

餐饮服务与管理

电子工业出版社版权所有
盗版必究

学科模拟题（一）

一、单项选择题（每小题 1.5 分，28 题，共 42 分。每小题所给的四个选项中，只有一个正确答案）

- 1.（ ）托盘主要用于递送账单和信件。
A. 中方 B. 大圆 C. 中圆 D. 小圆
2. 理盘时，如果不是防滑托盘，则在盘内垫上洁净的（ ）。
A. 垫布 B. 餐巾 C. 服务巾 D. 小毛巾
3. 卸盘时，到达目的地后，应（ ）放盘，把托盘平稳地放在工作台上，再安全取出盘内物品。
A. 屈膝直腰 B. 屈膝弯腰 C. 直膝直腰 D. 直膝弯腰
4. 卸盘时，到达目的地后，先把托盘前端（ ）平稳地放到工作台上。
A. 1/2 B. 1/3 C. 1/4 D. 1/5
5. 中餐宴会的三套杯摆放与西餐一样，从左到右依次是（ ）。
A. 水杯、葡萄酒杯、烈酒杯 B. 葡萄酒杯、水杯、烈酒杯
C. 水杯、烈酒杯、葡萄酒杯 D. 烈酒杯、水杯、葡萄酒杯
6. 西餐宴会摆台中，烛台与中心装饰物相距（ ）cm，牙签盅中心压在台布中凸线上，与烛台相距（ ）cm，椒盐盅与牙签盅相距（ ）cm，左椒右盐。
A. 15；10；2 B. 20；10；2 C. 15；5；1 D. 20；5；1
7. 餐饮服务成功的关键是（ ）。
A. 出售菜肴 B. 出售宾客真正需要的产品
C. 出售服务 D. 出售酒水
- 8.（ ）根据每位顾客的不同需求提供针对性服务，不完全以饭店制定的规程为标准。
A. 情感化服务 B. 针对性服务
C. 个性化服务 D. 独特化服务
- 9.（ ）是指餐饮部提供的设备设施和实物产品以及服务环境的质量，主要满足客人物质上的需求。
A. 无形产品质量 B. 服务产品质量
C. 有形产品质量 D. 实物产品质量
10. 建立服务标准时要达到真正指导服务的要求，“SMARTS”中的 S 是指（ ）。
A. 可衡量性 B. 可实现性 C. 明确性 D. 及时性
- 11.（ ）让宾客感到你能设身处地地感同身受，并使宾客觉得自己受到重视。
A. 积极聆听 B. 感同身受 C. 服务弥补 D. 请求原谅
12. 餐饮安全管理的任务就是（ ）和检查机制。
A. 实施安全监督 B. 专人看守 C. 定时巡逻 D. 落实安全检查
13. 在酿造酒生产过程中当酒液中的酒精含量在（ ）时，会使酵母停止活动，发酵也就停止了。
A. 10%（V/V）～12%（V/V） B. 7%（V/V）～10%（V/V）
C. 15%（V/V）～20%（V/V） D. 13%（V/V）～15%（V/V）

14. 新蒸馏出来的白兰地须盛放在橡木桶内使之成熟，并应经过至少（ ）的陈酿，这样白兰地才会变得芳郁醇厚，并产生其色泽。
A. 10 个月 B. 18 个月 C. 20 个月 D. 24 个月
15. 只有葡萄牙杜罗河流域生产的强化葡萄酒才能称为（ ）。
A. 味美思 B. 波特酒 C. 苦艾酒 D. 比特酒
16. 西餐的冷头盘可在宴前（ ）分钟事先上好。
A. 10 B. 15 C. 20 D. 30
- 17.（ ）又称“回”形台，一般设在宴会厅的中央，是一个中空的台型。
A. “一”字形长台 B. “U”字形台 C. “E”字形台 D. 正方形台
18. 宴会服务应注意节奏，不能过快或过慢，应以（ ）为准。
A. 主管人员眼色 B. 客人进餐速度 C. 餐厅工作时间 D. 自己的经验
- 19.（ ）通常带有咖啡厅的形式特征，其格调及装修布局也与咖啡厅近似，但只供应饮料和小食，不供应主食。
A. 主酒吧 B. 酒廊 C. 服务酒吧 D. 宴会酒吧
20. 银器正常的洗涤可与其他餐具一样放洗碗机去洗，特别保养处理每年可做（ ）。
A. 一至二次 B. 二至三次 C. 三至四次 D. 四至五次
- 21.（ ）是指餐饮产品现场生产、现场销售，生产与消费几乎同时进行，并且只能当次享用，过时则不能再使用。
A. 一次性 B. 差异性 C. 无形性 D. 直接性
22. 快餐以满足（ ）消费需要为核心，讲求卫生、快捷、便利，而且品味纯正，力求营养。
A. 个性化 B. 大众化 C. 中高档 D. 中低档
23. 瓷器种类繁多，目前一般瓷器的平均使用率占（ ）。
A. 15% B. 35% C. 40% D. 50%
24. 在西餐餐具中，主菜盘是直径为（ ）的圆形平盘。
A. 20cm B. 18cm C. 15cm D. 24cm
25. 西餐菜肴和服务犹以（ ）为代表。
A. 美式 B. 俄式 C. 英式 D. 法式
26. 在西餐烹调方法中，（ ）是使用油量不多（一般不漫过原料厚度）、运用多种火力（多为中火）使原料成熟的烹调方法。
A. 煎 B. 炸 C. 炒 D. 烩
- 27.（ ）为表面焦黄，外层呈粉红色，中心为红色，装盘不见血，但切开后断面有血流出。
A. 一成熟 B. 三成熟 C. 五成熟 D. 七成熟
28. 高级西餐厅的装饰布置大多采用（ ）或意式设计，反映欧洲文明的经典与辉煌。
A. 英式 B. 美式 C. 法式 D. 德式

二、多项选择题（每小题 2 分，9 个小题，共 18 分，每小题所给的四个选项中，有两个或两个以上的正确答案，错选或漏选均不得分）

1. 下列关于茶水服务的叙述，正确的有（ ）。
A. 中餐制备红茶大都采用“调饮法”
B. 中餐厅服务安排客人入座后，首先斟倒免费的欢迎茶
C. 绿茶往往采用瓷质茶杯冲泡
D. 制备乌龙茶时，对茶品、茶水、茶具和冲泡技巧都非常讲究
2. 宾客基本的心理需求是（ ）。
A. 显示层次 B. 受欢迎 C. 受尊重 D. 物有所值和方便

