

# 西餐宴会摆台 理论口试题库

## 一、简答题

1. 请简述西餐菜品与酒水的搭配。（答出其中五点即可）

要点：

- (1) 餐前饮开胃酒，如味美思、比特酒或鸡尾酒等；
- (2) 喝汤可以不饮酒或配饮较深色的雪利酒等；
- (3) 进食海鲜类或口味清淡的菜肴时，配饮白葡萄酒；
- (4) 进食牛排、羊排、猪排等时则配饮红葡萄酒；进食火鸡、野味等菜肴时，配饮玫瑰红葡萄酒或红葡萄酒；
- (5) 奶酪——配饮甜葡萄酒、或继续饮用主菜酒类；
- (6) 甜点——配饮甜葡萄酒、雪利酒或利口酒；
- (7) 餐后——配饮甜酒或甜鸡尾酒，如利口酒、钵酒等；
- (8) 香槟酒可搭配任何西菜。

2. 常用的西餐服务方式有哪些？

要点：

- (1) 法式服务；(2) 俄式服务；(3) 美式服务；(4) 英式服务；(5) 大陆式（综合性）服务。

3. 客房送餐服务程序有哪些？

要点：

- (1) 餐前准备；(2) 检查核对；(3) 送餐至客房；(4) 房内用餐服务；(5) 结账；(6) 道别；(7) 收餐；(8) 结束工作。

4. 请简述“SERVICE”每个字母所代表的含义。

要点：

- (1) S—Smile（微笑）：服务员应该对每一位宾客提供微笑服务。
- (2) E—Excellent（出色）：服务员将每一服务程序，每一微小服务工作都做得很出色。
- (3) R—Ready（准备好）：服务员应该随时准备好为宾客服务。

(4) V—Viewing (看待)：服务员应该将每一位宾客看作是需要提供优质服务的贵宾。

(5) I—Inviting (邀请)：每一次接待服务结束，诚意和敬意，主动邀请宾客再次光临。

(6) C—Creating (创造)：每一位服务员应该想方设法精心创造出使宾客能享受其热情服务的氛围。

(7) E—Eye (眼光)：每一位服务员始终应该以热情友好的眼光关注宾客，适应宾客心理，预测宾客要求及时提供有效的服务，使宾客时刻感受到服务员在关心自己。

#### 5. 西餐宴会服务的注意事项。

要点：

- (1) 遵循女士优先、先宾后主的服务原则；
- (2) 宴会厅全场撤盘、上菜时机应一致；多桌时，以主桌为准，
- (3) 在上每一道菜之前，应先撤去上一道菜肴的餐具，斟好相应的酒水，再上菜；
- (4) 如餐桌上的餐具已用完，应先摆好相应的餐用具，再上菜；
- (5) 在撤、摆餐具时，动作要轻稳利索。

