

看见新职业

开栏语

你听说过为银发族定制晚年幸福的“养老服务师”吗？你品尝过“咖啡加工工”亲手烘焙出的独特风味吗？这些充满时代气息的职业名称，正悄然重塑职业版图。随着人力资源和社会保障部第七批17个新职业、42个新工种的发布，一个更细分、更专业的就业生态正在形成。

每一个新职业都是一扇窗口，背后是产业升级的澎湃动力、消费变革的生动注脚，更是无数人用技能与热爱写就的生涯新篇。本报推出“看见新职业”栏目，我们将走近这些新职业从业者，通过他们的故事，看见新职业的真实图谱，看见经济社会发展的新需求、新方向。

今日，本栏目推出第一篇——

# 云南急需咖啡加工工



杨愚(左二)在进行杯测 受访者杨愚供图

近年来，云南咖啡持续“出圈”——从产量占据全国总产量的98%，到“醉云南”等精品咖啡豆亮相故宫文创馆，这片红土高原孕育的咖啡正赢得越来越多消费者的青睐。随着“咖啡加工工”被正式纳入人力资源和社会保障部发布的第七批新职业名录，云南咖啡产业迎来了工业化转型升级的新机遇。

## 咖啡加工工的职责 把一颗好豆子变成一杯好咖啡

7月31日下午，记者来到昆明市五华区金鼎科技园里的10号平台，沿着台阶而上，茶香和咖啡香扑鼻而来。初见杨愚时，她正在同小伙伴们开会，为即将举行的大型咖啡活动做准备。

谈起咖啡加工工这个新职业，云南咖果咖啡有限责任公司创始人杨愚说：“烘焙，是咖啡产业发展中非常重要的一环。”比如你拿到一批顶级的“瑰夏”咖啡豆，它虽然价格昂贵，但如果烘焙不当，好的咖啡就会失去应有的风味。杨愚说：“同样一份好食材，有人能做出980元一盘的佳肴，有人却只能做出98元的快餐。咖啡加工工，就是咖啡世界里的‘厨师’。”

“咖啡加工工不是简单的‘烘豆工’，而

是要懂得整个咖啡豆从原果到风味释放全过程的专业人员。”杨愚说。在她看来，一个合格的咖啡加工工，要懂鲜果，要知道这批鲜果适合进行水洗、日晒，还是蜜处理；要会对生豆的水分、密度、水活性等理化指标进行检测，并根据检测结果进行烘焙曲线的设计与调控。“每一个环节都需要专业判断。”她说。

除了“会烘”，更重要的是“安全地烘”。在她看来，咖啡烘焙是一项工业化操作，涉及煤气、高温、电气控制，安全规范必须放在首位。“烘焙机爆炸、火灾，这些在行业内都是真实发生过的事。”她强调，咖啡加工工的专业培训，必须把安全与风味放在同样重要的位置。

## 过来人的成长之路 烘过的咖啡豆不下两万锅

杨愚的“烘豆之路”，始于十多年前。那时，她刚开始学咖啡豆烘焙，恰好遇到世界冠军Jacky Lai来中国开课。正是这堂课，塑造了她烘焙咖啡豆的思路——国际上打比赛的整套思路。后来，她又两次去日本跟咖啡大师丸山健太郎学咖啡豆烘焙，还去到轻井泽工厂学习怎样做烘焙基础工作，比如曲线怎么调、咖啡烘焙机怎么保养等。

“第一次学完课，我就买了台烘焙机回来练。没人教，也没人帮我装机器，连煤气怎么接都是自己查资料、摸索。”她指着一旁说，那台老烘焙机上，我烘过的豆子不下两万锅。

她到过很多地方，跟随不同的老师学

习，从烘焙曲线调试到咖啡品鉴，一点点摸清楚咖啡的“脾气”。在反复试验与失败中，她逐渐搭建起一套属于自己的咖啡思路。她带领团队打造出的“醉云南”咖啡，进入故宫文创品牌，成为云南精品咖啡的一张名片。

