

# 茶艺师国家职业标准

## ★1. 职业概况

1.1 职业名称:茶艺师。

1.2 职业定义:在茶艺馆里、茶室、宾馆等场所专职从事茶饮艺术服务的人员。

1.3 职业等级:本职业共设五个等级,分别为初级(国家职业资格五级)、中级(国家职业资格四级)、高级(国家职业资格三级)、技师(国家职业资格二级)、高级技师(国家职业资格一级)。

1.4 职业环境:室内、常温。

1.5 职业能力特征:具有较强的语言表达能力,一定的人际交往能力、形体知觉能力,较敏锐的嗅觉、色觉和味觉,有一定的美学鉴赏能力。

1.6 基本文化程度:初中毕业。

1.7 培训要求

1.7.1 培训期限:全日制职业学校教育,根据其培养目标和教学计划确定。晋级培训期限:初级不少于160标准学时;中级不少于140学时;高级不少于120标准学时;技师、高级技师不少于100标准学时。

1.7.2 培训教师:各等级的培训教师应具备茶艺专业知识和相应的教学经验。培训初级、中级的教师应取得本职业高级以上职业资格证书;培训高级茶艺师的教师应取得本职业技师以上职业资格证书或具有相关专业中级以上专业技术职务任职资格;培训技师的教师应具有本职业高级技师职业资格证书或相关专业技术职务任职资格;培训高级技师的教师应具有本职业高级技师职业资格证书2年以上或相关专业高级专业技术职务任职资格。

1.7.3 培训场地设备:满足教学需要的标准教室及实际操作的品茗室。教学培训场地应分别具有讲台、品茗台及必要的教学设备和品茗设备;有实际操作训练所需的茶叶、茶具、装饰物,采光及通风条件良好。

1.8 鉴定要求

1.8.1 适用对象:从事或准备从事本职业的人员。

1.8.2 申报条件:

——初级(具备以下条件之一者)

(1) 经本职业初级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

(2) 在本职业连续见习工作 2 年以上。

——中级（具备以下条件之一者）

(1) 取得本职业初级资格证书后，连续从事本职业工作 3 年以上，经本职业中级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

(2) 取得本职业初级资格证书后，连续从事本职业工作 5 年以上。

(3) 取得经劳动保障行政部门审核认证的，以中级技能为培养目标的中等以上职业学校本职业（专业）毕业证书。

——高级（具备以下条件之一者）

(1) 取得本职业中级资格证书后，连续从事本职业工作 3 年以上，经本职业高级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

(2) 取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作 7 年以上。

(3) 取得高级技工学校或经劳动保障行政部门审核认证的，以高级技能为培养目标的高等职业学校本职业（专业）毕业证书。

(4) 取得本职业中级职业资格证书的大专以上本专业或相关专业毕业生，连续从事本职业工作 2 年以上。

——技师（具备以下条件之一者）

(1) 取得本职业高级资格证书后，连续从事本职业工作 5 年以上，经本职业技师正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

(2) 取得本职业高级职业资格证书后，连续从事本职业工作 7 年以上。

(3) 高级技工学校本专业毕业生，连续从事本职业工作满 3 年。

——高级技师（具备以下条件之一者）

(1) 取得本职业技师资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上，经本职业高级技师正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

(2) 取得本职业技师职业资格证书后，连续从事本职业工作 5 年以上。

1.8.3 鉴定方式：分为理论知识考试和技能操作考核。理论知识考试采用闭卷笔试方式；技能操作考核采用实际操作、现场问答等方式，由 2~3 名考评员组成考评小组，考评员按照技能考核规定各自分别打分取平均分为考核得分。理论知识考核和技能操作考核均实行百分制，成绩皆达 60 分以上者为合格。技师和高级技师鉴定还需进行综合评审。

1.8.4 考评人员与考生配备比例：理论知识考试考评员与考生配比为 1: 15，每个标准教室不少于 2 人；技能操作考核考评员与考生配比为 1: 3，且不少于 3 名考评员。