3. 茶叶按采制季节不同，可分为（ ）。
A. 春茶 B. 夏茶 C. 秋茶 D. 冬茶
4. 除葡萄酒外，国际上流行的水果汁发酵酒还有（ ）。
A. 石榴酒 B. 苹果酒 C. 梨子酒 D. 柠檬酒
5. 其他菜单是餐厅根据特别的服务形式和为特殊服务对象准备的独特的菜单，如（ ）。
A. 零点菜单 B. 早茶菜单 C. 儿童菜单 D. 外带食品单
E. 特选菜单
6. 川菜中的“三香”指的是（ ）。
A. 葱 B. 花椒 C. 姜 D. 蒜
E. 小米辣
7. 婚宴和寿宴的座次安排，应遵循中国传统的礼仪和风俗习惯，其一般原则是（ ）。
A. 女士优先 B. 高位自上而下 C. 男左女右 D. 自左而右
8. 餐饮部在饭店中的地位和作用包括（ ）。
A. 餐饮部是高星级饭店的重要组成部分 B. 餐饮部为饭店创造可观的经济效益
C. 餐饮服务间接影响饭店的形象和声誉 D. 餐饮部的工种多，用工量大
9. 下列属于传菜员的岗位职责的有（ ）。
A. 负责小毛巾的洗涤、消毒工作或去洗衣房领取干净的小毛巾
B. 保证菜品准时、无误
C. 妥善保管点菜单，以备查核
D. 积极参加培训，不断提高自己的服务水平和服务质量

三、判断题（每小题 1.5 分，20 个小题，共 30 分。正确的写 A，错误的写 B）

1. 斟倒香槟酒时，每斟一杯酒最好分两次完成，以免杯中泛起的泡沫溢出。 （ ）
2. 当酒瓶中只剩下 1/3 酒量时，须及时征求主人意见是否需要再加一瓶。 （ ）
3. 公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯杯肚下沿切点 3cm 处，按照先勺后筷的顺序将公勺、公筷搁摆在公用筷架上。 （ ）
4. 中餐宴会摆台时，桌号牌摆放在花瓶正前方，面对主人位。 （ ）
5. 客人到饭店餐厅就餐的目的不只是为了吃饱，很大一部分原因是为了享受和消遣。 （ ）
6. 餐饮服务质量不是有形产品质量和无形产品质量的完美统一。 （ ）
7. 法国拥有酿造红酒最优越的条件，被称为“红酒王国”。 （ ）
8. 由于威士忌酒属于陈年佳酿，因此只有纯饮才能体现其最佳口味。 （ ）
9. 本尼狄克丁（Benedictine D.O.M）是在干邑白兰地中加入数十种芳香原料配制而成。 （ ）
10. 一般来说，细颗粒的咖啡粉味浓，粗颗粒的咖啡粉芳香。 （ ）
11. 宴会菜单一般是在客人到店用餐时根据客人点菜来确定其内容。 （ ）
12. 一次性或短期使用的菜单可以使用重磅涂膜纸，其色彩丰富、成本较低。 （ ）
13. 西湖醋鱼起源于北宋的叔嫂传珍的故事。 （ ）
14. 粤菜夏秋力求清淡，冬春偏重浓醇。 （ ）
15. 第三联点菜单画单结束后要妥善保存，以便财务部审核。 （ ）
16. 国宴的礼仪要求特别严格，安排特别细致周到，宴会厅布置体现奢华、高贵的气氛。 （ ）
17. 宴会结束后，衣帽间服务员应根据客人指认，及时准确地将衣帽取递给客人。 （ ）
18. 中心第一是指布局时要突出主桌。 （ ）
19. 西餐宴会的席位安排应遵循“高远低近”的原则。 （ ）
20. 从事餐饮服务的女员工可以梳披肩发，但是要求发不遮脸，前刘海儿不能及眉、眼，发丝不凌乱。 （ ）

四、简答题（每小题 5 分，2 个小题，共 10 分）

1. 餐饮服务的内容有哪些？
2. 菜单定价原则有哪些？

学科模拟题（二）

一、单项选择题（每小题 1.5 分，28 题，共 42 分。每小题所给的四个选项中，只有一个正确答案）

- 轻托时，下列做法不正确的是（ ）。
A. 手掌自然形成凹形，掌心不与盘底接触 B. 将托盘稳托于肩上
C. 平托于胸前 D. 托盘重心靠近身体
- 重托时，掌握好重心后，用右手协助左手向上托起，同时左手向上弯曲臂肘，向（ ）旋转 180°。
A. 左前方 B. 左后方 C. 右前方 D. 右后方
- 适用于餐厅日常服务工作的步伐是（ ）。
A. 常步 B. 快步 C. 碎步 D. 垫步
- 杯花的特点是（ ）。
A. 传统、简洁、雅致 B. 手法简洁
C. 立体感强，造型逼真 D. 色彩鲜艳，对比感强
- 筷架摆在餐碟（ ）位置。
A. 上边 B. 下边 C. 左边 D. 右边
- 在全国职业技能大赛中餐摆台规则中，选手必须佩戴参赛证、号牌提前进入比赛场地，在指定区域按组别向裁判进行仪容仪表展示，时间为（ ）分钟。
A. 一 B. 二 C. 三 D. 四
- 餐厅在设计时就应该考虑开业后经营的安全问题，如尽量不要设（ ）。
A. 玻璃门 B. 台阶 C. 门框 D. 防护栏
- 餐厅进出厨房的门设计为（ ）或在视线的高度用玻璃材质设窗。
A. 进出双向开关 B. 推拉门
C. 进出单向开关 D. 旋转门
- 为了防范客人财产在餐厅被盗，要提醒宾客照看好自己的财物，防止丢失或被盗，尤其是（ ）。
A. 中餐厅 B. 自助餐厅 C. 快餐厅 D. 西餐厅
- （ ）是由于员工接触高温食物或设备、用具时不注意防护引起的。
A. 扭伤 B. 电击伤 C. 烧烫伤 D. 割伤
- 对已醉酒的客人应立即通知（ ）和保安部。
A. 饭店大堂经理 B. 大堂主管 C. 餐饮部经理 D. 总经理
- 葡萄酒乙醇含量一般为（ ）。
A. 10%（V/V） B. 8%（V/V）～14%（V/V）
C. 10%（V/V）～16%（V/V） D. 16%（V/V）～18%（V/V）
- 干邑白兰地通常以一些英文字母表示其品质，S 代表的品质为（ ），E 代表的品质为（ ）。
A. 格外的 特别的 B. 老的 很好
C. 特别的 上好的 D. 上好的 特别的

