

餐厅服务员：餐厅服务员中级

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：中国白酒的香型有几种？
- 2、问答题：中餐宴会使用的三套杯是什么？
- 3、问答题：宾客应反映所点的菜肴里有异味，怎么办？
- 4、问答题：客人要求多开发票怎么办？
- 5、单项选择题：西餐服务有四种主要的桌面服务方式，即（ ）。A. 法式、西班牙式、意大利式、美式
B. 法式、美式、英式、俄式
C. 法式、葡萄牙式、德式、美式
D. 法式、荷兰式、丹麦式、英式
- 6、单项选择题：卡拉OK厅声音嘈杂，为了听清客人的要求，要（ ）倾听。A. 弯腰
B. 注意
C. 蹲式侧耳
D. 小心
- 7、单项选择题：（ ）是指餐厅服务员应具有高尚的道德修养，对服务过程中各种情况和问题做到恰当、理智地处理。
A、竭诚服务
B、特殊服务
C、耐心服务
D、主动服务
- 8、单项选择题：宴会前服务员要做到“八知”。其中之一是（ ）。A. 知客人的饮食习惯
B. 知宾主身份
C. 知客人口味爱好
D. 知进住日期
- 9、单项选择题：问位开茶服务方法是：左手下垂、右手执壶，在（ ）斟茶。
A、客人前侧
B、客人后侧
C、客人左侧
D、客人右侧
- 10、单项选择题：西餐厅的预订通常由（ ）来负责处理。A. 餐厅主管
B. 服务员
C. 领位员

D. 接待处

- 11、问答题：客人不接受你的推销物品怎么办？
- 12、问答题：什么是法式宴会服务？
- 13、单项选择题：舞厅提供的饮料以（ ）为主。A. 茶水
B. 不含酒精的软料或茶水
C. 咖啡、奶茶
D. 咖啡、奶茶
- 14、单项选择题：下列哪项不是宴会服务人员应具备的素质？
A. 仪表端庄
B. 员工
C. 厨师
D. 服务员
- 18、单项选择题：从事餐厅插花应掌握选用花的品种和花的（ ）的基本知识。
A. 原料
B. 形式
C. 造型
D. 种类
- 19、问答题：单一味型有哪些？
- 20、问答题：宴会临时减少用餐人数怎样处理？
- 21、单项选择题：比较注重经济实惠的是（ ）。
A. 高档宴会
B. 中档宴会
C. 一般宴会
D. 素食宴会
- 22、单项选择题：（ ）是大、中型宴会设置讲台和麦克风的最佳位置。
A. 第一主宾桌的后侧
B. 宴会厅门口
C. 主人的右侧
D. 休息厅
- 23、单项选择题：在客人用餐时，服务员要（ ）照顾到各方面客人的要求。
A. 勤询问
B. 勤介绍
C. 勤分餐
D. 勤巡视
- 24、单项选择题：按宴会的时间分类，通常适用于安排正式宴会的是（ ）
A. 早餐
B. 午餐或晚餐
C. 晚餐
D. 夜餐
- 25、单项选择题：对在职员工的培训与辅导的关系是（ ）。
A. 培训重于辅导
B. 互补进行，缺一不可
C. 培训是辅导的前提
D. 同时进行
- 26、问答题：河南人的饮食特点是什么？

27、单项选择题：分菜的顺序是先依次分送主宾、副主宾、主人、然后（ ）依次分送。

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/256201155102010132>