1.8.5 鉴定时间：各等级理论知识考试时间不超过 120 分钟。初、中、高级技能操作考核时间不超过 50 分钟，技师、高级技师技能操作考核时间不超过 120 分钟。

#### 1.8.6 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室内进行。技能操作考核在品茗室进行。品茗室设备及用具应包括：①品茗台；②泡茶、饮茶主要用具；③辅助用品；④备水器；⑤备茶器；⑥盛运器；⑦泡茶室；⑧茶室用品；⑨泡茶用水；⑩冲泡用茶及相关用品；⑪茶艺师用品。鉴定场所设备可根据不同等级的考核需要增减。

## ★2. 基本要求

### 2.1 职业道德

#### 2.1.1 职业道德基本知识

#### 2.1.2 职业守则

- (1) 热爱专业，忠于职守；
- (2) 遵纪守法，文明经营；
- (3) 礼貌待客，热情服务；
- (4) 真诚守信，一丝不苟；
- (5) 钻研业务，精益求精。

### 2.2 基础知识

#### 2.2.1 茶文化基本知识

- (1) 中国用茶的源流
- (2) 饮茶方法的演变
- (3) 茶文化的精神
- (4) 中外饮茶风俗

#### 2.2.2 茶叶知识

- (1) 茶树基本知识
- (2) 茶叶种类
- (3) 名茶及其产地
- (4) 茶叶品质鉴别知识
- (5) 茶叶保管方法

### 2.2.3 茶具知识

- (1) 茶具的种类及产地
- (2) 瓷器茶具
- (3) 紫砂茶具
- (4) 其他茶具

### 2.2.4 品茗用水知识

- (1) 品茶与用水的关系
- (2) 品茗用水的分类
- (3) 品茗用水的选择

### 2.2.5 茶艺基本知识

- (1) 品饮要义
- (2) 冲泡技巧
- (3) 茶点选配

### 2.2.6 科学饮茶

- (1) 茶叶主要成分
- (2) 科学饮茶常识

### 2.2.7 食品与茶叶营养卫生

- (1) 食品与茶叶卫生基础知识
- (2) 饮食业食品卫生制度

### 2.2.8 法律法规知识

- (1) 《劳动法》常识
- (2) 《食品卫生法》常识
- (3) 《消费者权益保障法》常识
- (4) 《公共场所卫生管理条例》常识
- (5) 劳动安全基本知识

## ★3. 工作要求

本标准对初级、中级、高级、技师及高级技师的技能要求依次递进，高级别包括低级别的要求。

### 3.1 初级

职业功能工作内容技能要求相关知识

## 一、接待

(一) 礼仪 1.能做到个人仪容仪表整洁大方 2.能够正确使用礼貌服务用语 1. 仪容、仪表、仪态常识 2. 语言应用基本常识

(二) 接待 1.能够做好营业环境准备 2.能够做好营业用具准备 3.能够做好茶艺人员准备 4.能够主动、热情地接待客人 1.环境美常识 2.营业用具准备的注意事项 3.茶艺人员准备的基本要求 4.接待程序基本常识

## 二、准备与演示

(一) 茶艺准备 1.能够识别主要茶叶品类并根据泡茶要求准备茶叶品种 2.能够完成泡茶用具的准备 3.能够完成泡茶用水的准备 4.能够完成冲泡用茶相关用品的准备 1.茶叶分类、品种、名称知识 2.茶具的种类和特征 3.泡茶用水的知识 4.茶叶、茶具和水质鉴定知识

(二) 茶艺演示 1.能够在茶叶冲泡时选择合适的水质、水量、水温和冲泡器具 2.能够正确演示绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黑茶和花茶的冲泡 3.能够正确解说上述茶艺的每一步骤 4.能够介绍茶汤的品饮方法 1.茶艺器具应用知识 2.不同茶艺演示要求及注意事项

