

绍兴市职业技能竞赛组委会办公室文件

绍职赛委办〔2020〕10号

关于举办 2020 年绍兴市职业技能竞赛 ——“觉农·翠茗”杯茶艺师技能比赛的通知

各区、县（市）人社社保局、总工会、团委，各有关单位：

根据《绍兴市人力资源和社会保障局、绍兴市总工会、共青团绍兴市委关于举办 2020 年度绍兴市职业技能大赛的通知》（绍市人社发〔2020〕23 号文件，现将茶艺师技能比赛有关事项通知如下：

一、组织领导

主办单位：绍兴市人力资源和社会保障局

绍兴市总工会

共青团绍兴市委

承办单位：上虞区人力资源和社会保障局

浙江素茗茶文化发展有限公司

协办单位：吴觉农茶学思想研究会

上虞区茶文化研究会
上虞区茶叶品牌管理服务中心
杭美丽茶艺技能大师工作室

二、比赛方式

本次竞赛分理论和技能操作两部分，其中理论知识部分采取闭卷考形式进行，试题类型分：单项选择题、判断题，笔试时间为 90 分钟。技能操作采取现场演示的方式进行，在规定时间内完成。理论知识占总成绩的 20%，操作技能占总成绩的 80%。

三、参赛选手

全市各类企事业单位在职职工和相关工种的从业人员。已经获得本项目市级及以上技术能手称号的选手不再参加。

四、比赛标准

竞赛项目的命题参照茶艺师职业岗位的技能要求，并参照《茶艺师国家职业标准》（国家职业资格二、三级）中相关标准制定。

五、竞赛组队

由各区、县（市）人力社保局组成参赛代表队，各地参赛队选派参加选手不超过 8 人。

六、竞赛时间及地点

1. 竞赛时间：2020 年 8 月 29 日-30 日。（8 月 29 日 12:00 前报到，（报到地点：上虞天玥开元大酒店）
2. 竞赛地点：上虞天玥开元大酒店（上虞区峰山南路 518

号)。

七、比赛奖励

1. 获得前三名（理论和操作均合格）的选手，由绍兴市人力资源和社会保障局核发茶艺师技师职业资格证书，其余理论和实际操作均合格的选手，由绍兴市人力资源和社会保障局核发高级茶艺师职业证书。

2. 本竞赛设一等奖一名，二等奖两名，三等奖三名，对获奖选手颁发证书并给予奖励。

3. 对竞赛项目前三名选手，经市人力社保局核准后，授予“绍兴市技术能手”荣誉称号；对竞赛项目第一名的选手，符合评选条件、评选要求的，可推荐作为候选人参评下一年度市五一劳动奖章；竞赛前三名的选手且年龄在 35 周岁（含）以下的，经团市委核准，授予“绍兴市青年岗位能手”荣誉称号。

八、报名方式

1. 本次竞赛不收取报名费，领队、选手食宿由承办单位统一安排。

2. 各区、县（市）在 2020 年 8 月 10 日前将审核后的参赛代表队组成人员名单（含报名情况汇总表、推荐报名表一式二份，二寸近期免冠彩照 2 张、身份证复印件）报送浙江素茗茶文化发展有限公司室（地址：绍兴市上虞区百官街道中富大厦 A1 幢 6 楼），邮箱：1751345652@qq.com。

3. 竞赛组会办公室联系人员：

上虞区人力资源和社会保障局 徐 梅 13732476699

浙江素茗茶文化发展有限公司 杭美丽 13858536930

附件:

1. 2020 年绍兴市职业技能竞赛（茶艺师）项目组委会名单
2. 2020 年绍兴市职业技能竞赛（茶艺师）项目技术文件
3. 2020 年绍兴市职业技能竞赛选手报名表
4. 2020 年绍兴市职业技能竞赛选手报名汇总表



绍兴市职业技能竞赛组委会办公室

2020 年 7 月 20 日

附件 1:

2020 年绍兴市职业技能竞赛 (茶艺师) 项目组委会成员名单

主 任: 柯建华 绍兴市人力资源和社会保障局副局长

副主任: 陈荣荣 上虞区人力资源和社会保障局局长

吕军良 绍兴市职业技能开发指导中心主任

沈淑杰 绍兴市人力资源和社会保障局职业能力建设处处长

史永军 共青团绍兴市委基层工作部部长

刘 静 绍兴市总工会经济工作部副部长

成 员: 余 权 上虞区人力资源和社会保障局副局长

孙慧珍 绍兴市职业技能开发指导中心副主任

组委会下设办公室:

主任: 余权

成员: 朱菊明 徐梅 杭美丽 叶琼

附件 2:

