培训信息 | Training information

四川省酿酒研究所国家职业技能鉴定培训班介绍

一、四川省酿酒研究所简介

领导机构:四川省经济和信息化委员会

业务指导:四川省经济和信息化委员会酒业发展处

历史与规模:在省政府和四川省食品工业办公室(现改革为省食药局)的关怀下,成立于1985年3月,长期致力于为白酒企业提供相关服务。现为全国最大、最权威白酒科研机构之一,下设应用发展部,人才培训部,基地建设部,电商信息部,技术研发部、质检分析部、评估融资部、四川省原酒质价评估委员会、行政部等。

全国唯一拥有3名国家白酒评委,2名中国白酒专家,2名四川酿酒大师,8名四川省级评委的科研单位

二、四川省酿酒研究所职业技能鉴定培训班简介

四川省酿酒研究所经中国酒业协会授权,面向全国开展白酒国家职业技能鉴定培训班。四川省酿酒研究所国家职业技能鉴定培训班项目是白酒领域,新知识、新技术、新技能、新工艺、新管理的知识型、技术型、复合型紧缺技能人才的教育培训和考试考核项目,是四川省酿酒研究所为适应新的人才需求变化而精心设计的项目,其目标是实现"培训内容与就业岗位'0'距离"、"专项能力与在职提升'0'距离"、"培训目标与创业发展'0'距离"。

研究所拥有10年办学经验,在开展白酒行业系统知识培训工作的同时,不断完善基础设施,目前已建立专业的教师库,培训资料库、训练酒样库、学员信息库等,旨在更好地开展培训教学工作。

2011年11月,四川省酿酒研究所培训部受台湾金门酒厂邀请,去到金门酒厂作现场实训教学,效果非同凡响。迄今为止,四川省酿酒研究所为全国唯一一家走出大陆,赴台湾地区开展培训班的白酒科研单位。

2013年7月,中国酒业协会、四川省酿酒研究所与泸州老窖首次联合开展了全国首个技术营销定制培训班,谢明董事长亲临培训现场,深入浅出地为员工分享了自己营销理念。

四川省酿酒研究所培训优势

1、全级别培训

可进行品酒师一、二、三级,酿酒师高级、中级、初级,营销师高级、中级、初级的培训,可满足不同级别的需求,同时可提供升级服务。

2、发证速度快

在培训结束后快速将资料递交给中国酒业协会,证书颁发后及时与学员取得联系,确保无时间浪费。

3、师资优秀

拥有一支全国优秀的师资力量,包括全国知名白酒类专家、教授、知名酒厂总工,白酒营销界权威教师、名企销售总经理等,他们拥有丰富的白酒行业经验和专业知识,多年的授课经验和技巧。

4、模式新颖

除职业技能鉴定培训班以外,学员可根据自己的时间随到随学,研究所也会根据学员的自身成长规划制定科学的培训课程;今年酒研所培训课程将开展网络同步教学,随时随地学习到白酒专业知识。

5、平台支持

全国唯一一所拥有三名国家评委的科研单位,两名四川酿酒大师,3名四川省白酒评委,5名白酒金三角专家委员会委员,是培训实力最好的见证,为你解决培训后续跟踪服务事宜。

黔桂国家白酒品酒师职业资格鉴定培训班在筑举行

2016黔桂国家白酒品酒师职业资格鉴定培训班于10月24日至10月28日在贵阳市举行。本次培训班是依照贵州省酿酒工业协会和广西酿酒协会联合下发的"关于开展2016年全国白酒品酒师职业技能培训鉴定考核工作的通知"的精神和《贵州省酿酒工业协会2016年度工作计划》的要求,由贵州省酿酒工业协会和广西酿酒协会联合主办。

本次培训班培训考核由专家组组织实施,专家组成员有中国酿酒大师、贵州茅台酒厂(集团)有限责任公司副总经理吕云怀,贵州省白酒专家组秘书长、酿酒科技杂志社总编、全国知名白酒专家黄平,贵州大学明德学院院长、贵州省白酒专家吴天祥,贵州省首届酿酒大师、贵州董酒股份有限公司副总经理、贵州省白酒专家李其书,贵州省首届酿酒大师、贵州醇酒业有限公司总工程师、贵州省白酒专家封家文,贵州省首届酿酒大师、贵州大学酿酒与食品工程学院教授、贵州省白酒专家黄永光,国家白酒评委、贵州省白酒专家蔡天虹。来自贵州及广西的共49名酒业从业人员参加了本次品酒师培训,47人参加考核,其中报考"一级品酒师"18名,报考"二级品酒师"16名,报考"三级品酒师"13名。