- 金万利（Grand Marnier）又称大马尼埃，是在（ ）中加入橙皮配制而成的利口酒。
A. 苏格兰威士忌 B. 干邑白兰地 C. 葡萄酒 D. 朗姆酒
- 皮埃尔矿泉水（Perrier Water）和依云矿泉水（Evian Water）都是产自（ ）的世界著名矿泉水。
A. 意大利 B. 美国 C. 英国 D. 法国
- 上肉类菜肴前，应先斟好（ ）。
A. 红葡萄酒 B. 白葡萄酒 C. 玫瑰红葡萄酒 D. 香槟酒
- 中餐宴会安排座次时应注意，台面置于厅堂正面，主人位在（ ）。
A. 正对门的方向 B. 背对门的方向 C. 门的左侧 D. 门的右侧
- 小宴会厅通常又称包间，一般可以满足（ ）桌小型中餐、西餐宴会和其他餐饮活动的需求。
A. 1～3 B. 2～3 C. 1～4 D. 2～4
- 餐饮服务包括前台服务和后台服务，其中酒吧属于（ ）服务，仓库属于（ ）服务。
A. 前台，前台 B. 后台，前台 C. 前台，后台 D. 后台，后台
- 餐饮服务的（ ）是指就餐客人只有在购买并享用产品后，才能凭借其生理与心理满足程度来评估其优劣。
A. 无形性 B. 一次性 C. 直接性 D. 差异性
- 下列不能体现绿色饭店、健康饮食的选项是（ ）。
A. 绿色管理、绿色设计、绿色厨房、保护生态
B. 建议客人打包剩余食品，并使用可降解打包袋和打包盒
C. 全面禁烟，不出售野生保护动物
D. 提供一次性筷子和一次性台布
- （ ）有自己的品牌，但企业影响力受地域的限制。
A. 独立经营 B. 连锁经营 C. 特许经营 D. 租赁经营
- 供 12 人用的中餐圆桌直径为（ ）。
A. 180cm B. 140cm C. 160cm D. 200cm
- 在高级西餐厅午晚餐服务程序中，第九个环节是（ ）。
A. 服务头盘 B. 服务佐餐酒 C. 席间服务 D. 服务主菜
- 在西餐菜肴与酒水搭配中，白色肉类选用（ ）的干红葡萄酒。
A. 11%（v/v）～13%（v/v） B. 11%（v/v）～14%（v/v）
C. 11%（v/v）～12%（v/v） D. 10%（v/v）～14%（v/v）
- 西餐宴会摆台时，在午晚餐餐台准备工作中，水杯摆在餐刀上方（ ）处。
A. 1cm B. 2cm C. 3cm D. 4cm
- （ ）早餐内容简单，无蛋无肉。
A. 欧陆式 B. 英式 C. 美式 D. 意式
- 在西餐烹调方法中，（ ）菜肴在食用时单跟或浇沙司，特点是外焦里嫩和香酥脆口。
A. 炸制 B. 焖制 C. 煎制 D. 烩制

二、多项选择题（每小题 2 分，9 个小题，共 18 分，每小题所给的四个选项中，有两个或两个以上的正确答案，错选或漏选均不得分）

- 客人用支票结账时，服务员正确的做法有（ ）。
A. 确认客人使用的支票是否是本饭店所接纳的
B. 核对支票的有效期限
C. 送交收银员办理结账手续
D. 将支票存根、有关证件和发票送还给客人

2. 下列说法中正确的有（ ）。
A. 为客人斟酒时不可太满，瓶口不可碰杯口
B. 斟倒啤酒时，为避免泡沫外溢，应加快斟倒速度
C. 为客人斟倒酒水时，可以左右开弓进行
D. 开启易拉罐饮料时，在客人右侧用右手开启，不可对着客人开启

3. 世界著名的咖啡品种有（ ）。
A. 蓝山 B. 哥伦比亚 C. 巴西圣多斯 D. 摩卡

4. 先到餐厅的客人应安排在（ ）。
A. 角落 B. 靠窗口区域 C. 靠门口区域 D. 中央位置

5. 以下属于便宴的描述的是（ ）。
A. 是非正式宴会 B. 这类宴会不拘严格的礼仪
C. 可以排座位，不做正式讲话 D. 多用于招待亲朋好友、生意上的伙伴等

6. 不锈钢餐具常用于（ ）。
A. 咖啡厅 B. 高档西餐厅 C. 中餐厅 D. 自助餐厅

7. “霸王别姬”一菜，主料是（ ）。
A. 甲鱼 B. 螃蟹 C. 乌骨鸡 D. 枸杞子
E. 人参

8. 在高级西餐厅午晚餐服务程序中，以下属于值台服务工作内容有（ ）。
A. 微笑问候，帮助拉椅 B. 介绍餐前酒水，上热毛巾
C. 倒冰水，递铺餐巾 D. 递送菜单，人手一份

9. 高级西餐厅的特点有（ ）。
A. 突出主题，经典浪漫 B. 餐娱结合，消费经济
C. 豪华享受，高档消费 D. 主题鲜明，风格迥异
- 三、判断题（每小题 1.5 分，20 个小题，共 30 分。正确的写 A，错误的写 B）
1. 中餐厅要求餐台摆放合理、符合传统习惯、餐具卫生、摆设配套齐全、规格整齐一致，既方便用餐，又利于席间服务，同时富有美感。