2020 年绍兴市茶艺师职业技能竞赛技术文件

一、竞赛标准

茶艺师竞赛项目的技术标准，是以《茶艺师国家职业技能标准》高级（国家职业资格三级）为基础，并涵盖国家职业资格三级以下以及技师（二级）的部分内容。

二、参赛形式

本次竞赛形式为个人赛。

三、比赛计分方法

本次竞赛分理论和技能操作两部分，理论满分为 100 分，理论考试成绩占竞赛总成绩的 20%。技能操作按百分制打分，所得成绩占竞赛总成绩的 80%。

技能操作含品饮茶艺、创新茶艺二项操作技能，其中品饮茶艺占总成绩的 40%，创新茶艺占总成绩的 40%。品饮茶艺以 5 人一组同台考核，创新茶艺比拼按 A、B 两组考核。

本次竞赛总成绩由理论考试、品饮茶艺、创新茶艺三部分的加权成绩组成，合计 100 分。公式：总成绩=理论成绩×20%+技能操作成绩×80%；技能操作成绩=品饮茶艺×50%+创新茶艺×50%。以总成绩从高分到低分排名，成绩相同时，技能成绩较高者排名在前；技能成绩仍相同时，以品饮茶艺成绩较高者排名在前。根据排名由大赛组委会向前六名选手颁发荣誉证书，比赛根据参赛

情况，设置八名“风采之星”、十名“创意之星”奖，并颁发荣誉证书。

四、比赛项目

1. 理论考试采取闭卷形式进行，由参赛选手个人独立完成。时间为 90 分钟，理论共 120 题，题型有：单项选择题 80 题，每题 1 分；判断题 40 题，每题 0.5 分。主要考核范围包括茶文化基本知识、茶叶知识、茶具知识、品茗用水知识、茶艺基本知识、科学饮茶等。

2. 技能操作采取现场演示的方式：

(1) 品饮茶艺赛：参赛选手抽签确定所泡茶样，有 10 分钟时间提前熟悉茶样。根据赛前抽签确定冲泡品饮的茶叶，在规定时间内（10 分钟）于候考区内选择准备要用的茶具，进入比赛场地后进行布席（布席时间 4 分钟），营造品茗环境与氛围，从参赛选手的仪表仪容、茶席布置、冲泡品饮技法、茶汤质量等方面展示真实品饮生活；每位参赛选手冲泡 2 次，每次冲泡 5 杯，其中 4 杯分别奉给 4 名裁判，第 5 杯自品，冲泡结束后选手有 5 分钟时间在答卷上书面描述该茶叶外形与茶汤的色、香、味；所有器具、桌布和茶叶均有承办方提供，参赛服装自备，尽可能着我国传统服饰为宜，比赛时间不少于 8 分钟，不超过 12 分钟，品饮茶艺竞技成绩占总成绩的 40%。

(2) 创新茶艺赛：参赛选手自选茶艺，设定主题、茶席，将解说、表演、泡茶、奉茶融入其中，创作背景音乐、茶具、茶叶、服装、桌布等有关参赛用品选手赛前自备，布席时间 5 分钟，比

赛时间不少于 10 分钟，不超过 15 分钟，创新茶艺表演成绩占总成绩的 40%。

五、技能比赛项目

茶艺职业技能比赛，强调的是用科学的方法，充分展示茶的色、香、味、形等性状，融入中国传统文化优秀的思想精髓和道德情怀，展现仪态、礼仪、意境等美感，要求冲泡过程与茶汤质量完美结合，使品赏者在物质和精神上得到双重享受。

1. 品饮茶艺：合计 100 分，占个人赛操作技能总分的 50%。

品饮茶艺着重于茶汤品质的呈现，以日常生活中，让亲友轻松、舒适地喝上一杯高质量的茶汤为目的，考量选手冲泡茶汤的水平，对茶叶品质的表达能力以及接待礼仪水平。

（1）礼仪仪容神态（10 分）：仪容、神态自然端庄，站姿、坐姿、行姿大方，礼仪规范。

（2）品饮环境营造（10 分）：茶器选配合理，器具布置和排序合理、品饮氛围适宜。

（3）茶汤质量（40 分）：每个茶泡二道茶汤，要求每一汤茶汤适量，充分表达所泡茶叶的色、香、味等特性。汤色深浅适度，汤香高，滋味浓淡适度，能突出所泡茶叶品质特色。二泡茶汤均衡度、层次感好，温度适宜。