本次培训班历时5天,分为理论知识培训、品评实操培训。理论培训内容涉及全国白酒产业发展分析,12大香型白酒生产工艺解析,制曲生产工艺简介,白酒品评理论培训,白酒行业标准介绍,企业清洁生产介绍,白酒机械化、自动化融合发展理论研究成果等,涵盖了白酒生产的方方面面。2016黔桂国家白酒品酒师职业资格鉴定培训班在授课专家及学员们的努力下完成各项议程,圆满结束。(唐讯)

●四川中国白酒金三角酒业协会理事长王少雄

●四川中国白酒金三角酒业协会副会长陈吉福

●四川省酿酒研究所副所长、白酒国家评委杨官荣阅卷

400余位白酒技术人才蓄势待发

四川省白酒品评职业技能竞赛在成都金堂举办

●四川省白酒品评职业技能竞赛开幕

"夯实品评能力基础、提升企业市场竞争力、稳固川酒霸主地位,这是我们举办此次培训会议的目的和宗旨。"在赛前培训会上,四川中国白酒金三角酒业协会副会长陈吉福如是说。

●四川水井坊股份有限公司魏江志

●四川省宜宾吉鑫酒业有限公司龙治国

●四川省文君酒厂有限责任公司黄琦

●泸州老窖股份有限公司郭佳

●四川工商职业技术学院唐贤华

10月25日-26日,四川省白酒品评职业技能竞赛暨四川中国白酒金三角专家委员会委员换届工作会议在成都金堂举行。四川中国白酒金三角酒业协会副会长陈吉福、四川省酿酒协会专家组组长曾祖训、四川省财贸轻化纺工会主席鄢怀民、四川中国白酒金三角酒业协会理事长王少雄等先后致辞。

此前,由四川中国白酒金三角酒业协会和四川省酿酒研究所联合举办的四川省白酒品评职业技能竞赛赛前培训会于9月20日在成都金堂召开。为更加有效地备战于10月24日举行白酒品评职业技能竞赛,约380位来自全省的青年技术人才参与此次培训并认真聆听了四川白酒专家组曾祖训、徐占成、赖登燁、沈才洪、范国琼、蒋英丽、张宿义、郭宾、沈毅、李家民、林东、杨官荣、黄志瑜等专家的授课和指导。

"夯实品评能力基础、提升企业市场竞争力、稳固川酒霸主地位,这是我们举办此次培训会议的目的和宗旨。"陈吉福在谈到会议举办目的时指出,白酒品酒评职业技能竞赛的推出是为了促进四川白酒的技术创新和技术交流,加快培养高技能人才,全面提升职工队伍的技能技术水平、整体素质和培养新生代技术能手。

提升川酒专业人才的整体技术素养

四川省白酒品评职业技能竞赛暨四川中国白酒金三角专家委员会委员换届工作会议上,王少雄在分享了行业近期走势和四川白酒行业现状后,呼吁企业应通过人才培养实现企业良性发展,并号召广大技术人才树立对白酒产业未来发展的信心,树立责任感、使命感,热爱白酒事业,钻研白酒技术,有匠心精神,跟上时代发展脉搏,与时俱进,把白酒传统工艺和现代信息技术发展结合起来。据透露,四川已将泸州老窖、郎酒、剑南春作为了白酒酿造智能化3大试点单位。

陈吉福指出,走出行业深度调整,离不开人才,当下包括川酒6朵金花在内都在大力培养人才。从4月启动2016年四川省白酒品评职业技能竞赛工作以来,四川省内的白酒企业基本都已调动起来。从7月开始,各企业都已积极在企业内部展开厂内评选活动。9月,竞赛组委会又于金堂召开赛前培训会,并邀请老专家授课。

经过最近4年时间大浪淘沙式地调整,质量已经成为企业突围的最关键因素。由此可见,在行业弱复苏的当下,品评人员能力的强弱势必影响企业的发展之路。四川是产酒大省,也是酿酒专业人才大省,但就整体形势来看,四川的白酒专业人才培养也不能很好满足当下的需求,所以加速培养年轻白酒技术专家、白酒人才已成当务之急,而四川省白酒品酒评职业技能竞赛对选拔四川优秀白酒人才很有意义。

白酒品评职业技能竞赛结果出炉

"本次竞赛是培养白酒技术人才的重要体现之一,竞赛目的在于切实提升企业人才实力,提升企业技术实力,所以严守公平、公正、公开原则,而组委会也为此付出诸多艰辛。"四川中国白酒金三角酒业协会副会长陈吉福在竞赛期间表示。而为全方位提升竞赛含金量,引导四川白酒品评人才的全面发展,并从中选拔人才和储备人才,此次竞赛分为理论和尝评两部分考试,注重将理论与实践进行有机结合。而在组委会工作人员的彻夜奋战下,竞赛成绩于竞赛结束当天即向公众公布。

