

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、多项选择题：浙江菜由杭州菜及（ ）菜组成，其中以杭州菜为代表。A. 苏州
B. 宁波
C. 绍兴
D. 南京
- 2、单项选择题：西餐客人（ ）后，服务员应及时提供甜食菜单。A. 点完主菜
B. 下订单
C. 用完餐前酒
D. 用完主菜
- 3、填空题：中餐餐厅常用的各种杯具有水杯、（ ）杯、黄酒杯和啤酒杯、白酒杯。
- 4、问答题：中餐单桌宴会宾主位次如何安排？
- 5、问答题：周到服务的要求是什么？
- 6、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
- 7、问答题：就饭店服务而言 100-1=0 这样形式的含义是什么？
- 8、问答题：如客人在用餐的客人提出让服务员帮忙买药怎么办？
- 9、问答题：常见的分菜方法有几种？
- 10、单项选择题：以下，（ ）是随菜佐料按不同食用方法分的三种类型。
- A、植物类、动物类、炆拌类
B、植物类、人工复合类、腌制类
C、动物类、炆拌类、人工复合类
D、腌制类、熏烤类、植物类
- 11、单项选择题：台布、餐巾、桌裙在中餐厅中属于（ ）。
- A、基本用具
B、用具
C、棉织品

D、必备品

12、问答题：客人发脾气骂你时怎么办？

13、单项选择题：服务员对急躁型顾客提供拱服务时要（ ）。

A、行动迅速、语言简练

B、耐心细致、温文尔雅

C、主要热情、细心观察

D、举止端庄、不厌其烦

14、单项选择题：宴会准备结账的时间应在（ ）。

A、上完水果

B、客人准备走

C、上完最后一道菜

D、客人叫结账

15、单项选择题：特殊酒水一般指在（ ）上或饮用方法上不同一般酒水。

A、开启方法

B、斟倒方法

C、包装

D、颜色

16、问答题：口布叠花应注意事项？

17、问答题：宾客在宴会期间发表讲话，怎么办？

18、单项选择题：中餐菜肴摆放时应注意（ ）的搭配和间隔。A. 形状、盛具

B. 颜色、口味

C. 荤素、形状

D. 荤素、颜色、口味

19、单项选择题：特殊酒水斟倒要求，必须在酒品开封前（ ）无误后，方可开封斟倒服务。A. 介绍酒品

B. 宣传酒特色

C. 推销品牌

D. 再次确认

20、单项选择题：中餐宴会厅休息室的布置要根据（ ）摆放好沙发、茶几。A. 桌数

B. 人数

C. 要求

D. 规格

21、单项选择题：道德是以（ ）为标准，调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。A. 善恶

B. 法律

C. 仁爱

D. 规范

22、问答题：由于服务员操作不当，致使食物洒在客人身上如何处理？

23、单项选择题：特殊酒水指在包装或（ ）上不同于一般的酒水。

A、颜色

B、配料

C、饮用方法

D、开启方法

24、单项选择题：西餐宴会上菜依据宴会的上菜按（ ）有顺序来进行。

- A、头盘、汤、第一主菜、第二主菜、甜菜
- B、汤、头盘、第一主菜、第二主菜、甜菜

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/208064006047006070>