## 三、服务与销售

(一) 茶事服务 1.能够根据顾客状况和季节不同推荐相应的茶饮 2.能够适时介绍茶的典故、艺文,激发顾客品茗的兴趣 1.人际交流基本技巧 2.有关茶的典故和艺文

(二) 销售 1.能够揣摩顾客心理,适时推介茶叶与茶具 2.能够正确使用茶单 3.能够熟练完成茶叶茶具的包装 4.能够完成茶艺馆的结账工作 5.能够指导顾客进行茶叶储藏和保管 6.能够指导顾客进行茶具的养护 1.茶叶茶具包装知识 2.结账基本程序知识 3.茶具养护知识

### 3.2 中级

职业功能工作内容技能要求相关知识

#### 一、接待

(一) 礼仪 1.能保持良好的仪容仪表 2.能有效地与顾客沟通

1.仪容仪表知识 2.服务礼仪中的语言表达艺术 3.服务礼仪中的接待艺术

(二) 接待能够根据顾客特点,进行针对性的接待服务

#### 二、准备与演示

(一) 茶艺准备 1.能够识别主要茶叶品级 2.能够识别常用茶具的质量 3.能够正确配

## 置茶艺茶具和布置表演台

1.茶叶质量分级知识 2.茶具质量知识 3.茶艺茶具配备基本知识

(二) 茶艺演示 1.能够按照不同茶艺要求, 选择和配置相应的音乐、服饰、插花、薰香、茶挂 2.能够担任三种以上茶艺表演的主泡

1.茶艺表演场所布置知识 2.茶艺表演基本知识

### 三、服务与销售

(一) 茶事服务 1.能够介绍清饮法和调饮法的不同特点 2.能够向顾客介绍中国各地名茶、名泉 3.能够解答顾客有关茶艺的问题

1.艺术品茗知识 2.茶的清饮法和调饮法知识

(二) 销售能够根据茶叶、茶具销售情况, 提出货品调配建议货品调配知识

### 3.3 高级

职业功能工作内容技能要求相关知识

#### 一、接待

(一) 礼仪能保持形象自然、得体、高雅, 并能正确运用国际礼仪 1.人体美学基本知识及交际原则 2.外宾接待注意事项 3.茶艺专用外语基本知识

(二) 接待能够用外语说出主要茶叶、茶具品种的名称, 并能用外语对外宾进行简单的问候

#### 二、准备与演示

(一) 茶艺准备 1.能够介绍主要名优茶产地及品质特征 2.能够介绍主要瓷器茶具的款式及特点 3.能够介绍紫砂壶主要制作名家及其特色 4.能够正确选用少数民族茶饮的器具、服饰 5.能够准备调饮茶器物 1.茶叶品质知识 2.茶叶产地知识

(二) 茶艺演示 1.能够掌握各地风味茶饮和少数民族茶饮的操作(3种以上) 2.能够独立组织茶艺表演并介绍其文化内涵 3.能够配制调饮茶(3种以上) 1.茶艺表演美学特征知识 2.地方风味茶饮和少数民族茶饮基本知识

#### 三、服务与销售

(一) 茶事服务 1.能够掌握茶艺消费者需求特点, 适时营造和谐的经营气氛 2.能够掌握茶艺消费者的消费心理, 正确引导顾客消费 3.能够介绍茶文化旅游事项 1.顾客消费心理学基本知识 2.茶文化旅游基本知识

(二) 销售 1.能够根据季节变化、节假日等特点, 制定茶艺馆消费品调配计划 2.能够按照茶艺馆要求, 参与或初步设计茶事展销活动茶事展示活动常识

### 3.4 技师

职业功能工作内容技能要求相关知识

#### 一、茶艺馆布局设计

(一)提出茶艺馆设计要求 1.能够提出茶艺馆选址的基本要求 2.能够提出茶艺馆的设计建议 3.能够提出茶艺馆装饰的不同特色 1.茶艺馆选址基本知识 2.茶艺馆设计基本知识

