

第十三届全国旅游院校服务技能（饭店服务） 大赛鸡尾酒调制赛项点评

点评人：李勇平 鸡尾酒调制裁判组长

第十三届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛“鸡尾酒调制”赛项于2023年5月12日-13日在山东省青岛酒店管理职业技术学院举行。共有来自全国各地的164名选手报名参加本科、高职高专、中职三个组别的竞赛（其中本科60名、高职高专59名、中职45名）。现将该比赛项目的实操比赛分析点评如下：

一、一组数据

此次比赛项目报名参赛的选手共有164人，实际完赛选手148人（实际完赛人数：本科56人、高职高专51人、中职41人），总体完赛率为90.24%。

二、显著特点

本科院校选手的竞技水平有较大提高。这得益于举国上下对工匠精神的宣传弘扬，也受益于职业教育理念在不同教育层次的高度渗透，本届比赛的鸡尾酒调制赛项中，本科院校选手的表现明显好于以往几届，主要体现在以下方面：操作更加熟练、过程更加完整、口头表述更加清晰、动作更加优美、衔接更加流畅。

三、对今后日常教学训练的建议

继续做好“四则运算”

1. 对调酒基本功等教学训练要继续抓好“加法与乘法”。调酒有其自身规律，老师在训练学生的基本功（调酒四手法、斟酒、装饰物制作等等）时，应该首先要求做到动作准确，再求做快、做熟练，在调酒基本功训练方面是没有捷径可走的，唯有勤学苦练、加倍投入付出才能使选手的水平达到巅峰。

2. 对“自创酒”的设计、制作，日常操作训练着重做好“减法与除法”，即尽可能减少“自创酒”的投料品种数量、减少操作程序。这既降低了制作成本，也方便了训练操作过程，使选手易上手、易掌握，另外也有利于“自创酒”的推广普及。