经过连续两天的比赛,四川省白酒品评职业技能竞赛结果出炉。

前五名获奖者分别为四川水井坊股份有限公司魏江志、四川省宜宾吉鑫酒业有限公司龙治国、四川省文君酒厂有限责任公司黄琦、泸州老窖股份有限公司郭佳、四川工商职业技术学院唐贤华。其中,第一名将有望被评为"五一奖章"获得者,前五位都将优先被推荐为行业标兵,而前80位都将被优先推荐参与金爵奖评选。此次竞赛共有400位来自四川各地的考生参加,尤以泸州、宜宾、绵竹、成都为多。

发挥企业积极性 大力营造学习氛围

陈吉福表示,为更加有效准备这场白酒品评职业技能竞赛,四川中国白酒金三角酒业协会和四川省酿酒研究所从4月启动竞赛以来,就一直在行动。

首先,高度重视此次竞赛,加强对竞赛的领导。一方面,大力倡导并营造一种良性的学习氛围,并激发了企业的学习积极性;一方面积极发动企业参与,尤其是7月之后,先后动员了五粮液、泸州老窖、郎酒、剑南春等省内多家白酒企业和科研院所,从企业内部挖掘潜力,从企业内部先进行一场选拔赛,从中挑选出优秀者参加组织的专门技能培训;另一方面还强化师资培训队伍建设,组建了一支集中全省各地具有丰富实践经验和理论知识的老、中、青结合的教师队伍,为人才培训工作奠定了坚实基础。

其次,精心组织,夯实培训。一方面,从企业实际出发,以为企业服务为第一宗旨,以提高技能水平为主要目的,通过比赛锤炼了选手、选拔了人才,为参加此次竞赛做好了充分准备;一方面,根据白酒生产的季节性特点,采取相对集中的方式,成立了针对比赛的赛前强化培训专家组,由专家组根据品酒技能特点和大赛的考点、难点,拟定出专门的理论培训和尝评培训方案,提交领导小组研究审定,最终确定了一套经实践证明科学合理的强化培训方案,四川白酒专家组曾祖训、徐占成、赖登燁、沈才洪、范国琼、蒋英丽、张宿义、郭宾、沈毅、李家民、林东、杨官荣、黄志瑜都曾在9月举行的赛前培训会上授课;另一方面,为了增强实战经验,在赛前培训会上还进行了模拟实战,让参赛者们尽快适应实战状态。(本刊综合报道)

"四川省酿酒研究所白酒品酒师培训班" | 优秀学员文章展示

学而时习之,不亦悦乎

■ 王文松

我很荣幸,参加了在广汉举行的第十一届全国白酒品酒师培训班。由几位著名的中国白酒大师给我们授课,特别荣幸地听了杨官荣校长和高级工程师、全国白酒专业委员会专家赖登燁老师,泸州老窖副总工程师、酒体设计总工程师张宿义老师,剑南春副总工程师徐姿静老师、唐胜春老师讲的课,经过各位名师的教学,我也考取了相应的职业资格证书。因为剑南春和泸州老窖在中国白酒及白酒历史文化中都有非常重要的地位,,所以我学以致用、理论结合实际地进行了品评。

某师妹硕士研究生在读时,由泸州老窖股份公司支持,通过紫外可见吸收光谱区分鉴别过不同香型的白酒。涉及浓、清、米、酱四个香型,10个酒厂12个品牌的酒(酒样由泸州老窖股份有限公司赞助)。师妹知道我喜欢品酒,她将4组紫外可见吸收光光谱图给我看,并告诉我波峰线是多种呈香、呈味物质的表现。以前只品酒,真没有细细对比过。看了后非常好奇,于是决定对比试品,对比这个谱图间的差异对应闻香、口感的区别。 第一图浓香酒,四个品牌:1、国窖1573;2、泸州老窖特曲;3、百年泸州老窖;4、剑南春。因我非土豪,所以在京东商城采购了以上四款酒版,其中百年泸州老窖一盒有三瓶,分别是窖龄30年、60年、90年,师妹说她只知道是百年泸州老窖不知道窖龄多少,于是我在品酒时折中选择了百年泸州老窖的60年窖龄。

酒到了好几天了,但最近一直比较忙,很少有时间品酒。星期六终于清静地在家品品酒了,晚8点我将酒编号:1号:国窖1573,2号:泸州老窖特曲,3号:百年泸州老窖窖龄60年,4号:剑南春。首先从泸州老窖特曲作为泸系的标样开始品:

