# 餐厅服务员《餐厅服务员高级在线测试》模拟练习卷

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、多项选择题：西方人认为（　）是新生命和兴旺发达的象征。A.鸡蛋

B.兔子

C.狗

D.小鸟

2、单项选择题：如果企业能精简人员或者雇用（　）劳动生产率就越高。A.高薪职工

B.底薪职工

C.义务工

D.临时工

3、单项选择题：西餐摆台中，水杯摆在主刀上方，杯底距主刀尖（　）。A.0.5cm

B.1cm

C.1.5cm

D.2cm

4、单项选择题：乌龙茶介于（　）之间，属半发酵茶。

A、花茶与绿茶

B、砖茶与绿茶

C、红茶与绿茶

D、红茶与花茶

5、单项选择题：下列不属于外国葡萄酒的分类方法是（　）。A.按酒的含糖量

B.按酒颜色

C.按是否含二氧化碳

D.按酒的生产日期

6、问答题：搞好餐饮企业用工管理工作有何意义？

7、填空题：糌粑是（　）族人的日常食品。

8、单项选择题：良好的餐厅服务和优质的（　）都是客人需要的，所以它们应该互为补充，相辅相成。

A.餐厅气氛

B.卫生状况

C.美味佳肴

D.菜肴价格

9、单项选择题：福建菜也称闽菜，它由福州、（　）、泉州等地方菜组成。

A、广州

B、厦门

C、鼓浪屿
D、月牙泉
10、单项选择题：（　）能够起到缓解客人与厨房工作的矛盾的作用。
A、餐厅服务员的优质服务
B、客人的高标准消费
C、餐厅良好的就餐环境
D、满足客人的无理要求
11、单项选择题：我们为客人提供灵活服务的原因是（　）。
A、餐厅面积过大
B、用餐客人标准不同
C、服务员的年龄不同
D、餐厅设备完善
12、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
13、单项选择题：西餐零点餐后客人要求结帐时，服务员做法不对的是（　）。
A、真诚感谢客人的惠顾
B、按服务程序请客人结帐
C、让客人自取帐单以确保准确
D、用适当的方式把帐单给客人
14、填空题：服务的舒适是指向消费者提供服务的餐厅服务员的态度应该热情、周到、（　）、礼貌，尊重消费者。
15、填空题：淮扬菜以扬州为中心，其代表名菜有宫灯里脊、东坡肉、（　）。
16、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
17、单项选择题：下列不属于个人卫生“四勤”要求的是（　）。
A、勤化妆
B、勤剪指甲
C、勤换衣服被褥
D、勤换洗工作服
18、单项选择题：常用于插花容器的种类很多，以下四相中（　）不是插花的容器。
A、漆器类容器
B、混纺类容器
C、玻璃类容器

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/758034135047006070