(二)茶艺馆布置 1.能够根据茶艺馆的风格,布置陈列柜和服务台 2.能够主持茶艺馆的主题设计,布置不同风格的品茗室 1.茶艺馆布置风格基本知识 2.茶艺馆氛围营造基本知识

#### 二、茶艺表演与茶会组织

(一)茶艺表演 1.能够担任仿古茶艺表演的主泡 2.能够掌握一种外国茶艺的表演 3.能够熟练运用一门外语介绍茶艺 4.能够策划组织茶艺表演活动 1.茶艺表演美学特征基本知识 2.茶艺表演器具配套基本知识 3.茶艺表演动作内涵基本知识 4.茶艺专用外语知识

(二)茶会组织能够设计、组织各类中、小型茶会茶会基本知识

#### 三、管理与培训

(一)服务管理 1.能够编制茶艺服务程序 2.能够制定茶艺服务项目 3.能够组织实施茶艺服务 4.能够对茶艺师的服务工作进行检查 5.能够对茶艺馆的茶叶、茶具进行质量检查 6.能够正确处理顾客投诉 1.茶艺服务管理知识 2.有关法律知识

(二)茶艺培训能够制定并实施茶艺人员的培训计划培训计划和教案的编制方法

### 3.5 高级技师

职业功能工作内容技能要求相关知识

#### 一、茶艺服务

(一)茶饮服务 1.能够根据顾客要求和经营需要设计茶饮 2.能够品评茶叶的等级 1.茶饮创新基本原理 2.茶叶品评基本知识

(二)茶叶保健服务 1.能够掌握茶叶保健的主要技法 2.能够根据顾客的健康状况和疾病配置保健茶茶叶保健基本知识

#### 二、茶艺创新

(一)茶艺编创 1.能够根据需要编创不同茶艺表演,并达到茶艺美学要求 2.能够根据茶艺主题,配置新的茶具组合 3.能够根据茶艺特色,选配新的茶艺音乐 4.能够根据茶艺需要,安排新的服饰布景 5.能够用文字阐释新编创的茶艺表演的文化内涵 6.能够组织

和训练茶艺表演队 1. 茶艺表演编创基本原理 2. 茶艺队组织训练基本知识

(二) 茶会创新能够设计并组织大型茶会创意设计基本知识

### 三、管理与培训

(一) 技术管理 1.能够制定茶艺馆经营管理计划 2.能够制订茶艺馆营销计划并组织实施 3.能够进行成本核算,对茶饮合理定价 1.茶艺馆经营管理知识 2.茶艺馆营销基本法则 3.茶艺馆成本核算知识

(二) 人员培训 1.能够独立主持茶艺培训工作并编写培训讲义 2.能够对初、中、高级茶艺师进行培训 3.能够对茶艺技师进行指导 1.培训讲义的编写要求 2.技能培训教学法基本知识 3.茶艺馆人员培训知识

## ★茶艺师国家职业标准

本标准对初级、中级、高级、茶艺师、技师及高级技师的技能要求依次递进,高级包括低级别的要求。

### 初级茶艺师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、接待	(一) 礼仪	1、能够做到个人仪容仪表整洁大方 2、能够正确使用礼貌服务用语	1、仪容仪表仪态常识 2、语言应用基本常识
	(二) 接待	1、能够做好营业环境准备 2、能够做好营业用具准备 3、能够做好茶艺人员准备 4、能够主动、热情地接待客人	1、环境美常识 2、营业用具准备的注意事项 3、茶艺人员准备的基本要求 4、接待程序基本常识
二、准备与演示	(一) 茶艺准备	1、能够识别主要茶叶品类并根据泡茶要求准备茶叶品种 2、能够完成泡茶用具的准备 3、能够完成泡茶用水的准备 4、能够完成冲泡用茶相关用品的准备	1、茶叶分类、品种、名称 2、茶具的种类和特征 3、泡茶用水的知识 4、茶叶、茶具和水质鉴定知识
	(二) 茶艺演示	1、能够在茶叶冲泡时选择合适的水质、水量、水温和冲泡器具 2、能够正确演示绿茶、红茶、乌龙茶、和花茶的冲泡 3、能够正确解说上述茶艺的每一步骤 4、能够介绍茶汤的品饮方法	1、茶艺器具应用知识 2、不同茶艺演示要求及注意事项
三、服务与销售	(一) 茶事服务	1、根据顾客状况和季节不同推荐相应的茶饮 2、能够适时介绍茶的典故、艺文,激发顾客品茗的兴趣	1、人际交往基本技巧 2、有关茶的典故和艺文
	(二) 销售	1、能够揣摩顾客心理,适时推荐茶叶与茶具 2、能够正确使用茶单	1、茶叶茶具的包装知识 2、结账的基本程序知识 3、茶具的养护知识



