

江西省第二届职业技能大赛

“餐厅服务”项目技术工作文件
(世赛选拔)

2025 年 3 月

目 录

江西省第二届职业技能大赛	I
1.项目简介	1
1.1 项目描述	1
1.2 考核目的	1
1.3 相关文件	1
2.基本能力与职业标准	1
3.竞赛内容	3
3.1 考核内容	3
3.2 竞赛模块	3
3.3 模块简述	3
3.3.1 模块 A：酒吧服务	3
3.3.2 模块 B：咖啡制作及服务	5
3.3.3 模块 C：零点服务	5
3.3.4 模块 D 葡萄酒盲品	6
3.4 命题方式	6
3.5 竞赛日程及地点安排	6
4.评分标准	7
4.1 评价分（主观）	8
4.2 测量分（客观）	8
4.3 评分流程说明	9
4.3.2 成绩并列	9
4.4 统分方法	9
4.5 裁判构成和分组	9
5.竞赛相关设施设备	11
5.1 赛场设施设备及材料清单表	11
5.2 选手自带工具物品清单表	14

5.3 场地禁止自带使用的设备和材料	14
6.项目特别规定	15
7.赛场布局要求	16
8.健康安全和绿色环保	16
9.开放赛场	16
附件 1: LIST OF INGREDIENTS SIGNATURE COCKTAIL	16
附件 2: 自创鸡尾酒单模板 RECIPE TEMPLATE SIGNATURE COCKTAIL	19

本项目技术工作文件（技术描述）是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

1.项目简介

1.1 项目描述

餐厅服务项目是指在餐桌上或吧台提供个性化菜肴和饮料服务的竞赛项目。比赛中对选手的技能要求主要包括：具备广泛的国际餐饮知识；掌握一套完整的服务总规则；沉着、机智、良好的行为举止，能与客人进行良好互动；灵活服务，根据不同场合提供令客人满意的服务；遵循职业健康与安全规范，最低浪费及环保操作的有关规范。

该项目所对应的职业（工种）：餐厅服务员（4-03-02-05）、调酒师（4-03-03-01）、咖啡师（4-03-02-08）。

1.2 考核目的

本次餐厅服务项目竞赛的目的是选拔出具备优良餐厅服务技能水平和综合素质的选手组建江西省集训队备战国赛，同时展示当前和未来餐饮服务行业的优质服务技能，促进行业内技能竞赛和技能人才培养工作科学和可持续发展。

1.3 相关文件

本项目技术工作文件包含项目技术工作的相关信息。除阅读本文件外，开展本技能项目竞赛还需配合竞赛指南、竞赛规则相关文件等一同使用：如江西省第一届职业技能大赛技术规则、第二届全国职业技能大赛相关文件等。

2.基本能力与职业标准

本技术文件以第二届全国技能大赛标准和国家职业标准为主要参照；按照《餐厅服务国家职业技能标准》二级基本要求和工作要求，限于餐厅服务员工作职责和技能要求，涵盖能反映餐厅服务工种的关键技能，同时能反映选手的潜质。具体基本能力和职业标准要求如下：

	部分	类别
1	服务准备	
	个人需要知道和理解： <ul style="list-style-type: none"> ● 针对不同的服务场所提供不同的服务 ● 根据所提供的材料、设备，包括餐具、瓷器和玻璃制品，家具和布料物品等进行操作服务 	理论
	个人应能够： <ul style="list-style-type: none"> ● 展示自己为客人服务的专业素养 ● 根据不同餐饮场所准备不同的服务用品，包括零点餐厅服务、宴会服务、休闲餐和咖啡服务、酒吧服务等 	实操
2	沟通能力	
	个人需要知道和理解： <ul style="list-style-type: none"> ● 了解西餐文化，具备良好的英文听说能力，理解在服务过程中与不同文化背景的客人进行有效沟通的必要性。 	理论
	个人应能够： <ul style="list-style-type: none"> ● 提供问候和引座服务 ● 为客人点单 ● 推荐适合客人的食品、酒水和饮料，并做相应的介绍 ● 与客人告别 	实操
3	食品和酒水、饮料服务	
	个人需要知道和理解： <ul style="list-style-type: none"> ● 了解食品、酒水和饮料的出产标准 ● 理解不同餐饮服务环境，并采用的相对应的服务技巧 ● 理解优质服务的涵义 	理论
	个人应能够： <ul style="list-style-type: none"> ● 针对不同风格的食物，采用相对应的服务 ● 能进行简单的食品加工 ● 能制作常用咖啡并提供服务 ● 能辨析酒精饮料 ● 能制作鸡尾酒并提供服务 ● 能够推荐和介绍葡萄酒和其他常见酒水，并提供服务 	实操