王文松 云南大理人,国家一级品酒师,老酒收藏爱好者,白酒网络独立品评人,开通个人品酒微信公众号:"百家酒谈"。

1号:国窖1573

闻香:泸州老窖那优雅的窖香,散发出的那种浓郁的窖泥的芳香,粮糟味,优雅的陈香,清爽的甜香和谐地交织在一起。

入口:酒体丰满细腻,醇厚绵甜,在口中散发出浓郁的窖泥芳香、粮食的糟香、陈年酒的陈香味交织得丰满协调圆润,尾味干净,香味持久和谐优雅。

下咽:柔滑,比老窖特曲更和谐优雅的余香交织着从喉间回荡在口腔,很甜,1573的清爽的醇甜我觉得是其他酒没有的。

2号:泸州老窖特曲

闻香:泸州老窖那特有的窖香,浓郁的老窖散发出的那种窖泥的芳香,和粮糟味和优雅的陈香。

入口:酒体丰满细腻,醇厚绵甜,在口中散发出浓郁的窖泥芳香、粮食的糟香、陈年酒的陈香味和满口的醇甜还有略微的燥辣,尾味较净,口腔回味略冽辣。

下咽:柔滑,余香和谐的交织着从喉间回荡而上。

3号:百年泸州老窖60年窖龄

闻香:典型的泸州老窖风味,前香泸系是比较协调统一的,突出的老窖中的窖泥芳香,有点生涩的粮糟味。

入口:浓香、糟香、窖底香突出,口味醇厚但燥辣,尾味有杂味,没有老窖纯净。

下咽:柔滑,香在喉间回荡时间比老窖短一点,回味略冽辣,稍有酸苦。

以上三款属于泸州老窖的嫡系产品,从紫外光图看波峰值很接近,但是也有不同的地方,从口感上来说也是存大同而有小异的,首先一闻就知道是泸系香型,口感的窖香也是绝对的泸系,但在调香和各等级酒的使用上能从口感有排序:国窖1573>泸州老窖特曲>百年泸州老窖,国窖的酒质尾味干净,清爽醇甜这两点做得非常好,是另外两款比不过的。泸州老窖的酒体虽然不及国窖纯净但是没有杂味,而百年泸州老窖就发现有了稍许的异杂味,这个应该是因为酒的定价决定了调酒时候所用酒等级的比例。

4号:剑南春

闻香:第一感和国窖很相似,但香更浓郁,熟悉的老窖散发出的浓郁的窖泥年复一年累积出的陈年芳香味,熟悉的粮糟味。(我在培训期间参观剑南春天益老号抓过窖泥和酒糟闻过味道,可惜没有带回来,洗手后那窖泥味都在手上保持了一天。)

入口:醇厚绵软、酒体丰满圆润非常明显、甘洌微辣、尾味爽净、香味直冲上颚、甜香是那种浓甜不断外散的浓甜和很浓郁丰腴典雅的香!

下咽:柔滑、微辣、香气浓郁丰腴在喉间停留不散,酒嗝而冲上口腔,确实是浓郁!

根据自己的口感和图中光谱曲线的对比,我认为剑南春与国窖1573从酒体上相比,各有千秋,剑南春明显地丰满圆润,香甜有韵。剑南春的香甜感是浓郁丰腴型,更有种自内而外的典雅,其香甜是自身散发出的一种气场。而1573的甜香是清爽醇甜,更多感觉是穿一身素白的女子,一半清雅源于那一身素白的衣服,但一身素白的女子敢挺立于江湖,又有几人敢比?

单粮型浓香和多粮型浓香各有特色,我水平有限不敢妄加评论,我分别查看了《GB/T 1996 1- 2005 地理标志产品 剑南春酒》,《GB/T 22041-2008 地理标志产品国窖1573白酒》两个国家标准,但根据国标的中工艺这块的对比看,剑南春在基酒窖藏年份明确为2年,调味酒窖藏年份明确为10年。成品酒从投料到出厂周期不少于3年。而国窖1573调味酒窖藏年份为5年,其他不明确。这也许就是细节决定了品质和内涵,自信源于人、窖、酒数百年的传承累积!

当我们喝着美酒的时候更应该感恩,感恩大自然赐予人五谷让人得以繁衍,感恩祖先种植了五谷一代代养育了我们,并一步一步的酿造出各种美酒!酒是推动了人类走向文明的一种不可或缺的美丽元素,也是我们祖先给我们留下的物质和非物质的珍贵遗产;我们应当感恩、珍惜、传承、发扬!

在此,感谢四川省酿酒研究所提供的品酒师学习培训平台和参赛平台及机会;感谢品酒师培训班期间各位老师的辛勤教学;感谢中国科学院近代物理研究所助理研究员张苗苗提供四种香型白酒紫外吸收光谱图给我参考。