

餐厅服务员《餐厅服务员高级考试资料》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：同客人讲话时，做法正确的是（ ）。

- A、指手划脚
- B、凝视对方
- C、面带微笑、语调亲切
- D、音量高于客人

2、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

3、单项选择题：餐台使用鲜花点缀的成本较高，所以掌握延长花期的方法很重要。其方法主要有蜡封法、烫封法、添加剂法和（ ）。

- A、水封法
- B、气封法
- C、纸包法
- D、花泥插花法

4、单项选择题：上海菜的口味注重真味，讲究清淡而多层次，质感鲜明，款式新颖而精致，由此而形成了引导趋势的（ ）风格。

- A、闽菜
- B、淮扬
- C、海派
- D、蒸菜

5、多项选择题：热情待客、文明礼貌的本质要求是（ ）和助人为乐。A. 平等待人

- B. 帮助他人
- C. 关心尊重人
- D. 平易近人

6、单项选择题：西餐零点服务甜食前，服务员应先将（ ）摆在客人的左手一侧。

- A、主菜刀
- B、主菜叉
- C、甜食勺

D、汤勺

7、单项选择题：下列（ ）做法不是性急求快宾客的要求。

- A、快找座位
- B、快开菜单
- C、快上酒水菜肴
- D、上菜时报菜名说话速度快

8、单项选择题：当进餐客人无意损坏餐具后，服务员要立即将损坏的餐具撤离餐桌，然后客气地向客人讲清楚有关（ ）。

- A、服务的规定
- B、赔偿的规定
- C、结帐的规定
- D、1/4 圆台

12、单项选择题：如果服务员发现客人是心脏病或脑溢血的病症，（ ），否则后果只会更糟。

- A、要不停晃动客人
- B、要将客人立即抬走
- C、要将客人扶到有床的房间，让客人躺下
- D、一定不要移动客人

13、问答题：高档优质清香型白酒的“色、香、味”风格的标准？

14、问答题：搞好餐饮企业用工管理的意义？

15、多项选择题：波尔多地区分为五大著名葡萄酒产区，如梅多克、波默洛尔和（ ）。A. 索泰尔讷

- B. 波斯顿
- C. 格拉沃松
- D. 圣埃米利永

16、单项选择题：下列（ ）做法属于“超前服务”。

- A、在家长的要求下为用餐儿童换儿童座椅
- B、主动为客人斟茶
- C、为客人介绍菜肴
- D、为带小孩的客人照看小孩

17、问答题：如何接待寻求知识的宾客？

18、单项选择题：道德的作用十分宽泛，它几乎无处不在，（ ）。

- A、但作用时间不长
- B、并长期起作用
- C、有很强的阶段性
- D、但因人而异

19、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。

- A、酸碱
- B、盐
- C、蛋白
- D、维生素

20、单项选择题：使用蜡封法首先把花的（ ）用剪刀斜面剪至适宜插花高度的位置，然后将石蜡点燃，侧拿起，将蜡珠滴在花茎的切面处，待切面处滴满后封好，立即放入清水中。

- A、茎端
- B、花芯

C、花蕾

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/925030220124011211>