3.竞赛内容

3.1 考核内容

竞赛内容原则上包括知识理论和操作技能两部分，竞赛成绩实行百分制，总成绩由两部分成绩加权合成。其中，操作技能成绩权重一般不低于 70%。本次比赛采取世界技能大赛、全国技能大赛模式，将理论融入技能考核过程中。共有酒吧服务、咖啡制作与服务、零点服务、葡萄酒品鉴四个模块。

3.2 竞赛模块

模块			分数			
编号	模块名称	竞赛时间	评价分	测量分	合计	
A	酒吧服务	100 分钟	14	16	30	
B	咖啡制作与服务	40 分钟	8	7	15	
C	零点服务	160 分钟	18	22	40	
D	葡萄酒品鉴	30 分钟		15	15	
合计		330 分钟	40	60	100	

3.3 模块简述

3.3.1 模块 A：酒吧服务

竞赛时间：100 分钟

竞赛任务简述：

1. 香槟小食服务

竞赛时间：55 分钟

竞赛任务简述：

- （1）选手需完成准备工作、小食制作、迎客、打开香槟、斟倒香槟、服务香槟和小食、送客等一整套的香槟小食服务；
- （2）香槟需现场打开，斟倒 6 杯；
- （3）根据现场提供原材料制作一份创意小食拼盘，包含 4 款小食，每款小食做 4 个；
- （4）每位选手服务 6 位客人；

- (5) 选手必须全程使用英语进行服务；
- (6) 小食制作准备时间 5 分钟，制作小食时间 25 分钟；
- (7) 香槟小食服务准备时间 5 分钟，开瓶和服务时间 20 分钟；

(8) 小食单：

Parma ham with melon

火腿配蜜瓜

Bruschetta Pomodoro

番茄莎莎

Beef with vegetable roll

牛肉配蔬菜卷

Salmon in mini puff pastry

三文鱼迷你塔

2. 鸡尾酒制作和服务

竞赛时间：45 分钟

竞赛任务简述：

(1) 创意有酒精鸡尾酒制作（25 分钟）

①10 分钟准备时间：选取制作创意鸡尾酒所需的工具、原材料、载杯等，做好准备工作。

②15 分钟制作时间：使用赛场提供的原料制作两款（每款二杯）创意鸡尾酒，其中 1 杯提供给客人，1 杯供评委评分。

③部分原材料将在比赛前两天（C-2）由裁判抽签或投票去除，选手在剩下的原材料中选择合适的原料进行自创。鸡尾酒原材料清单见附件 1。

④鸡尾酒制作需在规定时间内完成并以正确的方式呈现（必须有装饰物，且装饰物最少 2 种，不多于 3 种，但不包括吸管）。

⑤确保操作卫生。

⑥比赛开始前，选手将书写好的鸡尾酒配方交给裁判长。配方模板见附件 2。

(2)鸡尾酒服务（20 分钟）

①为 2 位客人提供鸡尾酒及小食服务；

②以正确的方式为客人提供良好的服务并说明鸡尾酒使用的原料、创意等。

3.3.2 模块 B：咖啡制作及服务

竞赛时间：40 分钟

竞赛任务简述：

竞赛任务：使用半自动咖啡机制作(Double espresso, Irish Coffee, coffee latte)

