

# 飲料調配及調酒員

## 重點摘要

- ◆ 飲料調配與調酒員的工作時間變化較大，依業者營業時間而定；飯店的酒吧多從上午10點到凌晨1點，Pub則多從下午6、7點開始營業到凌晨3、4點，一般的餐廳、咖啡店、泡沫紅茶店則依餐廳、店鋪營業時間輪值班。
- ◆ 隨著人們休閒方式逐漸朝向多元化發展，越來越多Pub興起，調酒師成為這些業者用來凸顯特色的活招牌；又因工作性質與休閒觀光產業相關，而臺灣現正努力朝向發展此一無煙囪工業，未來飲料調配及調酒員行情看漲。

## 職業特性

飲料調配及調酒員的工作是依據顧客喜好，將某些酒品或飲料（如茶類、咖啡、果汁、碳酸飲料等）調和，供顧客飲用，必須具備豐富的酒類及飲料相關知識，而且能夠正確、快速地調製出所需的飲料；每種調酒使用的基酒、比例、盛裝的杯子、調製的手法等均需經過專業訓練才能勝任。調酒員也直接與顧客互動，時而擔任傾聽者的角色，與顧客分享心情；時而擔任行銷者，為業主增加營業收入；並負責營業前後之準備與清理工作，亦有部分飲料調配及調酒員需負責出納、買單收款等工作。除此之外，服務於飯店者需於其內部活動、外部私人宴會、開幕酒會等場合依時間、地點、人次、預算等因素決定飲品的菜色與服務。

目前調酒約可分為2個派別—傳統的英式調酒和花式調酒，花式調酒起源於美國，特點是在較為規矩的英式調酒過程中加入一些誇張的調酒動作(如拋瓶等)或融入魔術等互動遊戲，藉以活躍酒吧氣氛、提高娛樂性、增加營業額；花式調酒的動作充滿動感、觀賞性強，是時下很多酒吧的賣點。

服務於餐廳、咖啡店、泡沫紅茶店和固定攤販的飲料調配員所調製的飲品較

為單純，多屬不含酒精的飲料，常概分為冷飲（如果汁、奶昔、冰沙）及熱飲（如熱茶、咖啡）。近年流行的泡沫紅茶店是以販售調製茶品為主，對於其飲料調配員的飲品知識較不要求，部分提供外帶服務的飲料店會要求員工需具備交通工具，以便為顧客提供外送服務。

在酒吧工作之新進人員通常從外場服務開始，學習如何與客人應對、熟記雞尾酒的配方、介紹飲料、補酒水、補杯子、清洗杯子等，一切熟練之後才開始進吧臺學習調酒的相關技巧；資深吧臺人員除了調製客人需求的飲品、調製新酒款外，也負責填寫酒水月報表、成本控制和安全存量控管。

飲料調配及調酒員在日常工作中使用的器具繁多，包括雪克杯、量酒器、吧叉匙、搖酒器、酒嘴、冰沙機、咖啡機、果汁機、冰剉等等，均需能熟練操作運用；其他在能力上還要求具備基礎的酒量、手指/手臂活潑靈巧、動作協調流暢、對於顏色/氣味/口感具有絕佳的敏感度。



飲料調配及調酒員常使用之工具

## 工作條件

飲料調配與調酒員的工作時間變化較大，依業者營業時間而定；飯店的酒吧多從上午10點到凌晨1點，Pub則多從下午6、7點開始營業到凌晨3、4點，一般的餐廳、咖啡店、泡沫紅茶店則依餐廳、店鋪營業時間輪值班，工作時段依營業類型各異，24小時營業的咖啡店通常分早/中/晚3班制。大部分的飯店酒吧以商務客人居多，週一～週五比較繁忙，Pub則是週末業務量較大，但仍會因地點、營業型態、特色等而有不同客源及離/尖峰時段之差異。

飲料調配與調酒員的工作環境一般在吧臺內調製飲料或在外場服務客人，由於酒吧、Pub這類場所並無禁煙規定，飲料調配與調酒員多要忍受二手菸和高分貝音樂的環境，Pub的場合也易發生酒醉滋事，工作環境較一般的上班族複雜；而飯店酒吧之顧客大部分層次較高，且飯店有警衛隨時待命，故環境較為單純。

飲料調配與調酒員需配合營業時間上/下班，常見作息日夜顛倒的情況，工作繁忙導致三餐不正常、憋尿、久站，較易產生胃潰瘍、尿道發炎及靜脈曲張等職業傷害。



飲料調配及調酒員的工作環境

## 目前就業情況

依據勞動部統計資料<sup>1</sup>顯示，民國108年7月受僱之飲料調配及調酒員29,404人（不包括自行開業之雇主及自營作業者），完全集中在服務業部門，其中以住宿及餐飲業占98.02%為最多數。

### 飲料調配及調酒員受僱人數—按主要行業分

108年7月		單位：人、%
行業別	人數	百分比
<b>總計</b>	<b>29,404</b>	<b>100.00</b>
<b>服務業</b>	<b>29,404</b>	<b>100.00</b>
住宿及餐飲業	28,821	98.02
住宿服務業	444	1.51
餐館	3,412	11.60
其他餐飲業	24,965	84.90

