品酒师一级技师证书

地点：全国 费用：1800

中国酿酒业以其悠久的历史、独特的工艺技术闻[1] 名于世。品评是影响酿酒水平的关键技术之一。掌握品评技术的品酒师对酿酒工艺技术的改进、产品质量的控制、新产品的开发起着重要作用。新中国成立以后，通过组织历届国家评酒活动，中国酿酒行业逐步形成了一整套品酒人员的培训、考核办法。各名优酿酒企业参照国家级品酒人员的考核办法逐步建立了企业内部的专职品酒队伍。

目前，中国有酿酒企业有15600余家，从业人员超过800万，从事品酒的技术人员接近30万人。然而，随着酿酒行业的发展，这一数量已远远满足不了企业的需要。据中国酿酒工业协会统计，目前中国有60%的酿酒企业感到专职品酒师不足，还有20%的企业没有专职品酒师。另一方面，生物技术和计算机集成制造等先进技术的广泛应用以及饮料酒国家标准的纷纷建立，对现有品酒师的职业技能也提出了新要求。随着生活水平的提高，人们对饮料酒的数量和品质都有了更高的要求。品酒师的数量和素质与酿酒行业进一步发展不相适应的矛盾将更加突出。设立品酒师这一新职业，对于改变酿酒行业品酒从业人员的数量少和技术技能水平偏低的状况，推动中国酿酒行业技术进步和产品质量提高具有重要意义。

折叠编辑本段工作内容

⑴对入库半成品酒进行分级和质量评价;⑵提出发酵、蒸馏工艺改进建议;⑶对酒的贮存过程进行质量鉴定;⑷对酒的组合和调味方案进行评价;⑸对酒产品的感官质量进行监控;⑹选择合理的酿酒工艺技术;⑺对新产品的感官质量进行鉴定

折叠编辑本段职业标准

折叠职业等级

本职业共设三个等级，分别为:三级品酒师(国家职业资格三级)、二级品酒师(国家职业资格二级)、一级品酒师(国家职业资格一级)。

折叠职业环境

室内、常温。

折叠能力特征

具有敏锐的色觉、视觉、嗅觉、味觉和分析、推理、判断能力;具备准确的表达能力和计算能力。

折叠文化程度

高中毕业(或同等学历)。

证书颁发部门：中国商业联合会

出证周期：20天

学员报名所需材料：身份证正反面-白底照片电子版-手机号

学员无需考试直接出证