要求：1. 使用半自动咖啡机制作(Double espresso, Irish Coffee , coffee latte

2. 咖啡以正确的方式呈现，coffee latte 有分层。

3. 给客人提供良好地服务

4. 到时叫停

5. 确保操作卫生

3.3.3 模块 C：零点服务

竞赛时间：160 分钟

1. 铺设零点餐厅 4 人餐台

竞赛时间：40 分钟

竞赛任务简述：

（1）完成铺台布、（清洁）摆放餐用具等零点餐前准备工作；

（2）餐用具的铺设应合理使用托盘；

（3）到时叫停。

2.零点服务

竞赛时间：120 分钟

竞赛任务简述：

（1）为 1 桌 4 位客人提供就餐服务；

（2）从迎宾开始，到送别客人为止的零点餐厅服务；

（3）食品服务包括：开胃菜服务（需制作或切分装盘）—

美式服务、汤的服务—美式服务、主菜服务（需制作或切分）
—美式服务、甜品服务（需制作装盘）—美式服务、咖啡和茶
服务—美式服务；

（4）酒水服务包括：红、白葡萄酒及水服务；

（5）必须全程使用英语进行服务。

3.3.4 模块 D 葡萄酒盲品

竞赛时间：30 分钟

竞赛任务简述：

（1）从 6 款红葡萄酒和 6 款白葡萄中各抽取 4 款进行盲品，
写出葡萄品种、颜色、香气、酸度、酒体、酒精度、单宁、风
味、余味等；

（2）白葡萄酒品种包括： Sauvignon Blanc(Chile), chard
onnay (Chile), Pinot Gris (Italy), Tempranillo(Spain), Che
nin blanc(South Africa), Riesling(Germany),

（3）红葡萄酒品种包括： Merlot(Chile), Carmenere(Chile),
Pinot noir(Germany), Shiraz(Australia), Tempranillo(Spain),
Cabernet Sauvignon (Chile)

（4）在规定时间内完成答卷，需使用英文作答；

（5）到时叫停。

3.4 命题方式

本次竞赛命题参照世界技能大赛模式，为全公开命题，相
关菜单赛前一周公布。本项目技术文件内容基于第 47 届世界技
能大赛的技术文件要求，赛前裁判长可结合赛场设备、材料状
况，按照本项目试题调整工作流程和方法，对已公布的试题进
行不超过 30%的修改、调整。然后，由裁判长对最终比赛试题
签字确认。按照本项目世赛最终试题公布的方式与时间公布修
改后的竞赛用试题。

3.5 竞赛日程及地点安排

本项目比赛时间共 3 天，选手按赛务手册安排进行轮转，
完成酒吧服务、咖啡制作与服务、零点服务、葡萄酒品鉴四个

模块的竞赛。

竞赛时间：竞赛时间暂定为 2025 年 4 月，具体时间以大赛正式通知为准。

竞赛地点：南昌技师学院

竞赛日程安排

日期	工作内容
C-2	全天：选手、领队、裁判员等报到
C-1	09：00～12：00 裁判培训
	14：30～16：00 裁判员会议（培训、分组）
	14：00～16：00 选手熟悉竞赛场地
	16：00～17:30 裁判长检查赛场并封闭
C1	08：00～08：30 开赛仪式
	08：30～09：00 竞赛选手入场，抽取工位号
	09：00～18：00 选手技能竞赛
	18：00～18：30 裁判员评判、成绩录入
C2	08：30～09：00 竞赛选手入场，抽取工位号
	09：00～18：00 选手技能竞赛
	16：00～18：30 裁判员评判、成绩录入
C3	08：30～09：00 竞赛选手入场，抽取工位号
	09：00～16：00 选手技能竞赛
	16：00～18：00 裁判员评判、汇总成绩
C+1	08：00～12：00 裁判长向组委会汇报评判结果
	14：30～17：00 公布成绩、技术点评及闭幕式

注：具体时间安排需根据组委会的赛事安排、报名选手数量和承办方赛场设备数量确定，以赛务手册为准。

4.评分标准

本项目评分标准分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

可参考该项目世界技能大赛评分标准或第二届全国技能大赛评分标准。

4.1 评价分（主观）

评价分打分方式：3 名及以上裁判为一组，各自单独评分，计算出平均权重分，除以 3 后再乘以该子项的分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于 1 档，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行调分。

评价分例表：（社交能力）

权重	要求描述
0	没有社交技巧或不与客人互动
1	表现出与客人的积极互动，有信心完成任务
2	表现出高度的自信，良好的客户互动，给人整体的良好印象
3	表现出出色的人际交往能力，很强的服务能力以及对细节的关注

4.2 测量分（客观）

测量分例表：仪表仪容

类型	示例	最高 分值	正确 分值	不正确 分值
满分或零分	制服干净、熨烫、符合行业标准	0.5	0 或 0.5	0-0.5
	黑色皮鞋，干净，符合行业标准	0.5	0 或 0.5	0-0.5
	没有过多的香水、须后水； 不能浓妆，没有纹身、 不佩戴珠宝、不留长指甲 和涂抹指甲油	0.5	0 或 0.5	0-0.5
	合适的发型，不过分使用护发用品	0.5	0 或 0.5	0-0.5
	良好的姿态	0.5	0 或 0.5	0-0.5