2. 西餐要根据宾客要求摆放餐具。

3. 餐台装饰设计与布置鼓励创新，餐台整体设计有一定的文化性、艺术性、观赏性、整体性和实用性。

4. 中餐零点餐厅摆台的顺序是合理布局、摆放桌椅、铺台布、放转盘、摆放餐具、围桌裙。

5. 商务宴会的宴请目的非常单一。

6. 举重物时要缓缓举起，使所举物件紧靠身体，不要骤然猛举。

7. 如果发生烫伤，立即用冷处理并用厨房急救箱的烫伤药膏涂抹，并视伤势轻重决定是否送医。

8. 干型葡萄酒的含糖量在 1.2%以下，口感酸而不甜。

9. 朗姆酒又称琴酒、毡酒或杜松子酒。

10. 谢托利斯（Chartreuse）的主要工艺是在白兰地中加入香料蒸馏而成。

11. 银质的甜品车是高级餐厅的“炫耀品”。

12. 为了体现饭店档次、餐饮实力和满足部分消费者的需求，三星级及三星级以上的饭店一般设有提供法式或美式菜肴的西餐厅。

13. 记录就餐客人的人数及其所有意见或投诉，并及时向上级汇报是餐厅领班的职责。

14. 服务佐餐酒时，白葡萄酒不用冰镇。

15. 英国的正餐往往安排在晚上，因此英国人对早餐不重视。

16. 用米、面做菜是意大利餐饮的一大特色。
17. 由于在西餐菜单中正餐菜系的制作工艺比较复杂，制作和服务时间较长，因此西餐菜单价格高于其他菜单。

18. 外部招聘可以增强饭店员工的竞争力，挖掘员工潜力和激发员工工作兴趣。

19. 员工报酬作为员工管理的核心部分，报酬的作用就是考虑人的需求，并在实际工作中巧妙地把员工的个人需求与组织目标结合起来。

20. 晋升培训是指因工作需要或其他原因将餐饮员工从一个岗位转向另一个岗位，为使其尽快适应新工作环境而提供的培训活动。
- 四、简答题（每小题 5 分，2 个小题，共 10 分）
1. 餐巾花选择和应用的原理是什么？

2. 中国白酒可分为哪几种香型？分别具有什么特点？
- 30 -

学科模拟题（三）

一、单项选择题（每小题 1.5 分，28 个小题，共 42 分。每小题所给的四个选项中，只有一个正确答案）

- 1.（ ）行窃是两人联合采取“声东击西”的方式作案，一人掩护另一人作案。
A. “顺手牵羊” B. “背后下手” C. “双人配合” D. 利用儿童作案
2. 蜗牛叉是食用蜗牛的专用叉，摆台时（ ）放蜗牛夹，（ ）放蜗牛叉。
A. 左手，左手 B. 右手，右手 C. 右手，左手 D. 左手，右手
3. 装饰布是指斜着铺盖在正常台布上的附加布件，其规格一般为（ ）或大小与台布面积相适应。
A. 100cm×100cm B. 120cm×120cm
C. 100cm×120cm D. 110cm×120cm
4. 装盘时，要求托盘内的物品重量分布均衡，重心靠近（ ）。
A. 身体 B. 托盘里侧 C. 托盘外侧 D. 托盘中心
5. 西餐宴会摆台时，在头盘刀上方 2cm 处依次摆放白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯，且三杯杯身相距（ ）cm。
A. 1 B. 1.5 C. 2 D. 2.5
6. 公用餐具摆放时，按照（ ）顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端（ ）。
A. 先勺后筷，朝右 B. 先勺后筷，朝左
C. 先筷后勺，朝右 D. 先筷后勺，朝左
7. 清汤火方是（ ）的经典名菜。
A. 苏菜 B. 鲁菜 C. 闽菜 D. 浙菜
- 8.（ ）早在西周时期就被列为“八珍之一”，那时称为“炮豚”。
A. 九转大肠 B. 烤乳猪 C. 宫保鸡丁 D. 清汤火方
9. 相传（ ）成都沿街挑担叫卖的摊贩赖鑫创制了赖汤圆。
A. 清朝初年 B. 清朝末年 C. 明朝末年 D. 明朝初年
- 10.（ ）很爱吃牛肉、羊肉、猪肉、家禽、野味，很爱吃三文鱼和碎肉做馅的菜肴。
A. 意大利人 B. 法国人 C. 英国人 D. 俄国人
- 11.（ ）咖啡厅的主题多体现的是不同的文化艺术之间的相互渗透，较适合年轻人的品位和追求，带有浓厚的休闲娱乐性质。
A. 美式 B. 欧陆式 C. 法式 D. 意式
12. 鱼类菜肴一般作为西餐的第（ ）道菜。
A. 一 B. 二 C. 三 D. 四
13. 早餐鸡蛋中，（ ）用餐刀和餐叉进食，可以配肉类，通常放在烤面包上提供给客人。
A. 煮蛋 B. 水波蛋 C. 煎蛋 D. 炒蛋
- 14.（ ）是一种非常经济简便、轻松活泼的宴会形式，多为社会举行纪念和庆祝活动所采用。
A. 冷餐宴会 B. 便宴 C. 鸡尾酒会 D. 茶话会

