

專業調酒（雞尾酒）資格

(7106)

City & 
Guilds
Believe you can



專業調酒（雞尾酒）資格

（7106-82）

隨著調酒服務行業的迅速發展，調酒師的服務品質及專業技能越來越受到餐飲管理層及行業的高度重視。為了讓顧客留下一個愉快的體驗，調酒師必須具備專業的知識和技能，以及提供優質的服務。

設立資格的目的

- 滿足現職或希望成為餐飲行業中的調酒師需求
- 讓考生學習、發展及實踐在餐飲業就業或職位晉升所需的技能
- 讓現職酒類及餐飲從業人員增進額外的專業技巧。

City & Guilds 專業調酒（雞尾酒）資格能讓學員學習到調配不同雞尾酒的專門技巧、正確使用調酒設備、調酒業職責及服務顧客的技巧。

資格級別

此職業資格參照英國「專業調酒（雞尾酒）」資格內容，達到第2級的专业水平。

大綱簡介

專業調酒（雞尾酒）資格包括以下個學習目標：

- 正確使用調酒設備及器具
- 展示雞尾酒調製技巧
- 瞭解雞尾酒的特定相關知識
- 瞭解烈酒的知識
- 展示對於啤酒、葡萄酒及烈酒服務流程知識
- 準備吧檯及給予顧客服務
- 展示對於提供酒精類飲品的職責與知識

本資格系列另設有專業調酒（雞尾酒自由式倒酒法），資格編號為7106-81。詳情請參閱資格手冊。

年齡限制

考生必須年滿18歲才可報考專業調酒（雞尾酒）資格。

Europass 證書補充文件 (Europass Certificate Supplement)

City & Guilds 是英國首家開始實施 Europass 證書補充文件的認證機構。City & Guilds 專業調酒（雞尾酒）資格兼備 Europass 證書補充文件，文件描述 City & Guilds 資格持有人獲得的技能，且以清晰及方便使用者的方法補充職業證書上的資料。它讓學員更容易在海外尋找工作或接受培訓，也幫助僱主挑選最適合企業的員工。

指導學習時間

建議利用45個指導學習小時來完成專業調酒（雞尾酒）資格。如考生欲考取專業調酒（雞尾酒自由式倒酒法），建議指導學習時數為60小時。

評核形式

City & Guilds 職業資格強調理論與實踐並重。考生必須完成實操及理論知識考核，並取得及格成績，方可獲頒「專業調酒（雞尾酒）」資格。

評級及評分

資格考評的等級分為及格、良好及優異。

其他相關資格

咖啡調配師技巧（7102）、餐飲服務（8706）

食物準備及烹飪藝術（8705）、接待運作及服務（8707）、客房運作及服務（8708）等。

如何提供專業調酒（雞尾酒）資格？

酒肆、酒店及餐廳以僱主身份申請成為註冊項目及考試中心，作為內部員工培訓。

學校及培訓中心可申請成為註冊項目及考試中心，招收及培訓學生。

參考資料

備有資格手冊、考評綱要、評卷指南及建議參考資料等。

歡迎查詢

City & Guilds 大中華區

香港九龍九龍灣宏照道33號國際交易中心20樓
2005C & 2006A室

電話：(852) 2832 5833

傳真：(852) 2832 9961

電郵：info@cityandguilds.com.hk

網址：www.cityandguilds.com.hk

我們已盡最大努力確保本資料於發放時屬真實無誤。然而，City & Guilds 致力不斷發展及改善其產品和服務，有關新產品和服務的資訊不時更新及發放。如因使用本資料而造成損失或損害，City & Guilds 一概不予負責。

© Jul 2014 The City and Guilds of London Institute. 版權所有

City & Guilds 乃 The City and Guilds of London Institute 之註冊商標。City & Guilds 是一所英國註冊慈善團體（註冊號碼 312832），致力推廣教育及培訓工作。