测量分打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 3 名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。

4.3 评分流程说明

4.3.1本项目评分标准分为测量和评价两类，主要为过程性评分。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

4.3.2 成绩并列

当出现选手总成绩并列的情况时，先按选手评价分（主观）总得分排序，得分高者胜出；若评价分（主观）总得分相同，则按模块 B、C、A 权重优先方式确定选手排名，即总成绩并列时，对比选手模块 B 零点服务成绩，得分高者胜出，以此类推。

4.4 统分方法

比赛过程中，裁判员按照分工，依据评判标准和相关要求公平、公正评判，并对每位选手各比赛阶段（模块）的评判结果签字确认。各组裁判员完成评分后交裁判长，由指定的录分员录入系统，进行比赛成绩的汇总和统计工作。裁判长和各裁判员对汇总后的成绩进行复核并签字确认。

4.5 裁判构成和分组

4.5.1 裁判组

裁判长：裁判长由大赛组委会另行确定后公布；

裁判员：一般由参赛代表队派专业人员组成，各参赛代表队限派 1 人。

4.5.2 裁判任职条件

裁判员应具有团队合作、秉公执裁等基本素养，原则上需具备下列条件之一：

- 1.思想品德优秀，身体健康，年龄原则上不超过 60 岁；
- 2.具有本职业（赛项）高级工及以上职业资格或中级及以上专业技术职务；

- 3.有省级以上职业技能竞赛相关技术工作经历；
- 4.具备省级职业技能竞赛裁判员资格；
- 5.省级赛事技术专家。

裁判员需参加本项目赛前培训方可上岗。

4.5.3 裁判长职责

- 1.全面负责竞赛技术、裁判及争议处置等工作。
- 2.解读竞赛赛题及技术文件，牵头组织开展裁判员培训会议。
- 3.以分组形式安排裁判组任务分工，监督裁判员各项工作。
- 4.现场裁定有关裁判争议，协助仲裁组做出仲裁处理。
- 5.对扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，经裁判长讨论后酌情扣分，情况严重者取消竞赛资格。
- 6.裁判长在裁判员测评中，可进行抽查，若出现失职，第一次进行警告，同时对本代表队选手按规定给予扣分处罚，第二次取消执裁资格。
- 7.比赛过程中，A、B、C、D 模块由裁判小组随机进行评测，小组签字后交给裁判长，再由裁判长审核后交由工作人员进行分数汇总，最终成绩由裁判长公布。

4.5.4 裁判员职责

- 1.按照裁判长分组分工，具体承担比赛现场赛务工作，公平公正开展具体裁判和测评工作，并对本小组承担执裁工作的评判结果签字确认。
- 2.查看选手身份证和随身佩戴的对应工位号。
- 3.组织选手在赛前检查环境、设备、工具等，选手签字确认，审核选手自带设备工具是否符合要求，保障选手人身安全和设备正常使用。
- 4.协助裁判长解答技术及考核工作问题。
- 5.详实记录选手考核过程，及时提出意见建议。
- 6.遵照执行考核回避、保密等规则及议定事项。
- 7.接受裁判长和监督仲裁组的抽查和监督。

4.5.5 裁判评判工作及纪律要求

1.裁判员出入赛场要佩戴胸牌，衣着整齐，举止大方，不大声喧哗，听从指挥，按照裁判长统一安排分组开展工作。

2.裁判员要严格遵守保密规定，正式比赛期间，不允许携带通信设备、智能设备、存储设备，比赛期间，不允许泄露任何比赛信息，不允许单独离开赛场或单独与场外人员交流沟通。

3.裁判过程中实行回避政策，各代表队推荐的裁判员不参与本代表队选手和本地区代表队选手的执裁、测量、评分等工作，不得与本代表队选手和本地区代表队选手现场交流、指导。

4.各项目裁判组在选手报到、检录阶段，要按照本项目比赛细则要求，对选手携带的工具等进行严格检查，避免选手违规携带物品进入赛场对比赛成绩造成影响。

5.每一阶段(模块)比赛结束，需参赛选手离场的，各项目裁判组要在裁判长带领下，会同技术保障组，对每个工位的设备、设施、比赛工件(成果)、工具、材料等进行全面检查，确认无误后统一安排选手退场。

