

## 市赛餐厅——单选

1.在中餐厅、西餐厅中设置的酒吧是（）。 [单选题]\*

- A.主酒吧
- B.酒廊
- C.服务酒吧(正确答案)
- D.宴会酒吧

2.西餐宴会开始前，服务员应做的工作有（） [单选题]\*

- A.将账单放在主人位上
- B.面包摆放在面包盘里(正确答案)
- C.黄油放在冰箱中
- D.为客人斟好葡萄酒

3.根据宴会的入场时间，提前在宴会厅门口迎接客人的是（）。 [单选题]\*

- A.宴会主管人员
- B.值台员
- C.迎宾员
- D.宴会主管人员和迎宾员(正确答案)

4.中餐上菜顺序为（）。 [单选题]\*

- A.海鲜名贵菜肴→冷菜→肉类、禽类→蔬菜→汤→点心→面饭→甜菜→水果
- B.冷菜→海鲜名贵菜肴→肉类、禽类→蔬菜→汤→点心→面饭→甜菜→水果(正确答案)

- C.水果→海鲜名贵菜肴→肉类、禽类→蔬菜→汤→点心→面饭→甜菜→冷菜  
D.肉类、禽类→海鲜名贵菜肴→冷菜→蔬菜→汤→点心→面饭→甜菜→水果

5. 一般中方宴请时席位卡的写法是（）。 [单选题]\*

- A. 中文写在上方，外文写在下方 (正确答案)  
B. 外文写在上方，中文写在下方  
C. 并排写  
D. 无所谓

6. 餐饮服务的特点不包括（） [单选题]\*

- A. 一次性  
B. 无形性  
C. 同步性  
D. 无差异性 (正确答案)

7. 茅台酒的香型属于（） [单选题]\*

- A. 清香型  
B. 浓香型  
C. 酱香型 (正确答案)  
D. 兼香型

8. 餐厅预订形式主要有当面预订和（）。 [单选题]\*

- A. 电话预订 (正确答案)  
B. 网络预订  
C. 担保预订

D.电传预订

9. 西餐服务方式中被称为“盘子服务”是（）。 [单选题]\*

A.俄式服务

B.法式服务

C.英式服务

D.美式服务 (正确答案)

10. 轻托所托重量为（）。 [单选题]\*

A.5 公斤 (正确答案)

B.8 公斤

C.10 公斤

D.15 公斤

11. 酒水示瓶的作用不包含下列哪条（）。 [单选题]\*

A.告知客人酒水的价格 (正确答案)

B.表示对客人的尊重

C.核实酒水有无误差

D.证明酒水质量的可靠性

12. 厨房与餐厅应处于一楼层，连接通道顺畅，出菜口与餐桌的最远距离应控制在（）以内。 [单选题]\*

A.30 米

B.40 米 (正确答案)

C.50 米

D.D.60 米

13. 欧美人对牛、羊肉的老嫩程度很有讲究，服务员在接受点菜时，必须问清客人的需求，厨师按客人要求烹制。烹制牛、羊肉一般有（）火候。 [单选题]\*

- A. 三种
- B. 四种
- C. 五种 (正确答案)
- D. 七种

14. 餐饮场所的地点通常要设在（）。 [单选题]\*

- A. 城市中心
- B. 经济中心
- C. 旅游或文化中心
- D. 交通便捷之处 (正确答案)

15. 鸡尾酒的装饰物多以（）为主。 [单选题]\*

- A. 各类水果 (正确答案)
- B. 各类糖果
- C. 鸡毛
- D. 小饰品

16. 在宴会上，宾客讲话、祝酒时，服务员应（）。 [单选题]\*

- A. 暂停一会服务工作 (正确答案)
- B. 继续进行服务
- C. 不予理会

D.离开宴会

17. 要求冰镇后饮用的酒是（）。 [单选题]\*

A.红葡萄酒

B.白葡萄酒 (正确答案)

C.茅台酒

D.黄酒

18. 原料的采购是餐饮业务正常开展的（）。 [单选题]\*

A.基本前提 (正确答案)

B.关键核心

C.补充环节

D.全部内容

19. 在客人准备点菜时，服务员应立即走上前询问：“（）”。 [单选题]\*

A.您可以点菜了吗

B.我可以为您点菜了吗 (正确答案)

C.您现在想点菜吗

D.现在可以点菜吗

20. 转单入厨服务的内容包括银台转单、核单送单和（）。 [单选题]\*

A.出菜品

B. 结账

C.出酒水

D.打单 (正确答案)

21. 中、西餐分菜时都应注意避免（）。 [单选题]\*

- A.手法卫生
- B.动作缓慢 (正确答案)
- C.分量均匀
- D.跟上佐料

22. 欧陆式早餐主要包括有（）。 [单选题]\*

- A.鸡蛋类
- B.玉米，燕麦粥
- C.火腿香肠
- D.面包配黄油和果酱 (正确答案)

23. 鸡尾酒的英语说法是（）。 [单选题]\*

- A. cocktail (正确答案)
- B. cherry brandy
- C. Drink
- D. Water

24. 西湖龙井茶具有（）和香郁、味甘、形美“四绝”成为茶中珍品。 [单选题]\*

- A.深红
- B.黄艳带绿
- C.亮黄
- D.色绿 (正确答案)

25. 中餐宴会客人就餐期间，至少撤换小毛巾的次数是（）。 [单选题]\*

- A.一次
- B.二次
- C.三次(正确答案)
- D.四次

26. 搞好服务质量，改善服务态度的核心是（）。 [单选题]\*

- A.增加设施设备
- B.开展技术练兵
- C.加强职业道德建设(正确答案)
- D.规范服务用语

27. 冷餐宴会的规格和隆重程度可高可低，举办时间一般在（）。 [单选题]\*

- A.9:00—11:00
- B.12:00—14:00(正确答案)
- C.14:00—16:00
- D.20:00—22:00

28. 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)