15. 国宴中国旗的悬挂按国际惯例，以（ ）。
A. 左为来宾方，右为东道主 B. 右为来宾方，左为东道主
C. 左右均可 D. 应上下悬挂
16. 当客人用完头盆后应从客人（ ）撤盘，撤盘时应连同头盆刀、叉一起撤下。
A. 左侧 B. 右侧 C. 前方 D. 后方
17. 法国拥有酿造红酒最优越的条件，被称为“红酒王国，”其中（ ）生产的红葡萄酒优雅甜润，被称为“葡萄酒之女王”。
A. 法国香槟地区 B. 法国波尔多地区 C. 法国科涅克地区 D. 法国勃艮第地区
18. 中国生产的（ ），提高温度饮用更有滋味。
A. 葡萄酒 B. 白酒 C. 黄酒 D. 啤酒
19. 下列白酒中属于酱香型白酒的是（ ）。
A. 洋河大曲 B. 茅台酒 C. 五粮液 D. 汾酒
20. 鸡尾酒的基酒又称鸡尾酒的酒底，通常以（ ）作为基酒。
A. 葡萄酒 B. 酿造酒 C. 蒸馏酒 D. 配制酒
21. 印制彩色图片比印单色或双色的印刷费用高出（ ）。
A. 30% B. 35% C. 40% D. 45%
22. 菜单价格应在一定时期内保持稳定性和灵活性相结合，如需要调整价格则必须进行市场论证，每次调价不超过（ ）。
A. 5% B. 10% C. 15% D. 20%
23. 在招聘员工前，应拟订（ ）。
A. 招聘的职位及人数 B. 职级要求的详细说明
C. 招聘数量 D. 招聘计划
- 24.（ ）是指在职员工以提高本岗位工作能力为主的不脱产的培训活动。
A. 入职培训 B. 在岗培训 C. 转岗培训 D. 晋级培训
- 25.（ ）的关键是管理者必须用自己的真诚打动员工。
A. 荣誉激励 B. 福利激励 C. 信任激励 D. 情感激励
26. 提供职业素养、礼貌礼节、饭店和餐厅概况、规章制度、工作环境和生活设施介绍的培训是（ ）。
A. 入职培训 B. 在岗培训 C. 集中培训 D. 脱产培训
27. 燃烧必须具备三个条件：可燃物、（ ）和氧气。
A. 氢气 B. 热源 C. 氮气 D. 氯气
28. 厨房在醒目的位置设急救箱，常见（ ）、刀伤、跌伤等外用药品齐备。
A. 腰伤 B. 腿伤 C. 烫伤 D. 划伤

二、多项选择题（每小题 2 分，9 个小题，共 18 分。每小题所给的四个选项中，有两个或两个以上的正确答案，错选或漏选均不得分）

1. 餐饮服务人员必须根据客人的（ ）灵活销售产品，充分介绍产品，尽量提升客人的消费水平，从而提高餐饮部的经济效益。
A. 习惯 B. 爱好 C. 性格 D. 消费能力
2. 餐饮服务的特点有（ ）。
A. 差异性 B. 综合性 C. 直接性 D. 实践性
3. 下列关于法式服务的说法正确的是（ ）。
A. 从客人左侧撤盘
B. 专业服务员负责客前烹制或切割装盘
C. 黄油、面包、汁酱和配菜应从客人左侧送上

四、简答题（每小题 5 分，2 个小题，共 10 分）

1. 餐饮产品的销售特点有哪些？
2. 选用瓷器时除了考虑成本因素，还要考虑哪些因素？

- D. 用餐费用较高，空间利用率和餐位周转率比较低
4. 制备乌龙茶时，对（ ）等都非常讲究，所用茶叶大多是铁观音、武夷岩茶等上品茶。
- A. 茶品 B. 茶水 C. 茶具 D. 冲泡时间
5. 杭州菜素有（ ）的特点。
- A. 讲究品种 B. 南料北烹 C. 选料朴实 D. 口味交融
6. 冷餐宴会的特点是（ ）。
- A. 不排座位 B. 菜肴以冷食为主，可上热菜
- C. 食品有中菜、西菜和中西菜结合 D. 菜肴提前摆在食品台上，供客人自取
7. 柯林杯用于饮用（ ）。
- A. 各种烈酒加汽水等软饮料的混合饮料 B. 各类汽水
- C. 矿泉水 D. 一些特定的鸡尾酒
8. 菜单的封面上一般都印有（ ）。
- A. 餐厅名称 B. 餐厅的发展沿革 C. 店徽标志 D. 特色风味介绍
- E. 厨师长致辞
9. “1211”灭火器的优点有（ ）。
- A. 绝缘性能好 B. 灭火效果好 C. 速度快 D. 久储不变质

三、判断题（每小题 1.5 分，20 个小题，共 30 分。正确的写 A，错误的写 B）

1. 精简、统一、自主都是为了效率。效率是衡量精简、统一、自主程度的标准之一。 （ ）
2. 女员工要适当化妆，但以淡妆为宜，上班不佩戴项链、手镯、戒指，可以戴耳钉。 （ ）
3. 迎宾台通常设在餐厅门口的一侧，其高度以迎宾员平放肘部到地面的距离为准。 （ ）
4. 黄油碟的直径为 5cm，用于盛放黄油。 （ ）
5. 推折是打折时应用的一种手法，折时拇指、食指紧握折叠处向前推，用中指控制间距，不能向后拉折，一般应从一边向另一边推折。 （ ）
6. 全国职业院校技能大赛中职组《酒店服务》赛项《中餐宴会服务》比赛规则要求在台布下面铺设一层直径为 280cm 的圆形装饰布。 （ ）
7. 在递铺餐巾时，当需要在客人左侧操作时，应左手在前、右手在后，以免胳膊碰撞到客人。 （ ）
8. 中餐零点餐厅上菜时，如遇不方便客人取用的汤、炒饭、炒面和整形的鸡、鸭、鱼类等菜肴，应用分菜叉和分菜勺帮助客人分派和剔骨。 （ ）
9. 宁波菜又叫甬帮菜，是浙菜的一个重要流派。 （ ）
10. 挂霜是把糖熔化后熬成糖汁，将主料放入糖汁中的烹调方法。 （ ）
11. 我国面点历史悠久，早在东周时期，《周礼·天官》中就记载有糕饼的名称。 （ ）
12. 西餐头盘一般都有特色风味，味道以咸和甜为主，而且数量少、质量较高。 （ ）
13. 服务员不可以单独将就餐客人的孩子带到餐厅外面玩耍。 （ ）
14. 在酒吧消费的客人中，坐在吧台前吧椅上的客人由调酒师负责点酒，必须填写点酒单。 （ ）
15. 咖啡一般有偏向酸、甜、苦、香等不同的味道。 （ ）
16. 一般情况下菜点大份是小份的 3 倍，中份是小份的 1.5 倍。 （ ）
17. “一带一路”国家菜肴中比较有特点的泰国菜是咖喱蟹、生牛河、冷酸鱼。 （ ）
18. 心搏骤停后的心肺复苏术必须现场立即进行。 （ ）
19. 泡沫灭火器主要用于各种油料燃烧、电器燃烧等。 （ ）
20. 厨房工作人员在下班时，要严格检查煤气、水、电是否关闭。 （ ）

