如何从菜鸟到行家

——话说葡萄酒学历教育及职业培训市场现状

■ 于培培

中国近代葡萄酒产业的发展不过百年，而真正在国内形成规模产业也不过是近十年间。在整个产业的规划与发展的过程中，旨在提升产业核心竞争力的葡萄酒的学历教育与职业培训，锻造了一支支掌握核心生产力的生产技术型及管理营销型的人才队伍，同时，在国内的消费市场中培育了一大批葡萄酒爱好者及消费者。

今天，和大家分享国内目前的葡萄酒学历教育及职业培训的市场现状，希望通过这篇小文能让更多人找到葡萄酒的学习之路，让更多人了解葡萄酒文化、爱上葡萄酒。

葡萄酒的学历教育

目前国内开办葡萄与葡萄酒相关专业的院校中，在学历教育层面，覆盖了中职、高职、大学、硕士、博士，而专业学科设置包含了葡萄种植、葡萄酒酿造、葡萄酒市场营销、葡萄酒旅游等诸多方向。

其中，在国内最知名的开设葡萄与葡萄酒专业的院校有：西北农林科技大学，中国农业大学、宁夏大学、沈阳药科大学、山东农业大学、青岛农业大学、甘肃农业大学等。其中尤以建校超过 20 年、曾经的亚洲第一所葡萄酒高校——西北农林科技大学葡萄酒学院最为知名，被称为中国葡萄酒产业专业人才的摇篮。而宁夏大学葡萄酒学院因宁夏贺兰山东麓葡萄产区的蓬勃发展及其国际合作办学的特色也受到越来越多的关注与青睐。

那么在全球众多高校之中，葡萄与葡萄酒专业的名校又有哪些？简单地列举几所全球知名的葡萄酒专业院校供大家参考。法国波尔多大学葡萄酒学院、法国第戎高等商学院、美国加利福尼亚大学戴维斯分校、澳大利亚阿德莱德大学、新西兰林肯大学、意大利博洛尼亚大学、德国盖森海姆大学、西班牙拉里奥哈大学等。这些院校特色专业各有不同，其中有开展本科学历教育，也有部分高校开设硕士研究生或者 MBA 等各类教育可供选择。

关于职业培训

葡萄酒培训市场目前在国内主要有品酒师培训、侍酒师培训、酿酒师培训、葡萄酒营销培训、葡萄种植培训等几个专业方向。其中，以国家人力资源社会保障部颁发的国家品酒师、国家酿酒师最受酒庄认可。

而在市场层面，也有一些国际化的葡萄酒认证受到人们的追捧，比如英国的 WSET 葡萄酒认证课程、美国 ISG 国际侍酒师认证课程、法国的 CAFA 侍酒师认证课程，各个国家产区协会的官方认证课程如波尔多 CIVB 课程、里奥哈官方认证课程、卢瓦尔河谷产区课程、巴罗萨专业葡萄酒课程、葡萄牙葡萄酒产区课程、A+澳洲葡萄酒等。谈到葡萄酒认证，有两个认证是不得不提到的：葡萄酒大师和侍酒师大师。葡萄酒大师（Master of Wine，MW）是一项由英国的葡萄酒大师协会（The Institute of Masters of Wine）颁发的专业认证（不是学位），被葡萄酒行业视作专业知识的最高标准之一。

其他学习渠道

作为一名初入门的葡萄酒爱好者，建议大家从关注一些葡萄酒微信公众号开始，积累一些基础的葡萄酒知识，参加一些酒会，多品尝不同类别的葡萄酒，培养对葡萄酒的兴趣。

如果条件允许，也可以选择一家培训机构，系统学习初级的葡萄酒知识，毕竟葡萄酒的品尝是一件非常主观同时又需要专业知识和系统标准的事，在专业讲师的带领下，经过学习和品鉴，会有助于我们迅速建立一个基础品鉴体系，对于今后品尝和接触更多种类的葡萄酒打下一个基础。

第十九届白酒品酒师职业技能鉴定培训班招生

针对当前酒行业的新常态，为了提高酒类生产企业的技术水平，让酒类从业人员有一个相互学习交流的平台，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，将于 2017 年 4 月 19 日——24 日在四川省广汉市瞿上园大酒店（广汉市西安路 125 号）举办白酒品酒师职业技能鉴定培训班。报到时间为 2017 年 4 月 18 日。

本次培训班将同时进行品酒师一个工种三个级别的国家职业技能等级鉴定。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，并纳入统一管理。

培训班研讨内容

本次培训班的研讨相关内容有：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；国家职业技能鉴定技能考核。

授课师资及相关器具

此次培训班的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培训教师资格的授课教师担当教学工作，围绕白酒品酒职业标准和考核大纲，结合白酒业的实际情况精心准备培训课程，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；本次培训教材为国家鉴定总站品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。培训酒样为白酒感官品评标准样品，其中涉及中国白酒十二大香型、白酒质量差异性等 53 种样品。品尝用具均为标准白酒品酒杯。

学习培训的条件和费用

报名参加培训班的学员须熟悉酒类生产，并有一定的理论和实践基础。此外，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（详细条件参见文后附件 1）。

本次培训鉴定费包括学杂费、材料费、样品费、职业技能鉴定费等：一级品酒师 6300 元/人，二级品酒师 5300 元/人，三级品酒师 4300 元/人。如果学员只培训不鉴定考证，教学组可安排相应的培训课程，欢迎往届老学员报名复习、提高。食宿可统一安排，费用自理。