#### 6. 简述西餐上菜顺序。

要点：

鱼子酱→法国洋葱汤→什锦沙拉→西冷牛排→冰激凌→红茶。

#### 7. 按照的酿造方法分，可分为哪几种？

要点：

蒸馏酒、酿造酒、配制酒。

#### 8. 素有“液体面包”之称的是什么酒？

要点：啤酒。

9. 餐饮服务中，对整瓶销售的酒一般要做“示瓶”服务。“示瓶”的目的是什么？

要点：由客人鉴定酒的有关情况。

#### 10. 按照酒的生产方法分类，蒸馏酒通常是如何而来的？

要点：发酵酒蒸馏提炼而得。

11. 俄式服务的最大特点是什么？

要点：使用大量的银器增添餐桌气氛，是一种优美典雅，十分讲究礼节，服务效率较高，能使每位宾客享受到体贴服务的方式。

12. 我国西餐宴会常见的分菜方式是什么？

要点：厨师在厨房将菜肴按每份装盘后由服务员端菜上桌。

13. 开胃酒是指什么？

要点：用餐前饮用的酒，可细分为味美思类、茴香类和苦味类。

14. 西餐餐厅服务甜品如蛋糕、冰激淋、水果时，应配什么餐具？

要点：有甜品叉、甜品勺及水果刀、叉。

15. 现代社会人们对吃的健康要求愈加强烈，注重营养平衡，把握宴会档次是宴会菜单设计的重点。设计宴会菜单时通常要考虑食物中需获得六大营养素分别是什么？

要点：蛋白质、脂肪、糖类、矿物质、维生素、水。

16. 插花时花、枝、叶配置的原则有哪些

要点：（1）高低错落；（2）疏密有致；（3）虚实结合；（4）仰俯呼应；（5）上轻下重；（6）上散下聚。

17. 餐厅必须具备三个条件是什么？

要点：场所、菜肴饮料服务和盈利。

18. 现场展示是一种有效的促销形式，常见的现场促销是什么？

要点：（1）明档促销；（2）明厨、明炉促销；（3）推车服务促销。

19. 宴会的发展趋势有哪些。

要点：（1）宴会的文化趋势；（2）宴会的节俭化趋势；（3）宴会的营养化趋势；（4）宴会的大众化趋势；（5）宴会的特色化趋势。

20. 简述饭店节能减排遵循的“4R”原则。

要点：减量化(Reduce)、再循环(Recycle)、再使用(Reuse)、替代(Replace)。

21. 什么是鸡尾酒？

要点：鸡尾酒是一种量少而冰镇的酒，它以朗姆酒、威士忌，以及其他烈性酒或葡萄酒为基酒兑制而成。

22. 制作朗姆酒的原料是什么？

要点：甘蔗。

23. 简述高档餐具的特点。

要点：

- (1) 白度或明度高。(2) 透光度高。(3) 釉面质量平整光滑，光泽度高。
- (4) 无变形或极轻微的变形，装饰精美。(5) 具有能满足实用要求的理化性能。
- (6) 根据菜式要求成套配置。