学科模拟题（四）

一、单项选择题（每小题 1.5 分，28 题，共 42 分。每小题所给的四个选项中，只有一个正确答案）

- 1.（ ）管理模式统一，可不断增强本餐饮系统集团在市场上的竞争能力。
A. 独立经营 B. 连锁经营 C. 特许经营 D. 租赁经营
- 2.白中带灰、素淡、容易破裂的是（ ）。
A. 一般瓷 B. 骨瓷 C. 强化瓷 D. 陶器
- 3.（ ）的特点是重量轻、结实，可摞叠在一起，所需存放面积小，也便于搬运。
A. 木椅 B. 钢木结构椅 C. 扶手椅 D. 硬木椅
- 4.清洗玻璃器皿时，先用（ ）浸泡使用过的酒杯除去酒味，然后洗涤消毒。
A. 温水 B. 沸水 C. 热水 D. 冷水
- 5.重托时，应做到盘底不搁肩，盘前不靠嘴，盘后不靠发，右手自然摆动或扶托盘的（ ）。
A. 前外角 B. 前内角 C. 后外角 D. 后内角
- 6.西餐宴会摆台中，装饰盘距桌边（ ）cm。
A. 1 B. 1.5 C. 2 D. 2.5
- 7.招商银行发行的银行卡有（ ）。
A. “牡丹卡” B. “万事达或维萨信用卡”
C. “一卡通” 借记卡 D. “金穗卡”
- 8.（ ）在民间拥有“天下第一食府”的美誉。
A. 扬州 B. 成都 C. 苏州 D. 无锡
- 9.（ ）喜爱喝煲汤和清淡的食物。
A. 香港人 B. 非洲人 C. 日本人 D. 欧美人
- 10.（ ）面点多用黑芝麻做辅料。
A. 宁式 B. 潮式 C. 扬式 D. 广式
- 11.咸中带甜，微辣，略微酸甜，爱用水果做菜是（ ）的独到之处，其讲究铁扒和沙拉类菜肴的制作。
A. 法式菜 B. 美式菜 C. 英式菜 D. 俄式菜
- 12.在西餐菜单中，以下根据西餐销售地点分类的西餐菜单是（ ）。
A. 咖啡厅菜单 B. 套餐菜单 C. 节日菜单 D. 宴会菜单
- 13.（ ）早餐内容丰富，供客人零点自由选择。
A. 欧陆式 B. 美式 C. 英式 D. 法式
- 14.（ ）不排座位，菜肴以冷食为主，可上热菜，客人自由入座，也可以不设座位，站立进餐。
A. 西餐宴会 B. 冷餐宴会 C. 鸡尾酒会 D. 茶话会
- 15.中餐宴会厅常用（ ）来美化餐台。
A. 台布 B. 桌裙 C. 餐巾 D. 餐具
- 16.根据宴会的入场时间，（ ）和咨宾提前在宴会厅门口迎接客人。
A. 餐厅服务员 B. 收银员

- C. 值台服务员 D. 宴会主管人员
- 17.（ ）年，二十国集团（G20）领导人第十一次峰会在中国浙江杭州召开。
A. 2015 B. 2016 C. 2017 D. 2018
- 18.最负盛名的威士忌是（ ）。
A. 加拿大威士忌 B. 苏格兰威士忌
C. 爱尔兰威士忌 D. 美国威士忌
- 19.下列茶品中，（ ）是我国特有的品种。
A. 花茶 B. 绿茶 C. 红茶 D. 青茶
- 20.鸡尾酒杯的容量规格一般为（ ）mL。
A. 35 B. 56 C. 98 D. 112
- 21.（ ）是把菜肴原料成本和直接人工成本作为定价的依据，并从财务“损益表”中查出其他成本费用率和利用率，从而计算出菜肴的价格。
A. 原料成本系数定价法 B. 依照毛利率定价法
C. 主要成本定价法 D. 系列产品定价法
- 22.一般对折式双页菜单的尺寸为（ ）。
A. 20cm×35cm B. 25cm×35cm C. 22cm×40cm D. 30cm×40cm
- 23.采用培训师讲解、培训师示范、学员尝试和跟踪辅导四步培训法的是（ ）。
A. 指导性培训 B. 知识性培训 C. 专题性培训 D. 针对性培训
- 24.一般来说，中餐厅采用（ ）的较多。
A. 间隔班 B. 两班制 C. 一班制 D. 倒班制
- 25.培训师讲授主题内容，将关键内容层次清楚、逻辑严密并完整简明地介绍给学员，让学员对所学知识有一个全面的认识，这属于采用（ ）。
A. 指导性培训 B. 知识性培训 C. 专题性培训 D. 主题性培训
- 26.使用二氧化碳灭火器时应注意风向，避免（ ）使用。
A. 顺风 B. 侧风 C. 逆风 D. 大风
- 27.食品生熟分开储存，厨房设计的流线应符合卫生防疫要求，冷菜应用（ ）消毒。
A. 探照灯 B. 杀菌灯 C. 红外线灯 D. 紫外线灯
- 28.中毒事件发生后，如涉及外籍人员，应视需要向（ ）报告。
A. 国防部 B. 外事主管部门 C. 大使馆 D. 公安局

二、多项选择题（每小题 2 分，9 个小题，共 18 分。每小题所给的四个选项中，有两个或两个以上的正确答案，错选或漏选均不得分）

1. 餐饮产品的差异化是指不同餐厅提供的（ ）存在差异，这就要求餐厅加强质量意识，同时适时引进和推出新的菜品。
A. 质量 B. 服务种类 C. 菜品 D. 餐饮空间
2. 以下属于法国菜菜肴特点的有（ ）。
A. 选料广泛，品种繁多 B. 讲究烹饪，注重调味
C. 用料新鲜，讲究搭配 D. 口味清淡
3. 以下属于意大利传统名菜的有（ ）。
A. 米兰猪排 B. 那不勒斯烤龙虾 C. 丁香火腿 D. 罗马魔鬼鸡
4. 以下关于鸡尾酒会的表述，正确的是（ ）。
A. 是按照西方国家的礼仪习惯举办的宴会 B. 以酒水为主，略备小吃食品
C. 形式较轻松，一般不设座位，没有主宾席 D. 个人可随意走动，便于广泛接触交谈

