

最新房屋租赁合同常用版下载 常用房屋租赁合同(优质7篇)

时间流逝得如此之快，前方等待着我们的新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。通过制定计划，我们可以将时间、有限的资源分配给不同的任务，并设定合理的限制。这样，我们就能够提高工作效率。下面是小编为大家带来的计划书优秀范文，希望大家可以喜欢。

茶艺工作计划篇一

茶艺师是茶叶行业中具有茶叶专业知识和茶艺表演，服务，管理技能等综合素质的专职技术人员。通俗的说，茶艺是指泡茶与饮茶的技艺。这是中国的历史文化。那么什么是茶艺师呢?小面我们一起来了解一下茶艺师。

凡在茶企业或服务、教育行业从事相关工作的人员，经有关部门鉴定合格者，称为茶艺师。

2、茶艺师设五个等级分别为：初级(国家职业资格五级)、中级(国家职业资格四级)、高级(国家职业资格三级)、技师(国家职业资格二级)、高级技师(国家职业资格一级)

社会的发展，人们生活的提高，决定了本世纪的生活主题——健康。世界卫生组织调查了许多国家的饮料优劣情况，最终认为：茶为最佳饮料。据科学测定，茶叶含有蛋白质、脂肪、10多种维生素，还有茶多酚、咖啡碱、和脂多糖等近300种成分，具有调节生理功能，发挥多方面的保健和药理作用。

由于茶具有防止人体内胆固醇升高，防治心肌梗塞的作用，茶多酚还能清除机体过量的自由基，抑制和杀灭病原菌。此

外，茶还有提神、消除疲劳、抗菌等作用。茶还可以净化水质，减少放射性物质对人体的伤害。因此，在当前自然环境污染严重的情况下，特别是在城市居住的人们，更应经常喝点茶。业界人士预测，茶叶及茶饮料将以其独特的保健优势取代咖啡、可可，成为21世纪最主流的饮料。康师傅、统一、娃哈哈、健力宝、可口可乐、百事可乐等纷纷杀入茶饮料市场，可见一斑。因此，茶艺师必将成为本世纪最受欢迎的生活艺术保健大师。

随着中国工业化进程的发展，公共关系在企业中越显重要。茶饮料被联合国粮农组织称为最文明的饮料。无论是政府接待部门，还是旅游，房地产等商业企业重要接待高档次的接待几乎都离不开茶，而茶艺师正是商界、政界接待部门最缺少的职位。

1) 中国茶农逾亿人口，急需茶艺师推广茶道，让更多茶农受益。

2) 中国每年的茶楼(馆)增长以30%在递增。北京大型茶艺馆就上万家，成都各大小茶馆2万多家，桂林市2007年较去年增加了100多家茶馆，投资上千万元的旅游茶艺馆就五六家。而有专业水平的茶艺师却高薪难求十分紧缺。

全国茶艺师资格考证及全国食品准入制(qs认证)都要求与茶相关企业定岗定员。凡与茶有关的生产企业都须有固定茶艺师职员。

工资是1500--5000

茶艺工作计划篇二

茶艺是中国传统文化之一，它经历了古老沧桑的历史和岁月，给人们留下了无数的诗篇和宝藏。你想知道更多关于茶的故事

事吗？那就赶快跟我一起走进今天的茶艺大课堂吧！

当然，茶艺中还有很多的小知识，比如什么季节喝什么茶更有益于养生。比如，什么茶用什么样的器皿，什么的水温来冲泡都是有讲究的。问一下，你知道冬天最适合喝什么茶吗？哈哈！快来问我吧！

讲完了小知识，我们就要进行实践品茶了。老师动作优美的把茶叶放进盖碗里，高高的提起水壶冲泡茶叶。我看到一片片可爱的叶子在碗中快速旋转着，好像一个个身姿优美的小仙女在翩然起舞。很快，第一泡茶叶就冲好了，老师用公道杯给我们一个个分茶。我深深嗅了一口茶香，然后开始慢慢品茶——苦尽甘来的感觉真是让人神清气爽啊！

