

首届中国白酒鸡尾酒大赛发布会召开

7月25日,2017年中国白酒鸡尾酒大赛暨2018年国际调酒世界锦标赛之中国选拔赛发布会在北京召开。一品景芝将作为此次大赛芝麻香型白酒的唯一比赛用酒,全程参与此次比赛活动,激发选手无限创意,助推白酒国际化。

据悉,此次大赛由中国酒类流通协会、国际调酒师协会主办,全国糖酒商品交易会协办,希望通过国际化、年轻化,白酒能够加强创新意识,提升产品品质,与国际通畅性酒种同台竞技,彰显中国白酒的独特魅力。

本次鸡尾酒大赛旨在让更多对白酒的各种风格特点有一定认识,具有中国文化根基和调酒专业技能的调酒师关注白酒鸡尾酒,调制出丰富多彩的鸡尾酒品,并与白酒企业互相配合,共同推动白酒鸡尾酒走向市场,走出国门。

开创性:中国第一个白酒鸡尾酒大赛,中国第一个获得国际调酒赛事选拔赛资格的比赛。一品景芝,创领中国芝麻香!

代表性:对标国际大赛标准,打造鸡尾酒顶级赛事。比赛用酒当然也必须是具有高端性、代表性的一品景芝啦!

国际性:比赛分“绅士、文雅、专注”的英式组和“自由、个性、炫酷”的花式组。一品景芝典雅、高贵的风格特点,定能为观众带来视觉与味觉的双重享受。

本次大赛一共设立三场比赛。首站确定8月8日在时尚之都上海,之后9月5



●发布会现场

日在创新之城深圳,总决赛将于10月19日在秋季糖酒会的主办地重庆收官。大赛周期历时约3个月,将评选出32个白酒鸡尾酒最佳配方,配方所有权归提供基酒的企业所有,可以任意用于产品的市场推广。同时大赛英式组和花式组每组按照选手总分各产生冠军1名,代表中国参加2018世界调酒锦标赛。

近年来,景芝酒业加快芝麻香酿造生产设施改造和科研步伐,中国芝麻香型白酒研究院在景芝酒业设立,研究院汇聚了国内最著名酿酒专家、多所高等院校组成的强大科研力量,国内近20家有芝麻香白酒特点及致力于科研参与的生产企业加盟研究院,充分确立了“中国芝麻香型白酒研究院”在全国芝麻香产学研用各方面

的权威地位。景芝已成为全国最大的芝麻香型白酒酿造基地。

7月3日,在齐鲁酒地举行的“芝麻香白酒健康研究”项目发布会上,景芝酒业与中国食品发酵工业研究院、英国帝国理工大学和荷兰瓦赫宁根大学举行项目合作签约仪式,达成共识,共同推动芝麻香白酒健康研究项目。

与此次比赛各分赛区进行角逐的同时,作为阳光酿造体系的重要组成部分,“景芝杯”民间品酒师发现之旅各地分站赛也如火如荼地开展,活动将景芝酒置身于社会大众面前,接受社会公众的品评检验,活动共设300万现金奖励,其中第一名将可独得百万元现金大奖。景芝芝麻香+浓香创新而又充满趣味性的喝法,让大众感受到了景芝可体验、可感知的品质支撑,感受到了景芝酒业在从渠道营销向消费者营销转变,引领鲁酒振兴发展,创新中国白酒消费时尚,打造景芝品牌的强大信心。



●发布会现场用酒



●景芝酒业

国家白酒专业技术培训班八月开班

四川省酿酒研究所作为中国酒业协会批准的白酒类职业资格技能鉴定培训单位,经中国酒业协会发文同意,针对当前酒行业的新常态,为提高酒类生产企业的技术水平,提供一个相互学习交流的平台,特于8月举办白酒专业技术类职业技能鉴定培训班。

本次培训班经培训及考核鉴定合格后,颁发中华人民共和国人力资源和社会保障部统一印发的职业资格等级证书,纳入统一管理。欢迎报考参加。

培训班研讨内容
中国白酒的味觉转变理论“如何寻找中国白酒的黄金分割点”;

中国白酒产量质量及成本分析;
白酒生产、蒸馏、储存工艺;
白酒勾调理论知识剖析;中国白酒骨架成分理论(骨架成分、协调成分、复杂成分)、味觉转变理论;

深入研讨目前畅销白酒的质量优势;什么样的中国白酒才是高水平的优质蒸馏酒;
如何正确鉴别纯粮固态酿造原酒、新工艺白酒、串香白酒;

