餐厅服务员《餐厅服务员中级考点巩固》模拟练习卷

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：客人反映酒水是假的应如何处理？

2、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

3、问答题：当营业员订错房间，致使两拨客人同时到怎么办？

4、问答题：客人买单没带够现金怎么办？

5、填空题：纪律和（　）、法规、法律样是按照事物发展规律制定出来的一种约束人们行为的规范。

6、单项选择题：大型宴会前，要使所有的服务人员都了解（　）和自己的位置，职责等。

A、领导意图

B、宴会服务工作的全部分工

C、主办单位的意图

D、任务情况

7、填空题：俄罗斯人视烤鱼、（　）鸡、烤鸭为上乘佳肴。

8、单项选择题：主动当好宾客参谋，要学会研究宾客（　）用餐需求。

A、用餐心理、用餐习惯和口味

B、举止、着装

C、心态、言谈

D、用餐习俗和心理

9、问答题：如遇多种客人说不舒服食物中毒该如何处理？

10、问答题：所有的食品饮料比较敏感的外在条件是什么？

11、问答题：我国茶叶种类很多，根据鲜叶初制方法的不同，可分为哪几类？

12、单项选择题：茶具洁净包括无茶垢，无（　）。A.破损

B.茶叶

C.无指纹

D.无污物

13、单项选择题：同客人讲话时，应面带笑容，语调亲切，注意距离，且音量要（　）。

A、高于客人

B、低于客人

C、大声喧哗

D、切切私语

14、单项选择题：先行预计出宾客的需求，并把我们的服务做在客人的需求提出之前则是（　）的服务。

A、基础标准

B、高标准

C、低标准

D、一般标准

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、单项选择题：沙城干白葡萄酒产于（　）。

A、河北怀来

B、山东烟台

C、河南民权

D、北京

17、单项选择题：法式宴会服务的特点（　）

A、着装要求甚严

B、从客人右侧递送菜肴

C、配备专门的酒水服务员

D、以上都对

18、问答题：西式早餐如何摆台？

19、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？

20、单项选择题：中餐厅布局的设计方式，是根据餐厅的（　）、档次、面积来决定餐桌的布置。

A、规格

B、地理

C、环境

D、位置

21、单项选择题：主动热情、耐心周到地服务，表现了一个餐厅服务员（　）和良好的职业道德。A.良好的思想境界

B.高尚的思想境界

C.崇高的思想境界

D.美好的思想境界

22、单项选择题：餐厅副经理的工作内容包括有协助餐厅经理做好（　）的工作。

A、清洁卫生

B、送客

C、人事安排

D、摆台

23、单项选择题：（　）不是周到服务的具体内容。

A、服务语言周到

B、就餐内容周到

C、服务措施周到

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/217103034054006110