中级餐厅服务员理论知识摸底测试

基本信息：[矩阵文本题] *

姓名：	_____
班级：	_____
学号:	_____

一、选择题

1. 中式早餐清理台面动作要求（）。 [单选题] *

A、到位

B、准确

C、轻、稳(正确答案)

D、快、粗

2. 服务员的（）可通过看、听、想、说四个方面来提高。[单选题] *

A、心理素质

B、工作态度

C、语言艺术

D、应变能力(正确答案)

3. 礼貌待客的要求是:用语文明，尊重客人，提供规范化服务和注重（）。 [单选题]

*

A、自己的身材

B、客人的职务

C、菜品的种类

D、仪容仪表(正确答案)

4. 罐装酒与（）酒在日常保管中，保管温度要求不同。 [单选题] *

A、啤酒

B、汽酒

C、木塞封酒(正确答案)

D、香槟

5. 以下，（）是餐饮业普遍使用的餐具。[单选题] *

A、瓷器餐具(正确答案)

B、铜质餐具

C、玉质餐具

D、玻璃餐具

6. 香槟酒开启时不能使用的方法是（）。 [单选题] *

A、拧瓶塞，直拔瓶塞(正确答案)

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/247106100002006035