

考核二试题与

答案解析

试题

正确

试题 1

正确

得分 1.00/1.00 分

目示记试题

试题正文

餐厅服务产品具有明显的专用性和指向性。（）

选择一项：

对

错

反馈

正确答案是“对”。

试题 2

正确

得分 1.00/1.00 分

试题正文

选择一项：

对

错

反馈

正确答案是“对”。

试题

正确

得分 1.00/1.00 分

目示记试题

试题正文

四川菜中家常味的主要调料是郫县豆瓣。（）

选择一项：

对

错

反馈

正确答案是“对”。

试题 4

正确

得分 4.00/4.00 分

试题正文

大型宴会值台服务员应在宾客到达前，站在（）准备侍候。

选择一项：

A.就餐台边

B.餐厅门口

C.餐厅外面

D.餐厅里面

反馈

正确答案是：就餐台边

试题 5

正确

得分 6.00/6.00 分

睁记试题

试题正文

消防检查工作中的五查是（ ）

B.查制度

D.查职责

E.查消防设施、器材

反馈

正确答案是：查领导，查制度，查隐患，查消防设施、器材

试题 6

正确

得分 4.00/4.00 分

目示记试题

试题正文

宴会摆台时，摆放酒杯的顺序是从左至右是（）。

选择一项：

A.水杯、白酒杯、葡萄酒杯

B.白酒杯、葡萄酒、杯水杯

C.葡萄酒杯、水杯、白酒杯

反馈

正确答案是：水杯、葡萄酒杯、白酒杯

试题 7

正确

得分 4.00/4.00 分

目示记试题

试题正文

斟倒香槟酒时，应将酒瓶用餐巾包好，先向杯中注入（）的酒精，待泡沫退去后，再续斟至八成为宜。

选择一项：

A.1/2

B.1/3

C.1/5

D.1/4

反馈

正确答案是：1/3

正确

得分 4.00/4.00 分

目示记试题

试题正文

大中型宴会应配置（）名调酒员。

选择一项：

A.2

B.4

C.1

D.3

反馈

正确答案是： 2

试题 9

正确

得分 4.00/4.00 分

目示记试题

餐厅陈设要为（）提供方便。

选择一项：

宾客就餐

B.宾客就餐和服务员席间服务

C.服务员席间服务

D.管理人员

反馈

正确答案是： 宾客就餐和服务员席间服务

试题 10

正确

得分 1.00/1.00 分

目示记试题

试题正文

服务质量的优劣是判断管理水平的重要标志。（）

选择一项：

对

反馈

正确答案是“对”。

试题

正确

得分 4.00/4.00 分

目示记试题

试题正文

包子的发明创造与（）有关。

选择一项：

A.刘备

B.诸葛亮

C.周瑜

D.张飞

反馈

正确答案是：诸葛亮

试题 12

正确

分

暗示记试题

试题正文

宴会开始前，宴会主管人员和迎宾员提前在（）迎候宾客。

选择一项：

A.大厅门口

B.餐厅内

C.宴会厅门口

D.酒店门口

反馈

正确答案是：宴会厅门口

试题 13

正确

得分 6.00/6.00 分

睁记试题

试题正文

宴会预定的内容有（）。

B.参加人员的身份

C.场地、菜肴酒水要求

D.宴请事由及特殊要求

E.时间、单位和人员、联系人

反馈

正确答案是：时间、单位和人员、联系人，规模与标准、宴会类型、付款方式，宴请事由及特殊要求，场地、菜肴酒水要求，参加人员的身份

试题 14

正确

得分 4.00/4.00 分

目示记试题

试题正文

餐厅中餐椅的标准高度在（）CM左右。

选择一项：

A.70

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/075030110203011144>