茶艺工作计划篇三

茶，是个大饮料，大产业。这个产业包括茶叶、茶饮料、茶馆业等，产业大，内容多。小编只谈一点茶艺基本知识，供大家参考。

这个核心就是唐代陆羽提出的“精行俭德”。以后宋代徽宗赵佶又提出了“清和澹静”。到明代喻政又提出了“淡远清真”。中国茶道传到日本，千利休提出了“和敬清寂”。传到韩国，韩国人提出了“和敬俭真”。传到新加坡，新加坡人提出了“和爱谦静”。中国当代茶学专家庄晓芳提出了“廉美和敬”。这些茶道四字令就是茶道、茶艺的核心。虽然都有时代性和地域性，但它的核心都是道德修养。

不论是茶道还是茶艺。最根本的两个基础是“茶”和“艺”，故称茶艺。物质与精神两个方面是茶艺的根本。茶就是科学泡茶，科学饮茶，使人们充分吸收茶叶的营养保健物质达到强身健体。艺就是把泡茶饮茶艺术化人轻松愉快，达到精神上的养生论是茶道还是茶艺表演必须具备六个条件，它们是

茶、水、器、人、静、雅。

1. 土茶，这是最基本的一个条件。茶，不一定是最好的，但一定是客人最满意的茶。

2. 水，是泡茶必不可缺少的，它不一定是名泉水，但一定要符合饮用水的卫生标准定无异味，无杂质。

3. 器，是泡茶的工具，不一定是名壶金杯但一定要适合所表演的茶艺，要以茶定器。

4. 人，是茶艺的主体，工农商学兵，三教九流，都能与茶融合，搞茶艺一定要文明，雅静。

5. 静，品茶的环境要静，这是进入茶艺境界的前提，茶道修养的环境。

6. 雅，是茶室的环境布置，是精神愉快的条件。

1. 表演。

表演要自然、规范、熟练、优美。韵律舒展流畅与音乐相符。满分25分。

2. 解说。

解说词与表演配合恰到好处，词语使用恰当。声音流畅、语言简练优美娴熟，要用普通话。满分10分。

3. 茶汤。

所泡茶汤符合所用茶的茶汤标准。如红茶红艳透明，绿茶清澈碧绿等。满分20分。

4. 搭配。

服装、服饰、发型搭配是否合理美观。茶具组合是否合理，与所表演的茶艺是否配套。茶具是否清洁卫生。满分15分。

5. 交流。

表演人员之间相互配合、协调，反映出整体的美感。满分10分。

6. 音乐。

所配的音乐要同表演的茶艺相协调。音量大小适中，要优美动听。满分10分。

7. 程序编排。

整个表演自始至终的程序编排要科学合理，时间25分左右。

茶道、茶艺表演要体现出八种展示。

1. 展示环境美。

这是展示茶艺的环境，也是茶艺馆的硬件。

2. 展示芳魁汇萃。

这是众多茶艺的展示，有名茶汇萃，才有茶艺缤纷。

3. 展示人性美。

美是人的一种追求，对人性美更是如此。因此，茶艺小姐的容貌是很重要的，并不要都是美人，但一定要好看，大方，有内涵有味，或小家碧玉，或大家闺秀。

4. 展示茶具美。

茶具配套组合，或砂，或陶，或瓷都显示出精美的特色。

5. 展示服装美，

不论是茶艺表演还是茶馆的小姐都有一套合身美丽大方的服装，显示出茶艺职业服装之美。

6. 展示语言美。

不论是茶艺中的解说词还是茶艺馆的小姐用语，都象莺歌燕语，娓娓动听，显示出语言美。

7. 展示音乐美。

在茶艺中不论是清脆乐耳的琴声，还是绵绵的禅乐，都使人陶醉，显示出茶艺音乐之美。