24. 简述宴会场景设计的基本要求。

要点：

- (1) 宾客导向意识；(2) 立意清晰，突出主题；(3) 科学选择场景；(4) 合理布置场地；(5) 注意环境点缀。

25. 选择宴会席间音乐的原则。

要点：

- (1) 与宴会的主题相符；(2) 与宴会的进程相一致；(3) 符合与宴者的欣赏水平；(4) 与宴会的环境气氛相协调，注意民族特色和地方特色等。

26. 全面质量管理的内涵。

要点：

- (1) 全方位的管理；(2) 全过程的管理；(3) 全员参与的管理；(4) 方法多种多样的管理等。

27. 餐具的消毒方法。

要点：

- (1) 煮沸消毒法；(2) 蒸汽消毒法；(3) 高锰酸钾溶液消毒法；
- (4) 漂白粉溶液消毒法；(5) 红外线消毒法；(6) “84”消毒液消毒法等。

28. 绿色旅游饭店的理念和实质。

要点：

(1) 绿色旅游饭店是一种新的理念，它要求饭店将环境管理融入饭店经营管理中，以保护为出发点，调整饭店的发展战略、经营理念、管理模式、服务方式，实施清洁生产；

(2) 提供符合人体安全、健康要求的产品，并引导社会公众的节约和环境意识、改变传统的消费观念、倡导绿色消费。

(3) 它的实质是为饭店宾客提供符合环保要求的、高质量的产品，同时，在经营过程中节约能源、资源、减少排放，预防环境污染，不断提高产品质量。

29. 餐厅服务基本技能包括哪些？

要点：

(1) 托盘；(2) 餐巾折花；(3) 摆台；(4) 斟酒；(5) 上菜与分菜；  
(6) 餐厅结账；(7) 其他服务技能，如迎宾、撤换空盘等。

30. 饭店星级的划分与评定中对员工仪容仪表的基本要求是什么？

要点：

(1) 遵守饭店的仪容仪表规范，端庄、大方、整洁；(2) 着工装、佩工牌上岗；(3) 服务过程中表情自然、亲切、热情适度，提倡微笑服务。

31. 简述餐饮企业的生产特点。

要点：

(1) 产品规格多，批量小；(2) 生产周期短，产量难预测；(3) 原料种类多，易变质；(4) 生产环节多，管理难度大。

32. 简述餐饮企业的销售特点。

要点：

(1) 销量受餐位数量限制；(2) 销量受时间限制；(3) 固定成本与变动成本高；(4) 资金周转较快

33. 简述餐饮企业的服务特点。

要点：(1) 无形性；(2) 一次性；(3) 同步性；(4) 差异性。

34. 简述酒店餐厅的类型。

要点：

(1) 咖啡厅；(2) 中餐厅；(3) 宴会厅；(4) 特色餐厅；(5) 西餐厅；  
(6) 其它餐厅。

35. 简述美国宾客的饮食口味特点。

要点：(1) 清淡；(2) 鲜嫩；(3) 爽口；(4) 微辣；(5) 少酸；(6) 咸带甜。

36. 简述德国人喜欢喝哪些饮品。

要点：(1) 白葡萄酒；(2) 啤酒；(3) 矿泉水；(4) 咖啡。

37. 简述美式早餐的构成。

要点：(1) 果汁；(2) 谷物食品；(3) 蛋类；(4) 肉类；(5) 吐司；  
(6) 咖啡、茶。

38. 简述用具、食具卫生“四过关”的内容。

要点：（1）一刮；（2）二洗；（3）三冲；（4）四消毒。

39. 餐饮从业人员的个人卫生要做到哪“四勤”。

要点：（1）勤洗手、剪指甲；（2）勤洗澡、理发；（3）勤洗衣服、被褥；  
（4）勤换工作服。

40. 餐饮成品（食物）存放实行“四隔离”，具体指那些？

要点：（1）生与熟隔离；（2）成品与半成品隔离；（3）食品与杂物、药物隔离；（4）食品与天然冰隔离。

41. 从制作材料看，西餐餐具可分为哪几类？

要点：（1）瓷器器具；（2）玻璃器具；（3）不锈钢器具。

42. 简述无酒精饮料的概念及主要种类。

要点：无酒精饮料是指不含有酒精的饮料，又称为软饮料（soft drink）。  
无酒精饮料分以下几类：

（1）乳品饮料。包括牛奶、酸奶、乳酸菌饮料等；

（2）各种果蔬汁。如橘汁、柠檬汁、西瓜汁、梨汁、苹果汁、番茄汁、葡萄汁等；

（3）碳酸饮料。如可乐、雪碧、苏打水等汽水饮料；

（4）水、如矿泉水、纯净水、蒸馏水等。

43. 简述餐巾的作用。

要点：（1）客人的保洁用品；（2）烘托餐台氛围；（3）突出宾主位置。

44. 餐厅用纺织品按质地分为哪几类？

要点：两类，（1）纯棉；（2）化纤。

45. 手写的纸质点菜单通常一式几份，分别用在何处？

要点：至少一式三份：一份留底、一份送收银、一份送厨房

46. 餐厅服务质量的标准有哪些？

要点：（1）服务项目方面的；（2）卫生清洁方面的；（3）员工工作质量方面的。

47. 餐厅日常管理方法有哪些？

要点：（1）ABC管理法；（2）因果分析法；（3）PDCA循环管理法；（4）五常、六常法。

48. 简述插花造型配置的基本原则。

要点：（1）统一原则；（2）调和原则；（3）动势均衡原则；（4）韵律节奏原则；（5）比例尺度原则。

49. 简述西餐宴会的台型。

要点：（1）“一”字形台；（2）“T”字形台；（3）“U”字形台；（4）“E”字形台；（5）“回”字形台。

50. 简述美式服务的适用场合。

要点：（1）普通档次的西餐零点服务；（2）大型中低档次的西餐宴会服务。

51. 简述法式服务的适用场合。

要点：高档的西餐零点服务

52. 简述餐巾花型选择的原则。

要点：

- （1）突出主题原则；
- （2）体现规模原则；
- （3）反映规模原则；
- （4）协调菜点原则；
- （5）尊重信仰原则。

53. 简述宴会设计要求。

要点：

- （1）突出主题；
- （2）特色鲜明；
- （3）安全舒适；
- （4）美观和谐；
- （5）核算科学。

54. 简述宴会设计的基本要素。

要点：

- （1）人：包括宴会设计者、员工、宴会主人、宴会来宾等；
- （2）物：宴会举办过程中所需的各种物质设备；
- （3）境：宴会举办的环境，包括自然环境和建筑装饰环境等；
- （4）时：时间因素，包括季节、订餐时间、举办时间等；
- （5）事：宴会为何而办，达到何种目的。

55. 简述宴会设计内容。

要点：

- （1）场景设计；
- （2）台面设计；
- （3）菜谱设计；
- （4）酒水设计；
- （5）服务及程序设计；
- （6）安全设计；
- （7）宴会娱乐设计。

56. 简述酒店服务水平的主要内容。

要点：

- (1) 服务人员的个人形象及素质；
- (2) 服务人员的服务技能与服务技巧；
- (3) 服务人员的服务效率与应变能力；
- (4) 酒店服务项目的设置；
- (5) 酒店环境卫生状况等。

