

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、单项选择题：西餐服务主菜时，要准确按订单为客人服务，不能（ ）。A. 不询问客人就上菜
B. 在客人没有确定前上菜
C. 再次询问客人
D. 多次确认后上菜
- 2、单项选择题：服务员要掌握香槟酒与其他酒水的服务方法因为香槟酒与其他酒水的（ ）不同。
A、开启方法
B、饮用方法
C、品饮方法
D、服务方法
- 3、单项选择题：西餐大型坐式宴会应设立（ ）个酒吧。
A、一
B、二
C、三
D、合适
- 4、单项选择题：自助餐台可采用长方形、半圆形、椭圆形、弧形、1/4 圆形、（ ）型、回形等设计。
A、圆
B、正方
C、螺旋
D、菱
- 5、单项选择题：西式早餐餐具摆放要求：主叉左侧放面包盘，配（ ）。
A、甜食勺
B、咖啡具
C、黄油叉
D、黄油刀
- 6、单项选择题：在确定员工工作质量标准时，餐厅管理者可设置详细的（ ）。
A、营业报表
B、产值汇总表
C、人均消费表
D、检查表
- 7、单项选择题：三文鱼装盘时，每份应为（ ）。A. 2 片

- B. 3 片
C. 4 片
D. 5 片
- 8、问答题：宾客问饭店人员一些工资小问题，服务员因如何回答。
- 9、多项选择题：（ ）是英国人常喝的饮料。A. 咖啡
B. 啤酒
C. 红茶
D. 可可
- 10、填空题：中餐餐厅常用的各种杯具有水杯、（ ）杯、黄酒杯和啤酒杯、白酒杯。
- 11、问答题：餐厅座位上座率怎样计算？
- 12、单项选择题：传统的中式酒具多以（ ）为主。
A、瓷质
B、玻璃
C、金属
D、陶质
- 13、问答题：客人怀疑账单是否算对，不愿付账怎么办？
- 14、问答题：宾客所点的名贵海鲜，催过多次单，却不能及时，上客人要求退单，如何处理？
- 15、填空题：清真菜中的西法大虾应跟用辣酱油、（ ）味碟。
- 16、单项选择题：（ ）是备用餐用具中用量最大的。
A、骨碟
B、汤碗
C、茶具
D、烟灰缸
- 17、填空题：泰国传统汤菜有甜辣汤、（ ）汤、酸辣汤。
- 18、单项选择题：餐厅一般习惯用（ ）直径的碗盛装面食。A. 11C. m
B. 15C. m
C. 19C. m
D. 23C. m
- 19、单项选择题：下列关于肉毒碱的功能，正确的是（ ）A. 参与视网膜的暗适应
B. 转运中链脂酸进入肠上皮细胞
C. 转运中链脂酸通过线粒体内膜
D. 参与脂酰转移酶酶促反应
E. 为脂酸合成时所需的一种辅酶
- 20、单项选择题：西餐宴会的分菜，需要服务员在客人面前分让菜肴的服务方式有（ ）。
A、英式
B、法式
C、美式
D、俄式
- 21、单项选择题：西餐宴会上菜的顺序是（ ）。
A、凉菜、热菜、汤菜、甜食
B、头盘、汤菜、炒菜、主食、水果
C、凉菜、汤、第一主菜、甜食、第二主菜

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/267133152053006110>