8. 展示舞蹈美。

在茶艺中那优美的舞姿，那柔滑轻松的手法都显示出舞蹈、太极之美。

在整个茶艺表演中泡茶是主要的，泡好茶要做到九要。

1. 要确定用茶。

在茶艺表演中，首先要根据客人多少、要求、时间、地域不同确定用什么茶。

2. 要选好茶具。

在茶艺表演中要根据表演何种茶艺选用好相配套的茶具。

3. 要选好用水。

在泡茶中水是很重要的。要根据条件和可能选用最好的泡茶用水。

4. 要放茶适量。

投茶多少决定茶汤浓度和滋味，要根据茶艺的种类决定放茶多少。

5. 要选好投茶方法。

在茶艺表演中要“投茶有序，误失时宜”，要根据不同的茶叶品种、不同的季节，要选好采用上投，还是中投，或是下投的方法。

6. 要掌握好水温。

泡茶水温很重要，高温测茶熟，低温味不出。要根据茶叶的品种老嫩，决定用水温度。

7. 要注水适量。

泡茶用水注入多少很有讲究，要根据茶具和品饮的方式决定注水的多少。如玻璃泡碧螺，水要七分满，而壶泡乌龙或盖碗花茶，要注满(十分满)。

8. 要掌握冲泡时间。

在泡茶中用茶的品种不同、水温不同，冲泡的次数不同，所需要的时间也不相同。一杯浓淡可口的茶汤必须掌握好冲泡时间。

9. 要掌握好冲泡次数。

在品茶中由于所用茶不同，冲泡的次数也不同，如碧螺春三次即可，乌龙茶可冲泡五次以上。

1. 群鹤沐浴。

是净杯、净壶、净茶具。比喻群鹤洗澡。

2. 请君入宫。

是投茶入壶(杯)。茶为君，壶(杯)为宫，把投茶拟人化。

3. 高山流水。

是泡茶的方式。使茶在壶(杯)中翻动，更易于溶水。

4. 清风拂面。

是用壶盖或杯盖刮去飘浮的泡沫，象春风那样温和。

5. 关公巡城。

是倒茶方式。来回倒于杯中，使每杯茶汤浓淡均匀。

6. 韩信点兵。

是把最后的茶汁均匀的倒入各杯，一个都不漏。

7. 茶汤鉴赏。

是观其色，赏其茶。观杯中美景，看茶中自然。

8. 闻香通灵。

是闻其香、评其味。幽香扑鼻通仙灵。

9. 三啜甘露。

是品其香啜其茶，三口完成。鉴别茶叶的好坏。

10. 赞许回报。

是品茶论道。

茶艺工作计划篇四

最后还要掌握几种茶叶的简单冲泡方法。如绿茶、花茶、红茶的简单冲泡技巧。初级茶艺师只要能够准确地按照茶艺规定的程序泡出一杯合格的茶就可以了。

在掌握初级茶艺的基础上, 还需要增加以下茶艺知识和技能:

首先, 掌握茶叶质量分级知识, 掌握茶叶储藏保存知识;

还要, 熟悉品茶用水知识, 即品茶与水的关系;

在冲泡方法方面要掌握较为复杂的茶叶冲泡方法, 如乌龙茶。乌龙茶具有红茶之甘醇、绿茶之鲜爽和花茶之芳香。品饮乌龙茶不仅可以生津止渴, 而且是一种艺术享受, 其冲泡方法多达六种。

已经成为初级和中级茶艺师的人员, 还应在工作中不断地丰富茶叶知识, 深层的领悟茶文化的内涵, 并多接触其它文学艺术, 以利于提高职业素养和茶艺表演水平, 有利于获得高级茶艺师的职位。

1、 鉴别茶叶品质;

3、 选配茶点;

4、 向顾客介绍名茶、名泉及饮茶知识、茶叶保管方法等茶文化知识;