白酒酿造技术;
国家职业技能鉴定技能考核。

授课师资及相关器具
授课教师:将邀请全国著名白酒专家、国家级白酒评委及具有品酒师、酿酒师培训教师资格的授课教师担当教学工作,围绕白酒品酒和酿酒职业标准和考核大纲,结合白酒行业实际精心准备培训课程,旨在提升白酒行业人才专业水平,为白酒爱好者传播健康的白酒知识;

培训教材:国家鉴定总站品酒师或酿酒师培训专用教材及四川省酿酒研究所内部培训使用的相关资料;

工作联系:
联系人:康健 13880590599
周玲 15892489843

工作4年以上。

(6)具有本专业或相关专业大学本科学历证书,取得二级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业工作3年以上,经二级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(7)取得酿造工三级职业资格证书后(中专及以上学历),连续从事本职业工作5年以上,经本职业二级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(8)取得硕士研究生及以上学历证书后,连续从事本职业工作2年以上。

一级品酒师(具备以下条件之一者)
(1)连续从事本职业工作19年以上。

(2)取得二级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业工作4年以上。

(3)取得二级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业工作3年以上,经一级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(4)取得本专业或相关专业大学本科学历证书后,连续从事本职业或相关职业工作13年以上。

(5)具有硕士、博士研究生学历证书,连续从事本职业或相关职业工作10年以上。

培训酒样:白酒感官品评标准样品,涉及中国白酒十二大香型、白酒质量差异性53种样品;
品尝用具:标准白酒酒杯。

学员条件
熟悉酒类生产,有一定基础的人员。

需参加职业技能鉴定的学员,应符合国家规定的职业技能鉴定的申报要求,详细条件见附件1。

培训时间及地点
报到时间:2017年8月18日
鉴定时间:8月19日—24日
培训地点:广汉市西园大酒店(广汉市中山大道南一段17号)

学习培训费用
培训鉴定费(含学杂费、材料费、样品费、职业技能鉴定费);一级6300元/人,二级5300元/人,三级4300元/人。

食宿可统一安排,费用自理。

申报材料
需进行“品酒师”或者“酿酒师”职业资格考试的学员报到时提交以下材料:

达到各级申报条件(见附件1),填写“轻工行业特有工种职业技能鉴定申报表”(见附件2)一式两份,需单位签章。

本人近期正面二寸免冠照片4张。
加盖单位公章的工龄证明2份。
身份证复印件2份。

鉴定证书
通过中国酒业职业资格鉴定考核后,由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发相应的职业资格证书。

工作联系:
联系人:康健 13880590599
周玲 15892489843

附件2:职业技能鉴定申报表

姓名	性别	文化程度	联系电话		二寸无边彩色照片(45*35mm)
身份证号码					
工作单位	参加工作时间	现工作岗位			
从事本职业(工种)技术工作年限					
联系地址邮编					
原证书职业名称及等级			原证书编号		
申报技能等级			申报职业(工种)		
工作简历	起止时间	何地何部门	职业(工种)	证明人	
何时何地受过何种奖励					
本人申请					
考试、考核情况	项目	成绩	单位推荐意见		
	考试	理论知识考试			
	考核	技能操作考核			
	评审成绩	论文答辩评审 综合评审		(盖章) 年月日	
鉴定站审核意见		行业职业技能培训和鉴定管理总站 (盖章) 年月日	审核意见 (盖章) 年月日		
综合评审小组意见		轻工职业技能鉴定指导中心 (盖章) 年月日	审批意见 (盖章) 年月日		

附件1:

品酒师申报条件

三级品酒师(具备以下条件之一者)

(1)连续从事本职业工作5年以上。

(2)具有以高级技能为培养目标的技工学校、技师学院和职业技术学院本专业或相关专业毕业证书。

(3)具有本专业或相关专业大学专科及以上学历证书。

(4)具有其他专业大学专科及以上学历证书,连续从事本职业工作1年以上。

(5)具有其他专业大学专科及以上学历证书,经三级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

二级品酒师(具备以下条件之一者)

(1)连续从事本职业工作13年以上。

(2)取得三级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业工作5年以上。

(3)取得三级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业工作4年以上,经二级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(4)取得本专业或相关专业大学本科学历证书后,连续从事本职业工作5年以上。

(5)具有本专业或相关专业大学本科学历证书,取得三级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业