整

(二) 操作

1. 调酒操作

 - (1) 熟练运用搅和法(blending)、兑和法(building)、摇和法(shaking)、调和法(stirring)等鸡尾酒操作方法调制鸡尾酒
 - (2) 掌握常用鸡尾酒调制步骤及注意事项
 - (3) 能够调制指定的鸡尾酒二款，任选或自创鸡尾酒一款
 - (4) 能够正确使用及保养酒吧的设备、用具及器皿

2. 饮料操作

 - (1) 掌握软饮料的制作与出品技巧
 - (2) 能够按以下原则熟练掌握或完成烈酒服务、制作与出品：
 - 1) 选用相应载杯
 - 2) 按规范开瓶
 - 3) 使用量酒器
 - 4) 按规范倒酒
 - 5) 根据品种要求加冰及装饰物、辅料

6) 使用杯垫 (三) 酒吧服务 1. 掌握酒吧饮料服务的程序并按规范进行操作 2. 掌握与宾客沟通的一般技巧和酒水推销技巧

六、考核时间及评分标准 1、考核时间：20分钟 2、评分标准：采用百分制，其中准备工作占15%，操作75%（其中酒水操作占45%、饮料操作占30%），酒吧服务占10%。

百考试题收集整理 更多请访问：百考试题福建自考网，百考试题自考论坛，百考试题自考网校，百考试题在线题库 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com