

ICS 03.080.30
A 12
备案号:37173—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10736—2012

酒吧经营服务规范

Management and service specifications of bar

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 吧台基本用具	1
5 基本酒水配置	1
6 环境和设备安全要求	2
7 卫生要求	2
8 酒吧服务人员基本要求	2
9 调酒师知识和技能要求	2
10 酒吧服务人员服务流程与规范	3
11 制度规范	3

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商业饮食服务业发展中心、北京恒大世纪教育咨询有限公司。

本标准主要起草人：孙喆、徐晶龙、魏伟、奎凤英、杨燕玲、耿艳梅、刘晓明、许洪才。

酒吧经营服务规范

1 范围

本标准规定了酒吧的术语和定义、吧台基本用具、基本酒水配置、环境和设备安全要求、卫生要求、酒吧服务人员基本要求、调酒师知识和技能要求、酒吧人员服务流程与规范、制度规范。

本标准适用于以提供酒水即时消费服务为主的餐饮服务经营场所。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准

GB/T 10001.1 标志用公共信息图形符号 第1部分:通用符号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酒吧 bar

以提供酒水即时消费服务为主的餐饮服务经营场所。

3.2

调酒师 bartender

在酒吧或餐厅配制和销售酒水,展示调制技艺并让客人领略酒文化与风情的专业服务人员。

4 吧台基本用具

4.1 器具类应主要包括摇酒壶、调酒杯、吧匙、量酒杯、冰桶、冰夹及冰铲、滤冰器、开瓶器、一次性手套等。

4.2 杯具类应主要包括鸡尾酒杯、啤酒杯、红酒杯、白兰地杯、利口杯、香槟杯、古典杯、各式果汁杯等。

4.3 设备类应主要包括消毒柜、电动搅拌机、制冰机等。

5 基本酒水配置

5.1 烈酒应主要包括白兰地酒、威士忌、金酒、朗姆酒、伏特加酒、特基拉酒及中国白酒等。

5.2 利口酒应主要包括红石榴糖浆、香蕉甜酒、薄荷甜酒、蓝香橙酒、可可酒等。

5.3 葡萄酒应主要包括起泡葡萄酒、白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒等。

5.4 开胃酒应主要包括味美思、比特酒、茴香酒等。

5.5 其他酒水及饮料应主要包括啤酒、各种果汁、各种糖浆、矿泉水、碳酸饮料、咖啡、茶、牛奶等。

6 环境和设备安全要求

- 6.1 酒吧内应保持空气清新,适宜的温度及应急照明设备。
- 6.2 室内装饰材料不应对人体产生危害。
- 6.3 应具有符合规定的消防设施设备、污水排放设施设备、餐具消毒设备等,并保证所有设备正常运转。
- 6.4 应给客人提供 GB/T 10001.1 安全提示的公共标识。
- 6.5 酒吧应具备能提供酒水服务的吧台。吧台内设有上下水、操作台、不少于两格的洗涤槽、酒品陈列柜及调酒师足够的操作空间。

7 卫生要求

- 7.1 应有健全的卫生管理制度并有专人负责卫生工作。
- 7.2 与食品接触的工作人员应持有健康证,负责餐饮加工和冷拼的人员应戴口罩、手套上岗,销售直接入口食品时应使用售货工具。
- 7.3 酒吧应有防虫、防蝇、防蟑螂和防鼠害的措施,并严格执行全国爱委会除四害的考核规定。
- 7.4 食(具)消毒间(室)应建在清洁、卫生、水源充足,远离厕所,无有害气体、烟雾、灰沙和其他有毒有害品污染的地方。严格防止蚊、蝇、鼠及其他害虫的进入和隐匿。
- 7.5 食(具)洗涤、消毒、清洗池及容器应采用无毒、光滑、便于清洗、消毒、防腐蚀的材料。
- 7.6 消毒食(饮)具应有专门的存放柜,避免与其他杂物混放,并对存放柜定期进行消毒处理,保持其干燥、清洁。
- 7.7 洗刷消毒用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

8 酒吧服务人员基本要求

- 8.1 应遵纪守法,依法经营,文明经商。
- 8.2 应忠实履行自己的职业职责。
- 8.3 应注意接待礼节礼仪。对不同国家、不同民族、不同顾客的迎送,要根据生活习惯等做好相应的接待工作。
- 8.4 应对顾客一视同仁。顾客交待的事情要尽量办到。
- 8.5 应使用文明用语。根据服务对象的不同,服务场合的不同,主动使用招呼、询问、称呼、道歉、道别等语言。
- 8.6 应掌握语言交往的原则和技巧,说话声音温和,认真倾听顾客提出的问题,对重点问题要进行重复,以便准确了解顾客的需求。

9 调酒师知识和技能要求

- 9.1 所有调酒师均应培训合格后上岗。
- 9.2 应掌握各种酒的产地、特点、制作工艺及饮用方法。能鉴别酒的质量、年份,熟悉各种酒的酒精含量。
- 9.3 应掌握酒吧原料的领用、保管、使用、贮藏知识。
- 9.4 应掌握酒吧常用设备的使用方法及保管方法。

- 9.5 应掌握不同酒杯的不同用途及卫生处理方法。
- 9.6 应掌握酒水与菜肴的搭配。
- 9.7 应能够根据酒吧经营特点独立编写酒水饮料单。
- 9.8 应按照酒吧的标准酒谱调制鸡尾酒。
- 9.9 应掌握酒水的定价原则及成本核算方法,能够给酒水制定合理的价格。
- 9.10 应掌握主要客源的饮食习俗、宗教信仰和习惯等。
- 9.11 应掌握酒吧饮料的英文名称、产地的英文名称,用英文说明饮料的特点以及酒吧服务常用英语、酒吧术语。