6.执裁过程中，出现技术争议、测评争议等问题由裁判长负责解释并裁定。

4.5.6 预期分组与分工方案

裁判长不参与具体评判。竞赛开始前，裁判长根据工作需要、培训情况和裁判员技术能力特长，对裁判员进行工作分工。竞赛过程中，裁判员按照分工，依据评判标准和相关技术要求开展评判工作。

5.竞赛相关设施设备

5.1 赛场设施设备及材料清单表

餐厅服务项目赛场提供设施、设备清单表（以下材料如有变化，以比赛场地提供为准）

名称	规格/型号
边台	L1.2m*W0.6m*H0.75m

名称	规格/型号
餐桌	L1.2m*W2.4m*H0.75m
工作台	L1.5m*W0.8m*H0.75m
储物层架	L0.7m*W0.39m*H1.47m
桌布 1	白色纯棉, 1.5m*1.9m (自备)
桌布 2	白色纯棉, 3.2m*1.8m (自备)
餐巾	白色纯棉, 0.5m*0.5m (自备)
椭圆托盘、托盘架 (套)	塑胶、木制
圆形托盘	塑胶
椅子	通用
开胃菜刀叉	不锈钢通用
主菜刀叉	不锈钢通用
汤勺	不锈钢通用
鱼刀、鱼叉	不锈钢通用
甜品叉勺	不锈钢通用
黄油刀	不锈钢通用
水杯	玻璃
红葡萄酒杯	玻璃
白葡萄酒杯	玻璃
面包簏	常用
咖啡杯、杯碟、勺	瓷器
咖啡壶	玻璃
茶杯、杯碟、勺	瓷器
糖盅、奶盅	瓷器
茶壶	玻璃
开胃菜碟	瓷器, 8-12 寸
主菜碟	瓷器, 11-14 寸
面包盘	瓷器, 5 寸
甜品碟	瓷器, 7-9 寸

名称	规格/型号
黄油碟	瓷器，2-4 寸
展示盘	瓷器，11-12 寸
汤碗（配碟）	瓷器，8-10 寸
分菜盘	不锈钢，15 寸—20 寸
分菜叉、勺	大号，不锈钢
胡椒研磨器	大号，木质
立式冰桶架	不锈钢
冰桶 1（无盖）	不锈钢
冰桶 2（带盖）	不锈钢
醒酒器	玻璃
沙司盅	不锈钢
花瓶	通用
盐、胡椒瓶	套装
菜肴、甜品等	按照菜单提供
饮品、酒水等	按照酒水单提供
调味料	按照菜单提供
冰夹	不锈钢
冰块	通用
制冰机	通用
手摇碎冰机	通用
操作吧台	常用
砧板	常用
服务叉、勺	常用
台号牌	通用
三角鸡尾酒杯	玻璃，容量约 200ml
玛格丽特杯	玻璃，容量约 260ml
海波杯 1	玻璃，容量约 270ml
海波杯 2	玻璃，容量约 420ml

名称	规格/型号
古典杯 1	玻璃，容量约 230ml
抽纸	通用
厨房用纸	通用
蜡烛（配烛台）	通用
单头火柴	通用
点菜本	通用
签字笔	通用

5.2 选手自带工具物品清单表

选手自带工具在比赛前须经裁判检查、确认，如不符合竞赛要求，将不能使用。

序号	名称	备注
1	身份证	
2	参赛证	
3	服饰	仪表仪容符合职业要求
4	白手套	棉质
5	刀具	用于切割菜肴、鸡尾酒装饰物、水果拼盘，不能使用特殊工具
6	海马刀（开瓶器）	用于打开葡萄酒
7	鸡尾酒制作工具	常见鸡尾酒制作工具（全套），不能使用特殊工具
8	扫台器	
9	布草	白色纯棉边台布 1 块、边台布 2 块和口布 10 块（规格见 5.1）

