

- C.淮扬菜
D.维扬菜
- 5.按照宴会部的接待能力，即最多餐桌数来配备人员的称为【 】
- A.厅房配备法
B.主管领班配备法
C.满配法
D.实配法
- 6.员工首先必须具备服务意识，其中最重要的是【 】
- A.顾客永远是上帝
B.客人永远不会错
C.客人是上帝
D.顾客永远不会错
- 7.亚太经合组织第九次领导人非正式会议于 2001 年 10 月 21 日在_____举行。【 】
- A.中国上海
B.中国北京
C.中国深圳
D.中国香港
- 8.宴席菜点在数量上应以每人平均吃_____左右熟食为原则。【 】
- A.800 克
B.900 克
C.1000 克
D.1100 克
- 9.以喜庆色调为主色的色调是红色和【 】
- A.玫瑰色
B.橙色
C.桔红色
D.金黄色
- 10.宫殿式宴会厅以古代皇家建筑为风格，色彩多以金黄和_____为基调。【 】
- A.深绿色
B.青灰色
C.桔黄色
D.古铜色
- 11.西菜一般以长台和_____为主。【 】
- A.腰圆台
B.长圆台
C.方台
D.圆台
- 12.玻璃水杯一般分为平底与高脚 2 种，容量为【 】
- A.9 至 12 盎司
B.10 至 12 盎司
C.9 至 11 盎司
D.10 至 11 盎司
- 13.茶话会一般按排的时间在_____小时左右。【 】
- A.1.5 至 2
B.1.5 至 2.5
C.1 至 1.5
D.1 至 2
- 14.酒会开始前_____分钟，将酒桌上的蜡烛点燃。【 】
- A.20
B.25

- C.15 D.10
- 15.桑堡纳 Sambonet: 此品牌的餐具款式最新潮, 出品于【 】
- A.法国 B.意大利
C.德国 D.瑞士
- 16.餐具可分为瓷器、玻璃器和_____三大类。【 】
- A.银器 B.铜器
C.漆器 D.金器
- 17.宴会营销既是宴会产品推销过程, 又是_____组织过程。【 】
- A.营销 B.推销
C.宣传 D.客源
- 18.接听电话是宴会预订的主要方式, 虽然是不见面的交流, 但是_____也是必须的。【 】
- A.问候 B.祝贺
C.微笑 D.问好
- 19.酒店应根据所在城市的大小、交通情况来决定它的宴会市场_____范围。【 】
- A.宣传 B.经营
C.调查 D.营销
- 20.酒店知名度是企业宝贵的_____资产。【 】
- A.无形 B.有形
C.文化 D.精神

二、双项选择题(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

在每小题列出的五个备选项中有两个是符合题目要求的, 请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选、少选或未选均无分。

- 21.中国的宴会产生于【 】
- A.原始社会末期 B.原始社会初期
C.奴隶社会初期 D.奴隶社会末期
E.奴隶社会中期
- 22.专题宴会就是指所有菜点围绕一个主题, 例如【 】
- A.全鸭宴 B.三国宴
C.蟹宴 D.红楼宴
E.饺子宴

五、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

41.论述宴会菜单的作用。

42.论述固定资产日常管理的方式。

六、案例分析题（本大题 10 分）

43.某大酒店的小蒋担任了餐饮部经理。为了提高餐厅人员的服务操作技能，对员工进行业务培训，培训的内容之一是上菜的服务方式。当天安排的几道菜是“潮式卤水拼盘、北京烤鸭、海参锅巴、叫化鸡”。

请问：蒋经理该如何讲解这几道菜式的分类和上菜时的服务方式？

自考365
www.zikao365.com