資料來源：勞動部「職類別薪資調查報告」。

附註：僅列示主要行業，故有細項加總與總計不符現象。

據資深業界專家指出，由於調酒員的薪資成長空間不大，並非適合長久發展之職業；具有一定資歷後，多轉往其他相關產業發展，目前除飯店內的調酒員外，以兼職的情況居多。調酒員的年齡普遍偏低，約18~30歲，從事花式調酒者以男性居多（男女比約8：2），從事傳統調酒者則以女性居多（男女比約3：7）。

## 訓練資格及升遷

業界進用飲料調配與調酒員並無任何特定學歷限制，反而在人格特質方面要求較多，個性活潑外向、善於與人溝通、學習態度好、不斷地充實新知與技術、具備服務熱忱/創意/語言能力等都是成為優秀飲料調配與調酒員應該努力培養的特質。

國內的餐飲科系除開設飲料調製、酒/飲料之知識與品評等課程外，並與業界建教合作，安排在校生到飯店酒吧實習 1 年；提供學習的單位還有坊間許多補習班開設飲料調配及調酒課程，內容除了教授飲料調配及調酒之知識/技巧外，有些會介紹餐飲運作實務及顧客溝通技巧，其課程涵蓋歐/美/日咖啡沖泡法（現場咖啡烘焙、傳統虹吸式（siphone）<sup>2</sup>/義式咖啡機、手工濾紙濾布式、冰滴咖啡等）、英國下午茶、泡沫紅茶、凍飲冰沙、花茶、奶茶、果汁飲料等全套冷/熱特調配方、餐飲服務業之認識、飲食業之衛生與工作安全守則、酒吧準備工作與營業工作流程、基本食品常識、酒吧分類及服務技巧、葡萄酒/酒吧用具認識與應用、酒吧相關法規等。

勞動力發展署技能檢定中心有辦理飲料調製丙級技術士技能檢定；中華民國調酒協會也引進國際調酒師訓練課程，經受訓及考試合格後，頒以世界調酒協會所核發的 IBA 國際調酒師執照。

在職訓練方面，任職於飯店酒吧的飲料調配與調酒員通常需接受酒知識、服務禮儀、調酒技巧、葡萄酒課程、成本控制等訓練；針對中高階層的管理幹部，則會開設行銷企劃、銷售技巧等課程；與飯店合作之酒商亦不定期舉辦各式品酒會或相關酒類專業知識課程。

至於升遷方面，雇主多以個人技能與特質作為僱用與升遷的考量基礎。在飯店內有明確的晉升管道，無經驗者先從初級服務員開始，之後循資深服務員→調酒員（B級領班）→資深調酒員（A級領班）→副理一路晉升上去；但一般小規模的餐飲業者則很少提供升遷機會。

## 薪資收入

據資深調酒師表示，一般飯店業的新進飲料調配及調酒員起薪約為 18,000～24,000 元，具 3～5 年經驗的資深調酒師薪資約為 26,000～30,000 元；在 pub 工作的調酒員則約 28,000～30,000 元；若曾在世界級比賽或全國比賽獲獎，則薪資自然也會較高，顧客也會依飲料調配及調酒員的服務給予小費，是另一項額外收入。在非經常性薪資方面，飯店的調酒員有 3 節獎金、晚班有交通津貼和小費。而一般飲料店飲料調配員大多為部分工時者，通常以基本工資的時薪計薪。

## 前景與展望

隨著收入增加和生活水準提高，休閒方式逐漸朝向多元化發展，越來越多 Pub 興起，在比氣氛、比裝潢之餘，調酒師成為這些業者用來凸顯特色的活招牌；又因工作性質與休閒觀光產業相關，而臺灣現正努力發展此一無煙囪工業，飲料調配及調酒員未來行情看漲。

飲料調製及調酒員的工作內容與餐飲相關，未來轉職可考慮往餐飲管理的方向發展，或利用對酒類的知識和興趣轉為酒品行銷、酒品代理，語言能力強者可以成為酒類進/出口商，甚至憑藉自身的經歷轉為教職亦可；若自行創業開立特色酒吧，則需具備充足的人脈關係、經營團隊以及成本、行銷等概念；對葡萄酒興趣濃厚且經濟能力許可者，亦可至國外鑽研葡萄酒相關知識或釀酒、製酒之技術。

## 相關職業介紹

以顧客服務為導向，需要提供飲料或餐飲的相關服務工作包含餐飲服務人員、飯店服務人員、餐飲店經理/店長/侍者、品酒師、侍酒師、咖啡調製師、航空公司機上調酒師、酒商、酒品行銷企劃等。

## 相關資訊來源

勞動部勞動力發展署技能檢定中心

<https://www.wdasec.gov.tw/>

中華民國國際調酒協會

<http://rocbartenders.blogspot.com/>

國際調酒協會（International Bartenders Association）

<http://www.iba-world.com/>

Flair Bartender Association

<http://www.barflair.org/>

## 備註

---

<sup>1</sup> 勞動部（民國 109），職類別薪資調查報告（資料時期：民國 108 年 7 月）。

<sup>2</sup> 虹吸式咖啡沖泡方法又稱蒸餾法，使用塞風壺，基本上是由 2 個玻璃球組成，一個套在另一個之上，中間由套有濾布的濾器隔開。主要原理是利用加熱下方燒瓶內之水，使沸水之蒸汽壓，將沸水經由玻璃管壓入上層煮咖啡，再降溫後使下層呈類似真空狀態來吸取上層已煮好的咖啡，以中間之濾紙過濾渣仔。