

餐厅服务员《餐厅服务员初级考试答案》模拟卷

姓名：_____ 年级：_____ 学号：_____

题型	选择题	填空题	解答题	判断题	计算题	附加题	总分
得分							

评卷人	得分

- 1、单项选择题：介绍菜品要（ ）、可信，不做人为的夸张与渲染。
- A、真实
- B、详尽
- C、有分寸
- D、耐心
- 2、单项选择题：山西人（ ）饮食特点为外地人称奇。
- A、主食花样多
- B、小吃品种多
- C、时令水果多
- D、海产品之多
- 3、填空题：以写实型命名的菜品可分为烹调方法写实型、食用方法写实型、（ ）写实型。
- 4、单项选择题：重托的重量一般在（ ）左右。
- A、50 千克左右
- B、3 千克左右
- C、10 千克左右
- D、100 千克左右
- 5、单项选择题：端托一般物品时，应用（ ）
- A. 常步
- B. 疾步
- C. 碎步
- D. 垫步
- 6、单项选择题：餐厅服务员为客人（ ）服务时，应采用“直臂式”。
- A、指向
- B、引入
- C、道别
- D、入座
- 7、问答题：开餐时，两台客人同时需要服务怎么办？
- 8、单项选择题：寓意型菜肴的代表菜有（ ）。
- A、腰果虾仁
- B、芫爆肚丝
- C、叫花鸡

D、红烧海参

- 9、单项选择题：为客人点菜时，要“一看二听三问”，听主要是为了（ ）。
A、判断客人地区
B、了解谁是主人
C、了解客人吃饭目的
D、掌握客人喜好
- 10、单项选择题：在中国，可用于烹饪的原料多达万种以上，常用的有（ ） A. 1000 多种
B. 2000 多种
C. 3000 多种
D. 4000 多种
- 11、单项选择题：斟酒前，用干净的巾布将瓶口擦净，从冰桶里取出的酒瓶，应先用巾布擦拭干净，然后进行（ ）。
A、示酒
B、包垫
C、斟酒
D、试酒
- 12、单项选择题：餐巾折花“四尾金鱼”的使用的基本折叠基本技法中不应该包含（ ）。
A、折叠
B、捏
C、推折
D、翻拉
- 13、单项选择题：服务员的（ ）可以通过看、听、说、想四个方面来提高。
A、语言艺术
B、操作技能
C、个人修养
D、服务意识
- 14、单项选择题：（ ）是餐厅、酒吧或家庭中自己配制的混合酒的总称，它以烈性酒为基酒，加以辅料酒，配料和装饰物调制而成。
A、朗姆酒
B、鸡尾酒
C、加莲露酒
D、咖啡味甘露酒
- 15、单项选择题：餐饮业打品牌服务，要求服务员除一般条件外，更要有良好的文化修养和（ ）。
A、修长的身材
B、四级以上的外语水平
C、喜爱各种娱乐活动
D、丰富的服务礼节，高超的服务技能和全面了解烹调知识
- 16、单项选择题：对服务语言技巧描述不正确的是（ ）。
A、称呼要礼貌亲切
B、接待语言要主动热情
C、服务语言严格规范，不得随意修改
D、语言要通俗易懂

17、单项选择题：一般情况下，在宴会开始前（

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/128127050046006070>