

## 餐厅服务员《餐厅服务员高级在线测试》考试题

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：下列（ ）做法不符合为身体有残疾客人服务的原则。

- A、盲人来用餐尽量用描述性语言来交谈
- B、对肢体有残疾的客人要安排在不受到人干扰的位置上
- C、精神上有问题客人服务时细心加上十二分的小心
- D、要善于模仿他们，以示同情

2、单项选择题：夏季肉制品出锅后，24小时内不食用必须（ ）。

- A、倒掉
- B、趁热放入冰箱保存
- C、放入冷冻箱中储存
- D、回锅加热

3、单项选择题：红茶有丰富的蛋白质和糖，可给人增加（ ），还有助于消化，有去油腻的作用。A. 记忆力

- B. 胆量
- C. 热量和营养
- D. 观察力

4、填空题：在制作插花造型时，应注意鲜花与（ ）的艺术性、协调性。

5、单项选择题：切花的技巧是完成插花工作的基础，标准的切花技巧有花茎要斜切、去尖定型、（ ）、修枝和剪草等。

- A、剪花
- B、剪枝
- C、开蓓
- D、剪草

6、单项选择题：高档寿宴选用杏黄色台布和餐巾，用（ ）丝绒做台裙，这样会使宴会气氛更加浓烈。

- A、红色
- B、紫色
- C、黄色
- D、绿色

7、单项选择题：正常膳食主食的热量最少占总热量的（ ）%。

- A、20~30
- B、30~40
- C、40~50

D、50~60

- 8、单项选择题：宴会看台服务员要做到的三了解之一是了解宾客生活（ ）。  
A、规律  
B、观念  
C、态度  
D、忌讳
- 9、单项选择题：非计划性的饮食消费，对消费者来说不是生活必需的。所以，从心理上讲是请客和品位兼而有之，因此，顾客一般比较（ ）  
A. 讲究排场  
B. 讲究气氛  
C. 讲究味道  
D. 讲究卫生
- 10、单项选择题：中餐餐台花形按塑造餐台花形使用的物品，可分为两大类型，一类是使用（ ）、用具、菜肴、果品等而塑造成的象形花台，另一类是使用天然植物如鲜花、草等塑造成的鲜花台。  
A、餐盘  
B、餐具  
C、筷子  
D、勺子
- 11、单项选择题：宴会厅堂中的（ ）与提高饮宴气氛，烘托进餐情趣，为客人增强舒适的感觉无关。  
A、各种装饰  
B、各种设备  
C、温度和湿度  
D、面积及高度
- 12、单项选择题：西餐餐后客人如果只是喝咖啡，杯具要放于客人的（ ）同时提供白砂糖，淡牛奶，温度要滚烫。  
A、左前方  
B、右前方  
C、侧前方  
D、正前方
- 13、填空题：运用语言艺术展示文明窗口，其服务用语要不欺不诈、不粗不俗、（ ）、真实友善。
- 14、单项选择题：膳食中热量来自粮谷类、（ ）、豆类和动物性食物。  
A、维生素  
B、薯类  
C、蔬菜  
D、氨基酸
- 15、单项选择题：（ ）应保存在-10℃~-15℃冰库中。  
A、黄油  
B、生鱼  
C、熟食  
D、啤酒
- 16、填空题：摆放餐、酒用具时，既要方便宾客使用，又要便于（ ）服务。
- 17、多项选择题：餐厅服务员运用语言艺术展示文明窗口，服务用语要（ ）。  
A. 真实友善  
B. 不欺不诈

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/647036001054006110>