学员的申报材料

需进行“品酒师”职业资格考试的学员报到时须提交以下材料：

（一）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。

（二）本人近期正面二寸免冠照片 4 张。

（三）加盖单位公章的工龄证明 2 份。

（四）身份证复印件 2 份。

工作联系方式：

联系人：焦健：13880590599

周玲：15892489843

传真：0838-5195399

附件 1：申报条件；附件 2：职业技能鉴定申报表；附件 3：报名回执表。

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，取得三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（中专毕业以上学历），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。

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
	考试考核	理论知识考试				（盖章）年 月 日
		技能操作考核				
	评审成绩	论文答辩评审				
		综合评审				
鉴定站审核意见	（盖章）年 月 日			行业职业技能培训和鉴定管理总站审核意见		（盖章）年 月 日
综合评审小组意见	（盖章）年 月 日			轻工职业技能鉴定指导中心审批意见		（盖章）年 月 日

附件 3：报名回执表

报名人员				
姓名	联系电话	地址	公司名称	报考等级
报名回执，请统一发送到邮箱：334389469@qq.com				

中国食品工业协会文件

中国食协酒技培[2017]01 号

关于举办全国酒类勾调品评生产检验高新技术及实用新技术培训班的通 知

各省、区、市食品协会、全国各酒类企业：

酒类品评、勾调、生产、检验、食品安全是酒类企业勾调人员、酿酒人员、质检人员、生产质量管理人员乃至库管人员和营销人员的一项基本技能。对稳定与提高企业产品质量，开发新产品具有重要现实意义。新形势下对酒类技术人员的要求也越来越高，特别是负责酒类技术和质量的人员，有更重要的特殊意义。为了规范和提高酒类专业技能水平，提高技术人员的综合素质，应广大酒类企业的迫切要求，中国食品工业协会 酒类食品高新技术培训中心特决定举办全国酒类管理人员和技术人员培训班。本次培训经考试成绩合格者，颁发专业技术培训合格证书；成绩优异者，颁发专业技术高级（勾调师、品评师、检验师、酿造师）证书，全国通用，网上可查证。特别提示：由于时间关系，每年都定在 5 月 20 日集中只举办一期培训班，今后需培训的学员，可直接在中国酒类技术网站查阅详情即可。由于名额有限，报名人员较多，希望酒类企业安排好时间提早报名，届时准时参加。现将有关事宜通知如下：

一、培训内容：

1、新型白酒的最新勾调实用新技术；2、各香型酒的最新勾调技术、品评技术；3、各香型酒的最新生产实用技术及工艺特点；4、营养、保健酒的最新研制与开发技术；5、学习如何解决营养、保健酒后期沉淀疑难问题；6、各种酒类的最新检验技术；7、学习白酒高级品评师、勾调师考核训练方法 ；8、学习如何做好酒类产品全面质量监管工作；9、学习如何解决和控制酒后上头、口干、头痛的主要原因和解决办法。

二、培训时间及地点：

1、培训时间：2017 年 5 月 20 日至 5 月 29 日（共 10 天）

2、报到时间：2017 年 5 月 19 日（全天报到）

3、报到地点：中国食品工业协会酒类食品高新技术培训中心（四川省广元市上西金轮路南段 219 号，广元火车站右侧 500 米，广元酒研所大楼）

三、授课人员及方式

由中国食品工业协会组成的酒类专家组成员及国内的著名酒类专家、教授授课并担任现场指导，主要采用理论与实践相结合的方式授课，重点解决酒类企业在生产中所出现的疑难问题，传授各企业最适用的酒类勾调、品评、生产、检验高新技术及实用技术，以实践为主，突出可操作性。

四、学习费用

培训班收学杂费、实验费、资料费、勾兑调味酒、培训合格证书、合影费及其它费用等共 3000 元/人。食宿统一安排，费用自理。（食宿费用每人每天 150 元，三餐、双人间）

五、报名方法

从即日起至 2017 年 5 月 19 日止，传真、电话报名均可。学杂费、食宿费在报名时汇出，也可在报到时一并交清。

六、其他事项

为了使各酒类企业在此次培训班上能够真正学到实用高新技术并解决本企业生产勾调中的各种疑难问题，请参加培训的人员，携带本厂具有代表性的酒样或在本地畅销的酒样（尽量保证每样 2 公斤左右），以便专家现场尝评、勾兑，决定配方，回厂后即可应用。并带上本人身份证复印件 1 份，1 寸工作彩照 8 张，以备办证使用。如因本人时间紧未能赶上参加每年 5 月 20 日的培训学员，可根据本人的时间安排，除每年培训班培训内容外，本单位另外还有许多高新技术，可随到随培训，详情电话咨询。

七、联系方式

单位：中国食品工业协会酒类食品高新技术培训中心

地址：四川省广元市上西金轮路南段 219 号（广元酒研所大楼）

联系电话：(0839)3602639 3602599 3602699 3600888

专家手机：王主任 18908120997 13808120997 王经理 13508067551

联系人：李主任（0839）3602639 13881225398

传真：（0839）3602499 3606766

邮编：628000

邮箱：jiuyansuo@sohu.com

网址：http://www.jiuyansuo.com

二〇一七年一月十二日

2017 年“全国酒类勾调品评生产检验高新技术及生产实用新技术培训班”报名回执表（可复印或扩大打印）

姓名		性别		年龄	
文化程度		职称		职务	
单位名称					
通讯地址				邮编	
电话				传真	
E-mail				Q Q	
注：填写回执表务请字迹工整，按上述联系方式的地址寄、传至李主任收					