57. 简述红葡萄酒侍酒服务注意事项。

要点：

- (1) 开瓶时不能晃动酒瓶；
- (2) 不能将瓶口对准宾客；
- (3) 新鲜红酒饮用温度是 12-14 度，陈年红酒饮用温度是 15-18 度；
- (4) 斟酒时要将商标朝向宾客；
- (5) 不要在葡萄酒中加入冰块、冰水、苏打水来稀释酒液。

58. 简述餐巾花摆放方法。

要点：

- (1) 主花要摆在主位；
- (2) 将观赏面朝向宾客席位；
- (3) 形状相似的花形错开并对称摆放；
- (4) 各餐巾花之间的距离要均匀、整齐一致；
- (5) 如果是杯花，插入杯中时要恰当地掌握深度。

59. 简述餐饮服务用语程序要求。

要点：

- (1) 顾客来店有欢迎声；
- (2) 顾客离店有道别声；
- (3) 顾客帮忙或表扬时有致谢声；
- (4) 服务不周有道歉声；
- (5) 顾客欠安或遇见顾客时有问候声；
- (6) 顾客呼唤时有回应声。

60. 简述餐饮服务用语形式要求。



要点：

- (1) 恰到好处，点到为止；
- (2) 有声服务；
- (3) 轻声服务；
- (4) 清楚服务；
- (5) 普通话服务。

## 二、应变题

1. 若客人点的是需要冰冻的酒水(如白葡萄酒、香槟酒)怎么办？

要点：

- (1) 应准备一套冰桶，加四成冰块，再加水至冰桶八成满；
- (2) 把所点的酒水斜放在冰桶里，商标朝上；
- (3) 如客人事先预订，要事先冰镇好酒水待用；
- (4) 是否需要冰镇，提前征求客人意见。

2. 接待信奉宗教的客人时，怎么办？

要点：

- (1) 熟悉不同宗教的餐饮禁忌和礼节；
- (2) 通过察言观色、多种途径了解客人信奉的是哪种宗教，有什么忌讳（佛教徒食素、伊斯兰教徒不食猪肉、印度教徒不食牛肉等）；
- (3) 在点菜单上要特别注明，交待厨师用料时不可冒犯客人的忌讳并注意烹饪用具与厨具的清洁；
- (4) 上菜前还要认真检查一下，以免搞错；
- (5) 不要议论客人，不要交头接耳让客人产生误解。

3. “Proof” 是美制酒度的表示方法，标准酒度和美制酒度的换算关系是什么？

要点： $1\text{GL}=2\text{Proof}$

4. 标准酒度、英制酒度和美制酒度之间的换算关系是什么？

要点： $1\text{GL}=2\text{Proof}=1.75\text{Sikes}$

5. 2.5GL 换算成美制酒度是多少？

要点： $2.5\text{GL}=5\text{ Proof}$

6. 1 升啤酒可以产生 4 2 5 千卡的热量，5 升啤酒可以产生多少热量？

要点：5\*425 千卡=2125 千卡

7. 红葡萄酒和白葡萄酒在酿造过程中的最大区别是什么？

要点：是否采用在酒液中浸皮发酵。

8. 餐前鸡尾酒的口味如何？

要点：口味或酸、或干烈，不过分甜腻。

9. 在酒吧酒水盘存表中，“售出数”反映了什么？

要点：酒吧当天的酒水销售情况。

10. 马颈式柠檬皮的螺旋部分通常如何使用？

要点：置于杯中或环绕在酒杯的外侧。

11. 鸡尾酒的创作原则是什么？

要点：新颖性、色彩鲜艳、独特、易于推广、口味卓绝。

12. 礼貌礼节中讲话的禁忌是什么？

要点：

首先是尽量少说话，多倾听，少断言，多思量。

(1) 没有说话之前先要了解与话者的好恶、个性及品质。

(2) 说话的措辞要根据不同关系和身份变化。

(3) 不谈论别人是非。

(4) 学会夸奖，不可太过，有时候假装批评、隐射夸奖会收到意想不到的效果

13. 调酒师职业道德的内涵是什么？

要点：调酒师职业道德是从事调酒职业的人在职业活动中应该遵循的，依靠社会舆论、传统习惯和内心信念来维持的行为规范的总和。它调节从业人员与服务对象、从业人员之间、从业人员与职业之间的关系。它是职业或行业范围内的特殊要求，是社会道德在职业领域的具体体现。