5. 中餐宴会台面装饰常用（ ）作为装饰。

A. 骨碟垫盘 B. 花草 C. 艺术品 D. 酒水
6. 并称世界三大高香红茶的有（ ）

A. 滇红 B. 祁门红茶 C. 乌伐茶 D. 大吉岭红茶
7. 菜单的封底通常印有（ ）。

A. 订餐电话 B. 地址 C. 方位图 D. 营业时间

E. 网址
8. 有些动植物中有天然的有毒成分，如误食或加工不当则会引起中毒，如（ ）等。

A. 河豚 B. 发芽的马铃薯

C. 毒蘑菇 D. 煮透的扁豆
9. 在进行饭店人员定编时，要充分考虑的因素包括（ ）。

A. 确定各部门所需的岗位数 B. 确定各部门所需的员工数

C. 淡旺季的波动、客流变化 D. 员工流动、员工病事假等

三、判断题（每小题 1.5 分，20 个小题，共 30 分。正确的写 A，错误的写 B）

1. 餐饮服务的综合性是指餐饮产品的生产、销售、消费几乎同步进行，即企业的生产过程就是客人的消费过程。

()
2. 爱尔兰咖啡杯从下至上第一道线内是热咖啡，第二道线内是爱尔兰威士忌，第二道线上倒入鲜奶油。

()
3. 在调味碟横向直径延长线左侧 1cm 处放汤碗和汤勺，汤勺柄向右。

()
4. 服务头盘时，值台服务员按照女士优先、先宾后主的原则，用右手从客人右侧呈上菜肴；撤盘时也从右侧进行。

()
5. 扒可分为红扒、铁扒、白扒。

()
6. 份饭式的团体用餐一般凭券领取，一人最多领两份。

()
7. 西餐烹调方法中以铁扒、烤和焗最具特色。

()
8. 西餐汤类菜肴一般不用配酒，也可以配较深颜色的雪利酒或马德拉酒。

()
9. 自助餐台要布置在餐厅显眼的位置，灯光直射，使客人一进入餐厅就能看见。

()
10. 高级西餐厅的装饰布置，大多采用法式或英式设计，反映欧洲文明的经典与辉煌。

()
11. 中餐宴会是中国传统的聚餐形式。

()
12. 在净饮特基拉酒时，常用柠檬角蘸盐伴饮，以充分体验特基拉的独特风味。

()
13. 爱尔兰咖啡杯一般在喝爱尔兰咖啡时使用。

()
14. 冰桶是用于保存冰块的工具。客人饮用白葡萄酒或香槟酒时做冰镇用。

()
15. 为了突出特色菜肴，可以用有别于一般字号的较大黑体字排印，采用方框增加详尽的介绍文字并配图片，并放在同类菜肴的末尾。

()
16. 超员招聘适用于招聘初级员工和开业前的招聘，在经过开业前的系统培训之后，可淘汰一部分不合格的人员。

()
17. 饭店餐饮部招聘工作主要由人力资源部协助餐饮部完成。

()
18. 饭店的培训要从饭店的实际需要出发，以“讲究实用”为出发点。

()
19. 宾客不需要餐厅保障自己的财产安全。

()
20. 消防器材不能在固定位置存放。

()

四、简答题（每小题 5 分，2 个小题，共 10 分）

1. 朗姆酒按其色泽可分为哪几类？其各自的特点是什么？
2. 服务员在使用托盘进行服务时，怎样进行合理的装盘？

学科模拟题（五）

一、单项选择题（每小题 1.5 分，28 个小题，共 42 分。每小题所给的四个选项中，只有一个正确答案）

1. 可以作为儿童用餐勺的是（ ）。
- A. 服务勺B. 甜品勺C. 清汤勺D. 浓汤勺
2. 装盘时，重物、高物放在托盘的（ ）。
- A. 上方B. 下方C. 外挡D. 里挡
3. （ ）以烹制山野海味而闻名。
- A. 湘菜B. 粤菜C. 徽菜D. 闽菜
4. 在西餐中，（ ）是必不可少的组成部分。
- A. 鱼类菜肴B. 牛排C. 甜点D. 面包
5. （ ）通常是政府和团体等有关部门为欢迎应邀来访的宾客或为来访的客人答谢主人而举行的宴会。
- A. 西餐宴会B. 中餐宴会C. 国宴D. 正式宴会
6. 玫瑰红葡萄酒的最佳饮用温度为（ ）。
- A. 8~12℃B. 2~4℃C. 4~6℃D. 6~8℃
7. 订餐电话、地址、方位图、营业时间等告示信息一般印在（ ）。
- A. 封面B. 封底C. 封二D. 正文
8. 班前会又称为餐前会，是餐饮部各餐厅开餐前（ ）由餐厅经理或主管、领班召开的短会。
- A. 10 分钟B. 15 分钟C. 半小时D. 1 小时
9. 据统计只有（ ）的不满意的顾客会提出投诉。
- A. 4%B. 45%C. 68%D. 95%
10. 餐饮安全管理的目的，就是要消除不安全因素，消除（ ），保障员工和宾客的人身安全及餐饮部的财产不受损失。
- A. 预见因素B. 安全因素C. 事故的隐患D. 未预见因素
11. 四步培训法属于（ ）培训；角色扮演、情境假设、对话训练属于（ ）培训。
- A. 专题性，专题性B. 知识性，专题性C. 指导性，专题性D. 指导性，指导性
12. 零点菜单是零点餐厅为（ ）提供的。
- A. VIP 客人B. 散客C. 团体客人D. 住店客人
13. 啤酒的麦芽汁浓度一般为（ ）。
- A. 7%~18%B. 10%~12%C. 13%~15%D. 15%~20%
14. 银器保养时可浸泡在以碳酸钠为主的溶液中，加温至（ ），使其恢复光泽，再行抛光。
- A. 70℃B. 75℃C. 80℃D. 85℃
15. （ ）风味小吃被称为“碰头食”。
- A. 北京B. 四川C. 广东D. 江浙