5、 按不同茶艺要求, 选择或配置相应的音乐、服装、插花、

熏香等环境。

6、能辨别生茶和熟茶,能把它们的色、香、味都发挥到完美的境界。

茶艺工作计划篇五

中国是茶的故乡,早在西汉、南北朝时期通过丝绸之路传到世界各地。茶是我国的国粹,是健康的使者,茶已成为中华民族精神文明的象征。这里表演冲泡的是茶中之王铁观音。

是孔雀向它的同伴展示它美丽的羽毛,在泡茶之前,借“孔雀开屏”这道程序展示典雅精美,工艺独特的工夫茶具。茶盘:用来陈设茶具及盛装不喝的余水。宜兴紫砂壶:也称孟臣壶。茶海:也称茶盅,与茶滤合用起到过滤茶渣的作用,使茶汤更加清澈亮丽。闻香杯:因其杯身高,口径小,用于闻香,有留香持久的作用。品茗杯:用来品茗和观赏茶汤。茶道一组,内有五件:茶漏:放置壶口,扩大壶嘴,防止茶叶外漏。茶折:量取茶叶。茶夹:夹取品茗杯和闻香杯。茶匙:拔取茶叶。茶针:疏通壶口。茶托:托取闻香杯和品茗杯。茶巾:拈拭壶底及杯底的余水。随手泡:保证泡茶过程的水温。

泡茶用水极为讲究,宋代大文豪苏东坡是一个精通茶道的茶人,他总结泡茶的经验时说:“活水还须活火烹”活煮甘泉,即用旺火来煮沸壶中的山泉水,今天我们选用的是纯净水。

叶嘉是宋代诗人苏东坡对茶叶的美称,叶嘉酬宾是请大家鉴赏茶叶,可看其外形、色泽,以及嗅闻香气。这是铁观音,其颜色青中常翠,外形为包揉形,以匀称、紧结、完整为上品。

孟臣是明代的制壶名家(惠孟臣),后人将孟臣代指各种名贵

的紫砂壶，因为紫砂壶有保温、保味、聚香的特点，泡茶前我们用沸水淋浇壶身可起到保持壶温的作用。亦可借此为各位嘉宾接风洗尘，洗去一路风尘。

茶是至清至洁，天寒地域的灵物，用开水烫洗一下，本来就已经干净的品茗杯和闻香杯。使杯身杯底做到至清至洁，一尘不染，也是对各位嘉宾的尊敬。

茶似乌龙，壶似宫殿，取茶通常取壶的二分之一处这主要取决于大家的浓淡口味，诗人苏轼把乌龙入宫比做佳人入室，他言：“细作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人”，在诗句中把上好的乌龙茶比作让人一见倾心的绝代佳人，轻移莲步，使得满室生香，形容乌龙茶的美好。

茶艺讲究高冲水，低斟茶。

用壶盖轻轻推掉壶口的茶沫。乌龙茶讲究“头泡汤，二泡茶，三泡四泡是精华”。功夫茶的第一遍茶汤，一般只用来洗茶，俗称温润泡，亦可用于养壶。

意喻着第二次冲水，淋浇壶身，保持壶温。让茶叶在壶中充分的释放香韵。

功夫茶的浸泡时间非常讲究，过长苦涩，过短则无味，因此要在最佳时间将茶汤倒出。

取其“甘霖普降”的吉祥之意。“凤凰点头”象征着向各位嘉宾行礼致敬。

将品茗杯扣于闻香杯上，将香气保留在闻香杯内，称为“珠连璧合”。在此祝各位嘉宾家庭幸福美满。

中国古代神话传说，鲤鱼翻身跃过龙门可化龙升天而去，借这道程序，祝福在座的各位嘉宾跳跃一切阻碍，事业发达。

坐酌淋漓水，看间涩涩尘，无由持一碗，敬于爱茶人。

请各位轻轻提取闻香杯45度，花好月圆，把高口的闻香杯放在鼻前轻轻转动，便可喜闻幽香，高口的闻香杯里如同开满百花的幽谷，随着温度的逐渐降低，你可闻到不同的芬芳。

即用大拇指和食指轻扶杯沿，中指紧托杯底，这样举杯既稳重又雅观。

现请嘉宾鉴赏铁观音的汤色呈金黄明亮。

第三口三品石乳，您可一饮而下。

茶是一种液态的情感、温馨、体贴，可称知己。

茶是一杯沸腾的史诗，温文、尔雅、可谓益友。