（4）冲泡技艺（20 分）：冲泡程序契合茶理，动作自然，冲泡过程完整、流畅。

（5）答题（15 分）：色、香、味、形描述准确，引导人对茶

汤品鉴，给人美的味觉和视觉享受。

(6) 竞赛时间 (5 分): 不少于 8 分钟，不超过 12 分钟。

2. 创新茶艺: 合计 100 分，占个人赛操作技能的 50%。

创新茶艺可视为茶文化创意作品，创新茶艺项目从作品的原创性、艺术性及选手的文学修养、礼仪素养、茶汤质量调控能力等方面，全面考量选手的茶艺技能。

(1) 创意 (20 分): 立意新颖，要求原创。茶席设计有创意，形式新颖，意境高雅、深远、优美。

(2) 礼仪、仪容仪表 (10 分): 妆容、服饰与主题契合，站姿、坐姿、行姿端庄大方，礼仪规范。

(3) 茶艺演示 (30 分): 编创科学合理，行茶动作自然，具有艺术美感。

(4) 茶汤质量 (25 分): 要求充分表达茶的色、香、味等特征，茶汤适量，温度适宜。

(5) 文本与解说 (10 分): 内容阐释突出主题，能引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受，文本富有创意，讲解清晰。

(6) 竞赛时间 (5 分): 不少于 10 分钟，不超过 15 分钟。

六、选手须知

1. 创新茶艺竞技的服装、茶具、茶叶、背景音乐、茶席设计所需用品选手赛前自备；品饮茶艺竞技比赛中的茶叶、茶具、茶席由组委会提供，服装自备；作品内容不能包括企业广告性内容，

也不得透露参赛单位、参赛选手相关信息。

2. 参赛团队中每位成员凭参赛证进入赛场。报名者必须符合参赛资格，不得弄虚作假。在资格审查中一旦发现问题，将取消其报名资格；在竞赛过程中发现问题，将取消其竞赛资格；在竞赛后发现问题，将取消其竞赛成绩，收回获奖证书。

3. 参赛前先组织参赛团队的领队抽签“参赛编号”，确定参赛组别和各比赛环节的批次（比赛时间）、抽签确定参赛选手品饮茶艺竞技的茶叶；各比赛环节前参赛选手凭“参赛编号”分别抽取创新茶艺竞技的参赛顺序（“赛号”）、品饮茶艺竞技的参赛顺序（“赛号”）。

4. 创新茶艺必须提前将文本交给组委会，并现场操作、现场解说。

5. 参赛选手比赛过程不透露个人信息，应严格遵守赛场纪律，接受裁判员的监督和警示，文明竞赛，不得在赛场大声喧哗、不得作弊和弄虚作假。

6. 参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场报到，比赛开始后不得入场参加比赛，报到时应持本人身份证，佩戴大赛组委会签发的参赛证、胸牌。只有等比赛正式开始后，方可进行操作。

7. 比赛期间，参赛选手必须严格遵守赛场纪律，除携带竞赛所需自备用具外，其它一律不得带入竞赛现场，不得在赛场内大声喧哗，不得作弊或弄虚作假；同时，必须严格遵守操作规程，确保设备和人身安全，并接受裁判员的监督和警示。若因选手因

素造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止该队比赛；若因非选手个人因素造成设备故障的，由裁判长视具体情况做出裁决。

8. 比赛终止后，不得再进行任何与比赛有关的操作。选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经裁判人员同意后作特殊处理。

9. 参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，服从大赛组委会的指挥和安排，爱护竞赛场地的设备和器材。

七、技术规范

竞赛项目的命题结合茶艺师职业岗位的技能需求，并参照《茶艺师国家职业标准》（高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级））中相关标准制定。

八、其他

本竞赛技术文件未尽事宜，将在后续资料中予以补充。

附件 3:

2020 年绍兴市职业技能竞赛选手报名表

申报参赛项目（茶艺师）

姓名		性别		出生年月		照片	
政治面貌		从事本职 年限		职业资格证书等级			
邮政编码		职务/职称		联系电话			
文化程度		身份证号码					
工作单位							
推荐单位意见	盖 章 2020 年 月 日						
县（市、区）、人力 社保局 意见	盖 章 2020 年 月 日						
组委会意见	盖 章 2020 年 月 日						
领队姓名		性别		单位		联系电话	

附件 4:

2020 年绍兴市职业技能竞赛选手报名汇总表

职业（工种）：茶艺师

年 月 日

序号	姓名	性别	文化	工作单位	身份证号码	从事专业年限	已获证书情况	联系电话	所在辖区	领队姓名

县（市、区）：

联系人：

联系电话：

绍兴市职业技能竞赛组委会办公室

2020 年 7 月 20 日印发