10 酒吧服务人员服务流程与规范

- 10.1 服务人员应做好营业前准备工作。
- 10.2 调酒师应检查酒水饮料品种是否齐全,数量是否充足,温度是否达到标准。
- 10.3 应确保出售的酒水、饮料卫生。
- 10.4 取酒杯时手指不触碰杯口,握在杯具 2/3 以下或杯脚部分,应使用托盘;提供每份饮品时应同时报酒名、提供杯垫、餐巾纸及口布。
- 10.5 发现客人饮酒过量,不应向其提供含酒精的饮料,发现问题应及时向领班汇报。
- 10.6 客人点了整瓶酒,服务员应按示瓶、开酒、斟酒的服务程序为客人服务。
- 10.7 服务员应按照标准的开单及结账程序进行服务。

11 制度规范

- 11.1 应在醒目位置悬挂企业《营业执照》、《卫生许可证》、《税务登记证》。
 - 11.2 应严格按照国家相关的法律法规要求合法经营。
 - 11.3 应使用符合国家有关规定的设施与设备。
 - 11.4 应建立有利于企业经营管理的规章制度。
 - 11.5 原材料应从合法渠道进口,各种原料、辅料、调料的质量应符合国家的有关规定和要求。
 - 11.6 应建立岗位责任制和服务操作规范。
-

中华人民共和国国内贸易
行业 标 准
酒吧经营服务规范
SB/T 10736—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235

读者服务部:(010)68523946

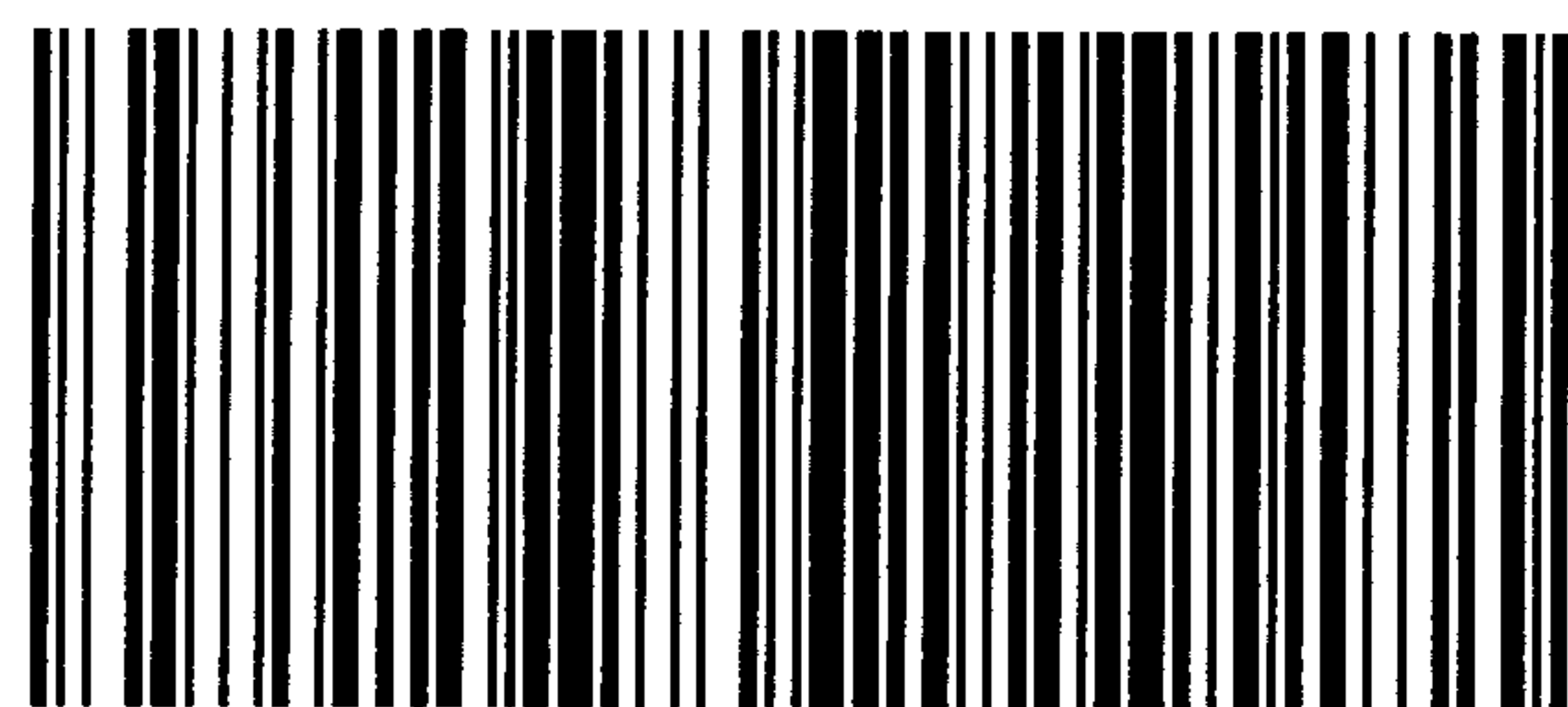
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字
2013年2月第一版 2013年2月第一次印刷

*

书号: 155066·2-24535 定价 14.00 元



SB/T 10736-2012