16. （ ）每次洗涤时需上浆。
- A. 全棉、棉麻混纺餐巾B. 化纤餐巾C. 纸质餐巾D. 维萨餐巾
17. （ ）一日一页，项目有宴请日期、时间、客户电话号码、人数和宴会厅名称、活动名称、是确定还是暂定等。
- A. 宴会预订单B. 宴会安排日记簿C. 宴会合同书D. 宴会通知单
18. 在西餐烹调方法中，（ ）与煮十分相似，只是时间更短，即沸水下料，快速成熟。
- A. 氽B. 焗C. 烤D. 烩
19. 菜单的价格制定，必须依照国家的政策，自觉接受（ ）部门的检查与监督。
- A. 工商管理B. 税务管理C. 公安管理D. 物价管理
20. 餐桌的大小要合理，以给予每位就餐者不少于（ ）的边长。
- A. 65cmB. 70cmC. 72cmD. 75cm
21. 每斟完一杯，需要旋转酒瓶（ ）圈，收瓶。
- A. 1/2B. 1/3C. 1/4D. 1/5
22. 以善用麻辣著称的是（ ）。
- A. 闽菜B. 浙菜C. 湘菜D. 川菜
23. 高级西餐厅的光线以（ ）为主，使空间光线照明分布充满层次感和立体感。
- A. 烛光B. 灯光C. 自然光D. 亮光
24. 西餐宴会服务上汤时应加垫盘，从客人（ ）送上。当客人用完汤后，从客人（ ）连同汤勺一起撤下汤盆。
- A. 左侧；左侧B. 左侧；右侧C. 右侧；左侧D. 右侧；右侧
25. 新蒸馏出来的苏格兰威士忌至少在酒桶内陈酿（ ）年以上。
- A. 1B. 2C. 3D. 4
26. （ ）把人的需求分为两大类，即物质需求和精神需求。
- A. 心理学B. 培训学C. 需求学D. 教育学
27. 煤气管道应从室外单独引入，不得穿过（ ）和其他房间。
- A. 餐厅B. 客房C. 厨房D. 储存室
28. 大面积的玻璃门和玻璃窗，须在视觉高度位置贴上醒目的警示标志或用护栏提示（ ）。
- A. 服务人员B. 宾客C. 管理人员D. 安保人员

二、多项选择题（每小题 2 分，9 个小题，共 18 分。每小题所给的四个选项中，有两个或两个以上的正确答案，错选或漏选均不得分）

1. 古典杯主要用于（ ）等烈性酒加冰饮用或净饮等。
- A. 伏特加B. 威士忌C. 五粮液D. 竹叶青
2. 中餐零点餐厅上菜时，如遇不方便客人取用的汤、炒饭、炒面和整形的鸡、鸭和鱼类等菜肴，应用（ ）帮助客人分派和剔骨。
- A. 分菜叉B. 筷子C. 分菜勺D. 长柄勺
3. 团队用餐结账时，由迎宾员负责请（ ）签单。
- A. 团队领队B. 导游C. 陪同D. 司机
4. 广东小吃的成熟方法多为（ ）。
- A. 蒸B. 煎C. 煮D. 炸
5. 西式烹饪的主要特点有（ ）。
- A. 选料精细B. 注重老嫩C. 口味香醇D. 沙司单制

6. 接到宴会通知单后，餐厅服务员应做到的“八知”包括（ ）。
- A. 宴请规模 B. 客人风俗习惯 C. 宴会标准 D. 主办地点
7. 啤酒按有无杀菌可分为（ ）。
- A. 生啤酒 B. 黄啤酒 C. 熟啤酒 D. 黑啤酒
8. 菜单设计制作需要注意的问题有（ ）。
- A. 菜单太小，装帧简单 B. 字号太小，字体单调
- C. 单上有名，厨中无菜 D. 用纸不当，套色反常
9. 餐饮部的班次安排形式很多，常见的有（ ）。
- A. 半班制 B. 一班制 C. 二班制 D. 三班制

三、判断题（每小题 1.5 分，20 个小题，共 30 分。正确的写 A，错误的写 B）

1. 平底无脚酒杯可以叠置；在服务过程中，无论如何，所有的玻璃杯都必须用托盘搬运。（ ）
2. 英国人爱吃甜酸味，不爱油腻，不食动物内脏、肥肉和奇形怪状的动物及软体动物。（ ）
3. 婚宴和寿宴的座次安排，应遵循“高位自上而下，自右而左，男左女右”的原则。（ ）
4. 点菜单的空行无须划掉。（ ）
5. 花卉和鸟的头颈、翅膀、尾巴等形状，适宜使用“翻拉”的基本折叠技法。（ ）
6. 少数餐饮经营有特色的饭店，其餐饮收入仅次于客房收入。（ ）
7. 中餐大型宴会开始前 15 分钟左右摆上冷盘，然后根据情况可预先斟倒葡萄酒。（ ）
8. 西餐早餐摆台通常讲究效率，不铺台布，只在餐桌上摆放餐具垫布、餐具垫纸或“十”字布巾，便于翻台。（ ）
9. 葡萄酒是欧美人喜欢饮用的一种低酒精饮料，主要在用餐时与食物一起享用，因此葡萄酒也被称为佐餐酒。（ ）
10. 伊斯兰教的教徒禁食羊肉。（ ）
11. 白葡萄酒与肉类配饮时，更能体现其美味。（ ）
12. 饭店的培训要坚持多学科、多层次、多形式、分阶段、灵活多变的原则。（ ）
13. 斟酒时要经常注意瓶内酒量的多少，以控制酒出瓶口的速度，瓶口酒越多，出口的速度就越快。（ ）
14. 一般社会自助餐厅实行客人进餐厅先付费的制度。（ ）
15. 相当一部分餐饮产品是用鲜活的原料制作，具有很强的时间性和季节性，若处理不当极易腐烂变质。（ ）
16. 先右后左是国际惯例，即主人右席的地位高于主人左席的地位。（ ）
17. 浙菜有“醉蟹不看灯、风鸡不过灯、刀鱼不过清明、鲟鱼不过端午”之说。（ ）
18. 签单结账适用于所有类型的客人。（ ）
19. 菜单的价格可以根据市场供求关系的变化随时变动。（ ）
20. 额定定员工作常将定额和定员两者结合，按餐厅服务形式、人员劳动效率和岗位特点核定人员。（ ）

四、判断题（每小题 5 分，2 个小题，共 10 分）

1. 在西餐香槟酒服务中，如何为客人斟倒酒水？

2. 简述宴会在饭店餐饮经营中的重要意义。