		3、能够熟练使用茶叶茶具的包装 4、能够完成茶艺馆的结账工作 5、能够指导顾客进行茶叶的储存和保管 6、能够指导顾客进行茶具的养护	
--	--	--	--

### 中级茶艺师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、接待	(一)礼仪	1、能保持良好的仪容仪表	1、仪容仪表知识
		2、能有效地与顾客沟通	2、服务礼仪中的语言表达艺术
	(二)接待	能根据顾客特点，进行针对性的接待服务	3、服务礼仪中的接待艺术
二、准备与演示	(一)茶艺准备	1、能够识别主要茶叶品级	1、茶叶质量分级知识
		2、能够识别常用茶具的质量	2、茶具质量知识
		3、能够正确配置茶艺茶具和布置表演台	3、茶艺茶具配备基本知识
	(二)茶艺演示	1、能够按照不同茶艺要求，选择和配置相应的音乐、服饰、插花、薰香、茶挂	1、茶艺表演场所布置知识
2、能够担任三种以上茶艺表演的主泡		2、茶艺表演基本知识	
三、服务与销售	(一)茶事服务	1、能够介绍清饮法和调饮法的不同特点	艺术品茗知识
		2、能够向顾客介绍中国各地名茶、名泉	
		3、能够解答顾客有关茶艺的问题	
(二)销售	能够根据茶叶、茶具销售情况，提出货品调配建议	品调配知识	

### 高级茶艺师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、接待	(一)礼仪	1、能保持良好的仪容仪表	1、仪容仪表知识
		2、能有效地与顾客沟通	2、服务礼仪中的语言表达艺术
	(二)接待	能够根据顾客特点，进行针对性的接待服务	3、服务礼仪中的接待艺术
二、准备与演示	(一)茶艺准备	1、能够识别主要茶叶品级	1、茶叶质量分级知识
		2、能够识别常用茶具的质量	2、茶具质量知识
		3、能够正确配置茶艺茶具和布置表演台	3、茶艺茶具配备基本知识
	(二)茶艺演示	1、能够按照不同茶艺要求，选择和配置相应的音乐、服饰、插花、薰香、茶挂	1、茶艺表演场所布置知识
2、能够担任三种以上茶艺表演的主泡		2、茶艺表演基本知识	
三、服务与销售	(一)茶事服务	1、能够介绍清饮法和调饮法的不同特点	艺术品茗知识
		2、能够向顾客介绍中国各地名茶、名泉	
	3、能够解答顾客有关茶艺的问题		
(二)销售	根据茶叶、茶具销售情况，提出货品调配建议	品调配知识	