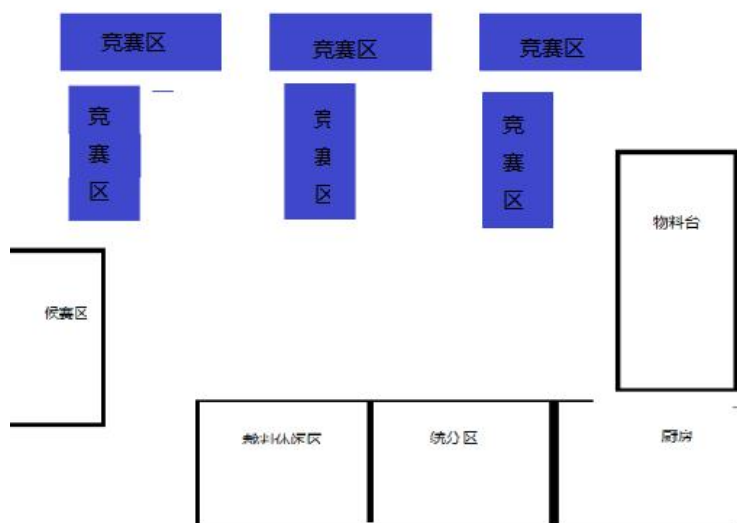
5.3 场地禁止自带使用的设备和材料

参赛选手不得携带任何电子产品进入赛场（手机、U 盘、MP3、MP4 等），不得携带有关比赛的文字材料、图片等参考资料。

6.项目特别规定

- 1.各方人员必须严格遵守组织方相关纪律规定。
- 2.比赛需全程使用英文。
- 3.参赛选手需身体健康，无传染性疾病。
- 4.性格开朗外向，具有良好的仪表以及积极的态度。
- 5.参赛选手，迟到十五分钟以上不得入场。
- 6.凡有书面答题的，选手一律用蓝色或黑色的水笔（或圆珠笔）在卷内设定的位置书写，用其它颜色笔或在草稿纸上答题均属无效。
- 7.选手应爱护赛场设施设备，操作规范，注意安全。违反安全操作规定造成的损失由选手负责。
- 8.选手在比赛中严禁使用各类通讯工具。
- 9.选手必须严格遵守考场有关规定， 严禁作弊或代考，自觉服从裁判长、裁判员、考场工作人员的管理。
- 10.选手需自备比赛服装，但着装、用品等在外观上不应显示选手所在单位等个人信息。

7.赛场布局要求



注：最终以赛场实际布局为准

8.健康安全和绿色环保

参赛选手应爱护赛场的设备设施，按规定的操作程序 谨慎使用赛场的设备设施；所有操作应符合安全卫生要求；参赛者需维护比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后 续选手的比赛；在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，安全、文明参赛；按照规定处理食品垃圾。

9.开放赛场

本着开放办赛的方针，本赛项在技能比赛项目中设观摩区。观摩者可进入比赛指定区，感受比赛氛围。观摩须知如下：

1. 观摩人员需凭证入场；
2. 观摩证将在各代表队报到时统一发给各领队。其他观摩单位人员可与赛项工作人员联系，并将观摩人数提前告知赛项

工作人员；

3. 观摩人员需遵守赛场规则，服从工作人员管理，保持赛场安静，手机设置成静音，观摩期间不得大声喧哗，不得接听电话，不得抽烟，不得与选手交谈，不得妨碍、干扰选手比赛；

4. 在不影响比赛的情况下，观摩人员可在观摩区观摩、摄影，但不可摄像或开闪光灯；

5. 当观摩人员超出赛场容量或影响竞赛正常进行时，赛项组委会将根据现场情况控制观摩人员进入赛场。

附件 1: LIST OF INGREDIENTS SIGNATURE COCKTAIL

创意鸡尾酒调制材料清单

Spirits	Liqueurs	Juice/Soft Drinks	Syrup	Others
Tequila	Amaretto	Orange juice	Cherry syrup	Red wine
Rum	Chocolate	Grapefruit juice	Sugar syrup	Coconut milk
Vodka	Strawberry	Cranberry juice	Grenadine syrup	Lemon
Gin	Cherry	Mango juice	Violet syrup	Lime
Brandy	Kahlua	Pineapple juice	Red wine syrup	Orange
Whisky	Green mint	Yellow lemon juice	Strawberry syrup	Grape
Chinese Baijiu	Blue curacao	Lime juice	Green mint syrup	Mint leaves
	Baileys	Pure milk		cherries
	Grand Marnier	Sprite		Sugar
	Malibu	Tonic water		Salt
		Cola		Pepper
		Soda water		Green/Black/ Oolong tea
				Egg
				Cinnamon powder
				Cocoa Powder

附件 2：自创鸡尾酒单模板 RECIPE TEMPLATE SIGNATURE

COCKTAIL

Competitor Name		Number
Recipe for 2 persons Signature Cocktail		Date
amount	ingredients	
Garnish/Glasses		
Description of the preparation		