

调酒实训室介绍

四川省商业服务学校调酒实训室使用面积 140 平方米，可同时容纳 50 人开展实训项目。

调酒实训项目：酒水服务训练，包括酒水知识与操作规范，酒单设计；鸡尾酒英式、花式调制训练，鸡尾酒调制工具介绍，鸡尾酒调制的基本方法，鸡尾酒调制规程、鸡尾酒操作实践；鸡尾酒装饰训练，包括装饰物的分类、饮品装饰规律、装饰物制作；酒吧服务训练，包括酒吧空间布局、吧台用具等酒吧服务程序。通过实训，学生能够熟练掌握调酒技能，达到中级调酒师水平，为今后就业奠定坚实的基础。



茶艺实训室介绍

茶艺实训室的建设坚持茶艺实训的仿真性，环境布置突出传统文化氛围，设备齐全，能同时容纳 50 人的训练要求。实训室的主要设备有多媒体教学用具、茶艺家具、各类茶具、各种展示茶叶等，可满足茶艺课程的实践教学需要。

实训项目：各类茶具和茶叶的识别、茶具的使用、茶叶的泡制和基本茶道的实训等，为学生建立了一个专业的学习平台。本实训室充分利用学校的教学资源，本着积极推进教学改革，以就业为导向，服务于学生的原则，汇聚优势教学资源，确保优质的教学质量，通过实训的组织，增强对学生茶艺技能的培训，也为学生的就业打下基础。



咖啡实训室介绍

咖啡实训室使用面积 120 平方米，可同时容纳 40 人同时开展实训项目。实训室主要教学设施设备有全自动意式咖啡机，比利时壶、虹吸壶、摩卡壶、水滴式咖啡器 及完备的多媒体教学用具等。可满足咖啡课程的实践教学需要。

实训项目：通过训练，使学生达到熟悉并掌握一定的咖啡和花式咖啡制作技能；熟悉咖啡厅的业务管理流程与工作特点；使学生熟悉咖啡厅的布局、功能、结构及咖啡厅用品配备与设施设备操作流程，掌握咖啡厅服务的基本技能的目的。



中餐操作室介绍

中餐实训室使用面积 120 平方米，可同时容纳 50 人开展实训项目。实训室主要教学设施设备有中餐桌、各类酒杯、桌布、口布、筷子架、汤勺、吃碟、餐盘、桌椅、电视柜、备餐柜以及多媒体教学用具等。可满足中餐课程的实践教学需要。

实训项目：使学生了解中餐餐饮服务的用品及功能；理解中餐餐饮服务流程；掌握中餐餐饮服务技能（托盘、口布折花、摆台等）充分锻炼学生的实践能力。

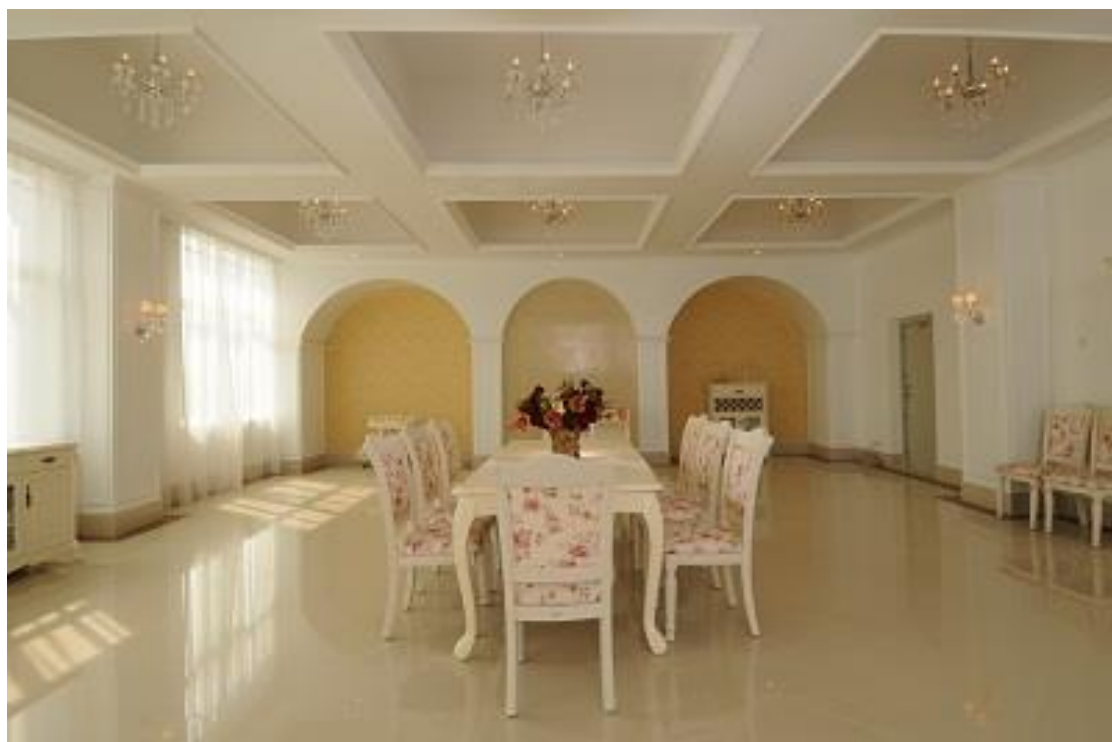


西餐操作室介绍

西餐实训室使用面积 120 平方米，可容纳近 40 位学生同时操作实训项目。

主要教学设施与设备有：西餐家具、餐桌椅、餐具、酒具、用具、多媒体教学设备等可满足不同场景的教学使用。

实训项目：西餐服务礼仪的培训、西餐零点与宴会服务流程的掌握与练习、西餐对客服务基本技能（餐前预订服务、托盘服务、口布折花、摆台、斟酒及酒品服务）的训练。



客房实训室介绍

客房实训室使用面积 380 平方米，可同时容纳 100 人同时开展实训项目，整体设施设备先进水平达到“国内知名、省内领先”。实训室主要教学设施设备有酒店标准卧具、床具及完备的多媒体教学用具等。本实训室可开展处日常教学以外的酒店管理专业就业培训、岗前培训、在职培训等相关工作。

实训项目：通过模拟客房训练，达到使学生熟悉并掌握旅游涉外星级饭店客房的业务管理流程、工作特点，清扫、整理房间及对。