## 茶艺技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、接待	(一)礼仪	保持形象自然、得体、高雅，并能正确运用国际礼仪	1、人体美学基本知识及交际原则
	(二)接待	外语说出主要茶叶、茶具品种的名称，并能用外语对外宾进行简单的问候	2、外宾接待注意事项 3、茶艺专用外语基本知识
二、准备与演示	(一)茶艺准备	1、够介绍主要名优茶产地及品质特征 2、能够介绍主要瓷器茶具的款式及特点 3、能够介绍紫砂壶主要制作名家及其特色 4、能够正确选用少数民族茶饮的器具、服饰 5、能够准备茶饮的器物	1、茶叶品质知识 2、茶叶产地知识
	(二)茶艺演示	1、能够掌握各地风味茶饮和少数民族茶饮的操作（3种以上） 2、能够独立组织茶艺表演并介绍其文化内涵 3、能够配制调饮茶（3种以上）	1、茶艺表演美学特征知识 2、地方风味茶饮和少数民族茶饮基本知识
三、服务与销售	(一)茶事服务	1、够掌握茶艺消费者需求特点，适时营造和谐的经营气氛 2、能够掌握茶艺消费者的消费	1、顾客消费心理学基本知识 2、茶文化旅游基本知识
	(二)销售	够根据季节变化、节假日等特点，制定茶艺馆消费品调配计划	茶事展示活动常识

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、茶艺馆布局、设计	(一)提出茶艺馆设计要求	1、提出茶艺馆选址的基本要求 2、能够提出茶艺馆的设计建议 3、能够提出茶艺馆装饰的不同特色	1、艺馆选址基本知识 2、茶艺馆设计基本知识
	(二)茶艺馆布置	1、根据茶艺馆的风格，布置陈列柜和服务台 2、能够主持茶艺馆的主题设计，布置不同风格的品茗室	1、艺馆布置风格基本知识 2、茶艺馆氛围营造基本知识
二、茶艺表演与茶会组织	(一)茶艺表演	1、担任仿古茶艺表演的主泡 2、能够掌握一种外国茶艺的表演 3、能够熟练运用一门外语介绍茶艺 4、能够策划组织茶艺表演活动	1、艺表演美学特征基本知识 2、茶艺表演器具配套基本知识 3、茶艺表演动作内涵基本知识 4、茶艺专用外语知识
	(二)茶会组织	能够设计、组织各类中小型茶会	茶会基本知识
三、茶艺培训	(一)茶事服务	1、编制茶艺服务程序 2、能够制定茶艺服务项目 3、能够组织实施茶艺服务 4、能够对茶艺馆的茶叶、茶具进行质量检查 5、能够正确处理顾客投诉	1、艺服务管理知识 2、有关法律知识

	(二)茶艺培训	能够制定并实施茶艺人员培训计划	培训计划和教案的编制方法
--	---------	-----------------	--------------

## 高级茶艺技师

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
一、茶艺服务	(一)茶饮服务	1、根据顾客要求和经营需要设计茶饮 2、能够品评茶叶的等级	1、饮创新基本原理 2、茶叶品评基本知识
	(二)茶叶保健服务	1、能够掌握茶叶的保健的主要技法 2、能够根据顾客的健康状况和疾病配置保健茶	茶叶保健基本知识
二、茶艺创新	(一)茶艺编制	1、能够根据需要编创不同茶艺表演，并达到茶艺美学要求 2、能够根据茶艺主题，配置新的茶具组合 3、能够根据茶艺特色，选配新的茶艺音乐 4、能够根据茶艺需要，安排新的服饰布景 5、能够用文字阐释新编创的茶艺表演的文化内涵 6、能够组织和训练茶艺表演队	1、艺表演编创基本原理 2、茶艺队组织训练基本知识
	(二)茶会创新	能够设计并组织大型茶会	大型茶会创意设计基本知识
三、管理与培训	(一)技术管理	1、制定茶艺馆经营管理计划 2、能够制订茶艺馆营销计划并组织实施 3、能够进行成本核算，对茶饮合理定价	1、茶艺馆经营管理知识 2、茶艺馆营销基本法则 3、茶艺馆成本核算知识
	(二)人员培训	1、主持茶艺培训工作并编写培训讲义 2、能够对初、中、高级茶艺师进行培训 3、能够对茶艺技师进行指导	1、培训讲义的编写要求 2、技能培训教学法基本知识 3、茶艺馆人员培训知识