29. 折叠餐巾花时，操作选择在（）。 [单选题]\*

A.餐盘中(正确答案)

B.客人的餐桌旁

C.托盘反面

D.备餐台面

30. 自助餐菜肴摆放时，一般靠前放的菜肴是（）。 [单选题]\*

A.成本低的菜(正确答案)

B.成本中等的菜

C.成本高的菜

D.成本昂贵的菜

31. 西餐上菜最先上菜肴为（）。 [单选题]\*

A.开胃品(正确答案)

B.海鲜

C.甜点

D.汤

32. 中餐摆台席椅定位的位置首先在（）。 [单选题]\*

A.主人位

B.副主人位

C.主宾位(正确答案)

D.副主宾位

33. 带儿童的客人来用餐，为保证安全作法不正确的是（）。 [单选题]\*

A.将带儿童的客人安排在离门口较远的位置上

B.服务员照看儿童时不要让儿童在餐厅乱跑、玩耍

C.让儿童使用金属小勺(正确答案)

D.帮助摆好其父母带来的儿童餐具

34. 黄酒属于（）。 [单选题]\*

A.蒸馏酒

B.高度酒

C.发酵原酒(正确答案)

D.配制酒

35. 啤酒的最佳饮用温度为（）。 [单选题]\*

A.2~5℃

B.8~10℃(正确答案)

C.C.15~20℃

D.D.25℃左右

36. 西餐正方形台一般设在宴会厅的（）。 [单选题]\*

A.宴会厅的中央(正确答案)

B.宴会厅的门口

C.宴会厅的角落

D.宴会厅的边上

37. 国宴中国旗的悬挂按国际惯例，以（）。 [单选题]\*

A.左为上，右为下

B.右为上，左为下(正确答案)

D.应上下悬挂

38. 在狭窄的过道突然遇到障碍或靠近席边，需要减速时，运用的步伐是（）。

[单选题]\*

A.快步

B.垫步 (正确答案)

C.常步

D.碎步

39. 中餐宴会一般在宴会开始前（）左右摆好冷盘。 [单选题]\*

A.5 分钟

B.10 分钟

C.15 分钟 (正确答案)

D. 30 分钟

40. 通常宴会服务员需掌握宴会菜肴的制作方法、服务要求和宴会标准，并熟悉中餐菜肴的特点，以及（）。 [单选题]\*

A.宴会菜肴的成本

B.宴会菜肴的出处

C.宴会菜肴的质量标准 (正确答案)

D.宴会菜肴的原料来源

41. 西餐菜肴和服务以（）为代表。 [单选题]\*

A.英式

(正确答案)

C.俄式

D.美式

42. 一般来说, 在点菜厅中, 1 名服务员负责 ( )。 [单选题]\*

A.2 张方桌 8 个人

B.4 张方桌 16 个人

C.1 张圆桌 10 个人

D.2 张圆桌 20 个人 (正确答案)

43. 服务甜品叉勺时, 摆放要求是 ( )。 [单选题]\*

A.叉勺均放左边

B.叉勺均放右边

C.左勺右叉

D.左叉右勺 (正确答案)

44. 西餐摆台时, 面包盘盘边距开胃品叉为 ( )。 [单选题]\*

A. 0.5 厘米

B. 1 厘米 (正确答案)

C. 2 厘米

D.5 厘米

45. 饭店根据客人的要求派员工到酒店外客人驻地或指定的地点提供餐饮服务的形式称为 ( )。 [单选题]\*

A.特色餐厅

(正确答案)

C.酒吧服务

D.客房送餐

46.餐饮服务中，对整瓶销售的酒一般要做“示瓶”服务。“示瓶”的目的是（）。 [单选题]\*

A.由客人鉴定酒的有关情况 (正确答案)

B.让客人确定酒的价格

C.使客人明白该酒应如何服务

D.表示餐饮企业服务的档次

47.用于铺设12人进餐的餐桌的台布尺寸为（）。 [单选题]\*

A.180厘米 X180厘米

B.220厘米 X220厘米

C.240厘米 X240厘米 (正确答案)

D.260厘米 X260厘米

48.宴会上客人致辞用的讲台通常放在（）。 [单选题]\*

A.主桌的右侧位置，即主人餐位的左后侧

B.主桌的右侧位置，即主人餐位的右后侧

C.主桌的左侧位置，即主人餐位的左后侧

D.主桌的左侧位置，即主人餐位的右后侧 (正确答案)

49.以间隔板为主的餐厅是（）。 [单选题]\*

A.中餐厅 (正确答案)

C.咖啡厅

D.酒吧

50. 传菜部一般进行划单控制传菜的是（）。 [单选题]\*

A.餐厅经理

B.餐厅主管

C.传菜部主管或领班 (正确答案)

D.值台员负责

51.西餐花瓶的摆放高度不超过（）。 [单选题]\*

A.10 厘米

B.15 厘米

C.20 厘米

D.30 厘米. (正确答案)

52. 使用 1211 灭火器时，下列操作顺序正确的是（）。 握紧压把开关 ②拔掉安全销 ③开启密封阀 ④喷嘴对准火焰根部 [单选题]\*

A.①②③④

B.③②①④

C. ②①③④ (正确答案)

D.②③①④

53. 法国菜的特点是（）。 [单选题]\*

A.少油清淡 (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/248012112013006035>