“如果那时候就有咖啡加工工的课程、有师傅带路，成长路径会轻松很多。”她感慨，“好在现在，这条路开始系统化了。”

“咖啡加工工的成长，不是一朝一夕。”她认为，一个合格的咖啡加工工，要先打牢基础——会喝、会做、会品鉴；接着是理解变量——懂豆种、懂产地、懂工艺、懂设备；最后还要有细致的操作习惯和风味敏感度。

## 从“豆”到“杯”的跨越 新职业将补强云南咖啡产业链

云南是中国咖啡种植面积最大、产量最高的省份，但长期存在“强一产、弱二产”的结构性短板。大量优质鲜果只能作为原料外销，精深加工能力严重不足，附加值难以留在本地。

“有些时候是有厂房、有设备，就是缺人。”杨愚直言，云南咖啡产区的一些企业，虽然购买了国际一线的烘焙设备，却苦于缺乏能上手的专业人才。

“我们去招聘平台找烘焙师，发现连这个岗位的选项都没有。”杨愚说，烘焙行业长期处于“靠口传经验”的状态，缺乏统

一的标准与职业认知。

咖啡加工工的设立，为这个行业带来了制度性解决方案。通过明确职业定义、建立培训体系、引入考核标准，不仅可以加快人才培养速度，也让更多人看到这是一条可以长远发展的职业赛道。

“咖啡加工工这个新职业，能助推咖啡二产，推动咖啡行业更健康持续发展。”她相信，这个职业的确立，不只是行业的一次技术升级，更是云南咖啡精深加工、品牌化往前走的非常重要一步。

## 设咖啡加工工 必要且正当时

随着中国成为全球咖啡消费增长最快的国家，咖啡加工工作为国家新设职业工种正式亮相，既是咖啡产业发展的必然结果，也标志着行业进入更加专业和规范的新阶段。

云南省农业科学院热带亚热带经济作物研究所原所长、研究员黄家雄表示，设立咖啡加工工这一新职业，是为了适应我国咖啡消费量和从业人员快速增长的新时代需求。

数据显示，2020年至2024年间，我国咖啡消费年均增长率达12.69%，为全球平均增长率的141倍。2024年，中国咖啡消费总量达到34.59万吨，较上年增长9.19%；消费者人数已达3.5亿。同时，全国已有24.8万家咖啡相关企业。黄家雄说：“在这样的背景下，设立咖啡加工工，不仅必要，而且正当时。”

那么，咖啡加工工具体做些什么？

黄家雄认为，这一工种覆盖了从咖啡鲜果采摘到最终冲煮成杯的完整加工链条，主要包括三个阶段：一是初加工，即将咖啡鲜果处理为生豆；二是精深加工，如将生豆制作成焙炒豆、挂耳咖啡、浓缩液、速溶粉等；三是冲煮准备阶段，即将焙炒豆制成可饮用的咖啡。

一名合格的咖啡加工工，既要会操作咖啡加工机械设备（包括鲜果脱皮脱胶机、咖啡脱壳抛光机、咖啡烘焙机、冲煮器具等全部或其中几个），又要懂咖啡的特性（包括品种、产地、海拔等），因为不同品种、产地的咖啡豆颗粒大小、密度、风味不同，要求采用不同的加工方法。

在整个咖啡产业链条中，咖啡加工工起到承上启下的作用。黄家雄形象地比喻：“这个新职业的任务，是把一粒咖啡果变成一杯风味卓越的咖啡。”咖啡加工工不仅关系着鲜果如何转化为优质生豆、生豆如何焙炒为精品焙炒豆，也关系着终端产品风味是否稳定。“这是把价值链条真正延长、附加值真正落地的关键环节。”

本报记者 杨质高 张田睿 实习生 李思好 热孜完古丽 董琳艳



咖啡豆水洗 王帮旭 摄