

餐厅服务员《餐厅服务员中级考试答案》考试题

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、填空题：西方人认为（ ）、鸡蛋是新生命和兴旺发达的象征。
- 2、问答题：遇到亲戚朋友用餐时怎么办？
- 3、问答题：餐厅服务员应具备的基本技能是什么？
- 4、问答题：请回答餐厅服务员个人卫生要坚持的“五不”的内容。
- 5、单项选择题：中餐宴会一般的标准圆桌为（ ）圆桌。

A、10 人

B、12 人

C、8 人

D、15 人
- 6、单项选择题：地毯的不同颜色有不同的使用功能，会客厅、接见厅加铺的地毯应选用（ ）的地毯。

A. 单色或双色

B. 散花式

C. 多色交织式

D. 双色或散花式
- 7、单项选择题：（ ）是保证服务质量的关键。

A、领导层

B、员工

C、厨师

D、服务员
- 8、单项选择题：严谨的管理应为每一项工作制定操作程序，而每个程序又应设置（ ）。这是保证服务质量的关键。

A、人员编制

B、任务指标

C、服务措施

D、其相应的标准
- 9、单项选择题：分拆整鸡时，鸡头鸡尾应保持完整（ ）可带骨整分。

A、鸡胸

B、鸡腿

C、鸡翅

D、鸡颈
- 10、单项选择题：所有的客人都希望服务员能（ ），并要求准确。

- A、迅速回答问题
 - B、认真倾听
 - C、和他们聊天
 - D、缓慢地回答问题
- 11、填空题：粤菜中的清蒸羔蟹应跟用姜茸、（ ）味碟。
- 12、单项选择题：当好宾客参谋，遵守秩序和满足宾客用餐的特殊需求，是（ ）的具体要求。
- A、主动服务
 - B、诚实服务
 - C、个性化服务
 - D、标准化服务
- 13、单项选择题：形体语言帮助人们（ ），完成人际交往活动。
- A. 传递信息
 - B. 沟通
 - C. 了解对方
 - D. 认识对方
- 14、单项选择题：分菜服务无论是在中餐厅还是（ ），都反映餐厅的服务水平。
- A、快餐厅
 - B、咖啡厅
 - C、西餐厅
 - D、茶艺馆
- 15、问答题：两台客人同时需要你服务时，怎么办？
- 16、问答题：分鱼的方法有哪二种？
- 17、多项选择题：西餐中的蒙内少司的特点是（ ）
- A. 奶黄色
 - B. 鲜
 - C. 嫩爽
 - D. 肥
- 18、问答题：接待服务的基本要求？
- 19、单项选择题：客人用餐时，餐具掉地难以避免，服务员对此应（ ）迅速将干净的备用餐具补给客人，然后将掉地的餐具拾起拿走。
- A、安之若泰
 - B、装作不见
 - C、视而不见
 - D、泰然处之
- 20、单项选择题：按宴请的目的划分有（ ）宴会，欢迎宴会、欢迎宴会和祝寿宴会。
- A、庆祝
 - B、拜托
 - C、祝福
 - D、拜寿
- 21、单项选择题：主动服务是指满足宾客到餐厅用餐需求而采取的（ ）
- A. 管理手段
 - B. 有效措施
 - C. 方式方法
 - D. 纪律要求
- 22、单项选择题：八字服务的基本要求是主动、（ ）、耐心（ ）。

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/228064046047006070>