

餐厅服务员《餐厅服务员高级考试题》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

- 单项选择题：荷花因其“出淤泥而不染”，带有天生的（ ），故被称为“净友”。
 - 才气
 - 傲气
 - 娇气
 - 怒气
- 单项选择题：食物中毒的特点除潜伏期短，发病急剧，病程较短和停止食用中毒食品后，发病很快停止外，还有（ ）。
 - 没有人与人之间的直接传染
 - 存在人与人之间接触传染
 - 存在人与人之间唾液传染
 - 像肠道传染病那样连续发病
- 填空题：西式餐厅的（ ），要求光色柔和，偏暗，造成一种宁静、舒适、温馨的气氛。
- 单项选择题：配菜中注意荤素的搭配，有利于营养的全面的摄取，维持体内（ ）的平衡。
 - 酸碱
 - 盐
 - 蛋白
 - 维生素
- 单项选择题：询问客人是否需要添加食品时应说（ ）。
 - 还要饭吗
 - 要哪种饮料
 - 要汤吗
 - 给您再添点饭吗
- 单项选择题：湖南菜有讲究入味，重（ ），鲜香，软嫩的特点。
 - 咸辣
 - 酸辣
 - 微甜
 - 微酸
- 单项选择题：国色天香是对（ ）形容。
 - 牡丹
 - 荷花

- C、菊花
D、月季花
- 8、填空题：餐厅服务员在餐厅服务工作中应做到言语谦虚恭敬、（ ）诚恳热情、举止端庄文雅。
- 9、单项选择题：不属于餐厅服务员上岗之初应培训的内容是（ ）。
- A、迎新演说
B、仪表仪态
C、规章制度
D、成本核算
- 10、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
C. 不粗不俗
D. 语言规范
- 11、问答题：如何接待性急求快的宾客？
- 12、问答题：国宴的要求是什么？
- 13、单项选择题：下列（ ）不属于服务员对所服务的菜肴应了解的内容。
- A、菜肴的口味
B、菜点的文化典故
C、每盘菜肴的重量
D、菜肴的烹调方法
- 14、单项选择题：西餐零点服务头盘，撤盘时作法正确的是（ ）。
- A、一位客人吃完后，就撤去一位客人的餐具
B、待客人全部放下刀叉后，先询问得到允许后撤下
C、待客人全部放下刀叉后，无需询问立即撤下
D、待客人全部放下刀叉后，等客人招呼服务员后才能撤下
- 15、单项选择题：个人卫生制度中“四勤”的具体内容是勤洗手剪指甲；勤洗澡理发，勤换洗工作服和勤（ ）。
- A、换洗衣服被褥
B、刷牙
C、漱口
D、晒太阳
- 16、问答题：西餐宴会厅堂布置的原则是什么？
- 17、单项选择题：沙城白葡萄酒产于（ ）沙城酒厂。
- A、河北省怀来县
B、河南省汝阳县
C、山东省烟台市
D、江苏省泗阳县
- 18、单项选择题：协调餐厅服务员与后台厨房之间的关系，下列（ ）做法是不正确的。
- A、客人对菜肴给予表扬立即告诉厨师
B、客人要面向厨师致谢，服务员立即去请厨师
C、为客人上菜时告之客人厨师的姓名
D、无论客人对菜肴表扬与批评，服务员应抱一种与己无关的态度
- 19、单项选择题：植物花台种类繁多，选用花草时，应根据宾客的风俗习惯而定，不宜使用（

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/848016050047006070>