

## 餐厅服务员《餐厅服务员初级试题预测》模拟考试卷

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：中餐圆台铺台布的方法有哪几种？
- 2、填空题：西餐摆台需用的餐具有主菜刀、冷菜盘、（ ）
- 3、单项选择题：老年顾客希望得到的服务是（ ）。
  - A、有新颖的服务消费项目
  - B、菜肴质量好，价格无所谓
  - C、服务体贴，周到
  - D、服务员态度热情，价格无所谓
- 4、单项选择题：酒是一种有机化合物，它是用谷物、水果等含淀粉或糖分的植物经过蒸馏、陈酿等方法生产的，含食用酒精的（ ）。
  - A、无刺激性的饮料
  - B、带刺激性的饮料
  - C、有机物化物的饮料
  - D、带氧化成份的饮料
- 5、单项选择题：果酒选用各种含糖量较高的水果为主要原料，酒中乙醇含量多数在（ ）左右。A. 11
  - A. 11
  - B. 13
  - C. 15
  - D. 17
- 6、多项选择题：烹制菜肴的火候通常分为旺火及（ ）A. 中火
  - A. 中火
  - B. 慢火
  - C. 小火
  - D. 微火
- 7、单项选择题：在为客人推销酒水时，应该（ ）。
  - A、口齿清晰，节奏要整合匀称
  - B、应少使用短句和散句
  - C、要尽量使用华丽而不常听的词藻
  - D、不要使用整句和长句，以免客人难以理解
- 8、多项选择题：（ ）都是上等的江西名茶。A. 庐山云雾
  - A. 庐山云雾
  - B. 宁红
  - C. 铁观音
  - D. 毛尖
- 9、填空题：中餐宴会放菜程序第一道凉菜、第二道是主菜、第三道热菜、第四道（

- )、第五道甜菜，最后一道上水果。
- 10、单项选择题：下列（ ）不属于礼仪的范畴。
- A、见面时行握手礼
  - B、大桥通车的剪彩
  - C、新落成的大型建筑揭幕
  - D、迎接外国国家元首或政府首脑的检阅仪仗队
- 11、单项选择题：哪些国家是遵循左手礼的国家（ ）。
- A、泰国、越南、尼泊尔
  - B、匈牙利、印度、缅甸
  - C、印度、缅甸、冈比亚
  - D、缅甸、冈比亚、尼泊尔
- 12、问答题：餐饮服务应具备的六大基本技能有哪些？
- 13、单项选择题：大号的长形托盘不适用于（ ）。
- A、传菜
  - B、较重的餐具
  - C、小礼品
  - D、砂锅类菜肴
- 14、单项选择题：撤换骨碟时，应是（ ）。A. 先将脏的骨碟一一撤下
- B. 先将干净骨碟一一换上
  - C. 先撤去脏的骨碟后，再将干净骨碟换上
  - D. 先将干净的骨碟一一上上去，再将脏骨碟一一撤去
- 15、单项选择题：传菜（ ）虽然不与顾客直接接触，但是传菜质量的好坏，直接影响到整个上菜服务的质量。
- A、服务
  - B、人员
  - C、过程
  - D、环节
- 16、填空题：西方人认为兔子、（ ）是新生命和兴旺发达的象征。
- 17、单项选择题：斟酒时忌讳大臂用力及大臂与身体之间角度过大，角度过大会影响顾客的（ ）并迫使客人躲闪。
- A、用餐
  - B、视线
  - C、饮酒
  - D、活动
- 18、单项选择题：服务人员要了解各种酒水的最佳饮用温度，并采取（ ）的方法使酒水达到最佳饮用状态。
- A、冰镇或水烫
  - B、冰镇
  - C、冰镇或燃烧
  - D、冰镇或温热
- 19、单项选择题：下列（ ）做法是不符合餐厅棉织品的卫生要求的。
- A、客用小毛巾一客一消

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/677165101053006110>