

餐厅服务员《餐厅服务员中级考点巩固》模拟考试卷

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、问答题：服务员在斟倒茶水时，茶水洒到宾客手机上，怎办？
- 2、单项选择题：服务员应在宾客到达前，站在（ ）准备迎接客人。
 - A、餐厅门口
 - B、就餐台边
 - C、餐厅里面
 - D、餐厅外面
- 3、单项选择题：下列选项中，（ ）是餐厅常用的棉织品。
 - A、化纤台布、口布
 - B、小毛巾、台布、口布、托盘垫布
 - C、麻纱桌裙、小毛巾
 - D、毛料座垫、小毛巾、软绒消音垫
- 4、单项选择题：服务员对活泼型宾客的服务应表现出（ ）。
 - A、乐于相知、相助
 - B、主动热情
 - C、细心周到
 - D、不厌其烦
- 5、问答题：看见宾客提有重物前用餐怎么办？
- 6、单项选择题：在食品中加入了与原有食品（ ）、颜色相似的杂物，属掺杂食品。
 - A、形状
 - B、价格
 - C、口味
 - D、名称
- 7、问答题：托盘的操作要求？
- 8、单项选择题：少年儿童一般喜欢（ ）、鲜嫩、易消化的菜品。
 - A. 松软
 - B. 轻油
 - C. 清淡
 - D. 辛辣
- 9、单项选择题：鸡尾酒通过调制，已成为（ ）饮料，且各款各味。
 - A、高酒精度
 - B、不含酒精
 - C、低酒精度

- D、中性
- 10、问答题：客人用完餐后，跳舞女伴不够，希望与服务员跳舞怎么办？
- 11、单项选择题：负责将订餐单送至厨房，是（ ）的职责。A. 传菜员
B. 服务员
C. 迎送员
D. 清洁员
- 12、单项选择题：客人如果因为时间问题要求退菜，服务员应马上与厨房联系，如可能就先做，否则（ ）。
A、不能退菜
B、也应退菜
C、与经理商量后再定
D、视客人的态度来定
- 13、单项选择题：餐饮服务人员要谈吐文雅、语言轻柔、语调亲切、音量适度、讲究（ ）。A. 语言艺术
B. 语言技巧
C. 语言精练
D. 语言技术
- 14、单项选择题：上爆、烤、烩等菜时，应注意配带各种（ ）。
A、佐料
B、去火的凉菜
C、用料
D、随菜的佐料
- 15、单项选择题：（ ）是傣族人待客的最佳菜肴。
A、砵砵肉
B、酸竹煮鸡
C、糖醋排骨
D、咕咾肉
- 16、单项选择题：桌裙的长度以其底边离地面（ ）为宜。A. 5cm
B. 10cm
C. 15cm
D. 20cm
- 17、问答题：耐心服务的要求是什么？
- 18、单项选择题：香槟酒开启时不能使用的方法是（ ）。
A、拧瓶塞，直拔瓶塞
B、酒钻起
C、使用小刀
D、使用钳子剪断
- 19、问答题：客人怀疑账单是否算对，不愿付账怎么办？
- 20、单项选择题：端送火候菜肴或急物品时，应用（ ）A. 碎步
B. 常步
C. 巧步
D. 疾步
- 21、单项选择题：粤菜中的白灼海虾类应跟用（ ）味碟。A. 辣味酱汁

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/198063130047006070>