14. 职业道德的基本特征是什么？

要点：

(1) 鲜明的行业性。行业之间存在差异，各行各业都有特殊的道德要求。

(2) 表现形式的多样性。职业领域的多样性决定了职业道德表现形式的多样性。

(3) 一定的强制性。职业道德除了通过社会舆论和从业人员的内心信念来对其职业行为进行调节外，它与职业责任和职业纪律也紧密相联。

(4) 相对稳定性。职业一般处于相对稳定的状态，决定了反映职业要求的职业道德必然处于相对稳定的状态。

(5) 利益相关性。职业道德与物质利益具有一定的关联性。利益是道德的基础，各种职业道德规范及表现状况，关系到从业人员的利益。

15. 按照酒的生产工艺来分，酒的种类有哪些？

要点：

(1) 发酵酒 (Fermented)。发酵酒指用酿造原料 (谷物、水果汁) 直接放入容器中加入酵母发酵而酿制的酒液。其酒精含量通常在 15% 以下。常见的有葡萄酒 (Wine)、啤酒 (Beer)、西达酒 (Cider) 和中国的黄酒、米酒。

(2) 蒸馏酒 (Distilled)。蒸馏酒指将经过发酵的酒液加以蒸馏、提纯所获得一种酒精度含量高的酒液。如金酒 (Gin)、朗姆酒 (Rum)、特其拉酒 (Tequila)、威士忌 (Whisky)、白兰地 (Brandy)、伏特加 (Vodka) 和中国的白酒。

(3) 配制酒 (Compound)。配制酒指以发酵酒或蒸馏酒为酒基，向里面加入药材、香料等物质，通过浸泡、混合、勾兑等方法加工而成的酒精饮料。常见的有味美思 (Vermouth)、苦酒 (Bitter)、甜食酒 (Dessert Wine)、利口酒 (Liqueur)、鸡尾酒 (Cocktail) 等。

16. 西餐菜肴与酒水搭配的规律是什么？

要点：

- (1) 餐前选用开胃的酒品；
- (2) 餐后选用甜酒以助消化；
- (3) 香槟酒可以与任何种类的菜肴搭配。

17. 客人来就餐但餐厅已经客满怎么办？

要点：

- (1) 礼貌地告诉客人餐厅已客满，并征询客人是否先到候餐处等待；
- (2) 迎宾员要做好候餐客人的登记，请客人看菜单，并提供茶水服务；
- (3) 在了解餐厅用餐情况后，要告诉客人大约等待的时间，并时常给客人以问候；
- (4) 一旦有空位，应按先来后到的原则带客人入座；

(5) 如果客人不愿等候，建议客人在本饭店其他餐厅用餐或向客人表示歉意并希望客人再次光临。

18. 餐厅客人中有儿童，服务时怎么办？

要点：

- (1) 客人中有小童应热情帮忙摆放儿童椅；
- (2) 要注意儿童的心理特点，最重要的是把菜肴尽快给他们；
- (3) 服务上要注意儿童餐桌上的餐具和热水，把易碎的物品挪至小孩够不着的地方，以防止对小孩的损伤和物品的损坏；
- (4) 给儿童的饮品要用短身的杯子和弯曲的吸管；
- (5) 上菜时要注意避开在儿童的位置；
- (6) 无烟区偏僻角落；
- (7) 提供儿童菜单等。

19. 客人订了宴会，但过了预订抵达时间还未到，怎么办？

要点：

- (1) 马上与宴会营业部联系，查明客人是否取消宴会或推迟赴宴；
- (2) 若是宴会延迟，立即通知厨房；
- (3) 若是宴会取消，按宴会合同进行处理。

20. 用餐的客人急于赶时间，怎么办？

要点：

- (1) 将客人安排在靠近餐厅门口的地方就餐，以方便客人离开；
- (2) 应急客人之所急，介绍一些制作简单的菜式，并在订单上注明情况，要求厨房、传菜配合，请厨师先做；
- (3) 在各项服务上都应快捷、尽量满足客人要求，及时为客人添加饮料，撤换餐盘；
- (4) 预先备好账单，缩短客人结帐时间。

21. 为客人推荐酒水时，怎么办？

要点：

- (1) 站在主人的右侧或适当的位置上；
- (2) 根据客人所点菜品为客人推荐合适的酒水；
- (3) 介绍酒水品种时，中间应有所停顿，让客人有考虑和选择的机会；

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/266030024123010030>