

**中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构**



- 自考名师全程视频授课，图像、声音、文字同步传输，享受身临其境的教学效果；
- 权威专家在线答疑，提交到答疑板的问题在 24 小时内即可得到满意答复；
- 课件自报名之日起可反复观看，不限时间、地点、次数，直到当期考试结束后一周关闭；
- 付费学员赠送 1G 超大容量电子信箱；及时、全面、权威的自考资讯全天 24 小时更新；
- 一次性付费满 300 元，即可享受九折优惠；累计实际交费金额 500 元或支付 80 元会员费，可成为银卡会员，购课享受八折优惠；累计实际交费金额 1000 元或支付 200 元会员费，可成为金卡会员，购课享受七折优惠（以上须在同一学员代码下）；

**英语/高等数学预备班：**英语从英文字母发音、国际音标、基本语法、常用词汇、阅读、写作等角度开展教学；数学针对有高中入学水平的数学基础的同学开设。通过知识点精讲、经典例题详解、在线模拟测验，有针对性而快速的提高考生数学水平。[立即报名!](#)

**基础学习班：**依据全新考试教材和大纲，由辅导老师对教材及考试中所涉及的知识进行全面、系统讲解，使考生从整体上把握该学科的体系，准确把握考试的重点、难点、考点所在，为顺利通过考试做好知识上、技巧上的准备。[立即报名!](#)

**真题串讲班：**教育部考试中心已经启动了自考的国家题库建设，熟练掌握自考历年真题成为顺利通过考试的保障之一。自考 365 网校与权威自考辅导专家合作，推出真题串讲班网上辅导课程。通过对课程的整体情况分析及近 3 次考试的真题讲解，全面梳理考试中经常出现的知识点，并对重点难点问题配合典型例题扩展讲解。串讲班课程在考前一个月左右开通。[立即报名!](#)

**习题班：**自考 365 网校与北大燕园合作推出，每门课程均涵盖该课程全部考点、难点，在线测试系统按照考试难度要求自动组卷、全程在线测试、提交后自动判定成绩。我们相信经过反复练习定能使您迅速提升应试能力，使您考试梦想成真！[立即报名!](#)

**自考实验班：**针对高难科目开设，签协议，不及格退还学费。全国限量招生，报名咨询 010-82335555 [立即报名!](#)

**自考精品班：**全力打造专属于学员个人的辅导计划，学员自入学当天便开始享受专属于自己的个性化辅导课程，专职教学辅导老师及班主任全程跟踪学员的学习情况，随时调整辅导方案，以保证学习计划的有效进行。帮助学员克服可能出现的学习上的怠倦、不良情绪的影响等情况。坚定考试必胜信念，并以最适合自己的方式，在短时间内掌握考试内容，全面提升学员的考试通过率。我们承诺，当期考试不通过，下期学费减半！[立即报名!](#)

**浙江省 2009 年 7 月高等教育自学考试  
宴会设计试题  
课程代码：00990**

**一、单项选择题（本大题共 10 小题，每小题 2 分，共 20 分）**

在每小题列出的四个备选项中只有一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、多选或未选均无分。

1. 席次安排是宴席礼仪中最重要项目，也最费心机。宴席坐次，以在座之最高一位为首席，相对者为（    ）  

A. 一坐	B. 二坐
C. 三坐	D. 四坐
2. 西式自助餐宴会，菜点较少，一般是（    ）  

A. 10—15 种	B. 15—20 种
C. 15—25 种	D. 20—30 种
3. 上整尾鱼肴时，一定要使\_\_\_\_\_指向客人。（    ）  

A. 鱼背	B. 鱼尾
-------	-------

- C.鱼头 D.鱼腹
- 4.宴席菜点的数量应以每人平均吃\_\_\_\_\_左右熟食为原则。( )
- A.500 克 B.750 克  
C.1000 克 D.1250 克
- 5.中式宴会的菜单每个菜的名字不要超过\_\_\_\_\_字数。( )
- A.4 个 B.5 个  
C.6 个 D.7 个
- 6.斟酒时，瓶口不可搭在酒杯口上，适宜的距离为 ( )
- A.1 厘米 B.1.5 厘米  
C.2 厘米 D.2.5 厘米
- 7.宴会厅的空调温度夏季为 ( )
- A.18°C-20°C B.20°C-22°C  
C.22°C-24°C D.24°C-26°C
- 8.西式宴席摆台中，摆看盆时看盆的中心要对准椅背的中间，盘边距桌边约 ( )
- A.1.5 厘米 B.2 厘米  
C.2.5 厘米 D.3 厘米
- 9.在宴会销售过程中，非常敏感的问题是 ( )
- A.服务 B.价格  
C.质量 D.品种
- 10.采购价格必须合理，选择供应单位至少应取得\_\_\_\_\_报价。( )
- A.2 家 B.3 家  
C.4 家 D.5 家

## 二、多项选择题（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至少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。

- 11.从中式宴会文化的深层内涵分析，当代中式宴会的特点是 ( )
- A.精 B.美  
C.形 D.情  
E.礼
- 12.在宴会食品的构成上出现失衡倾向是 ( )

- A.重素菜轻主食  
B.重饮酒轻主食  
C.重菜肴轻点心  
D.重荤菜轻素菜  
E.重菜肴轻主食

13.丰富多彩的色彩空间是宴会设计离不了的要素，其中华丽色调的中心色是（ ）

- A.粉红色  
B.米色  
C.奶黄色  
D.酒红色  
E.白色

14.餐台插花造型，应遵循主要原则是（ ）

- A.主题突出  
B.重复延续  
C.形象壮观  
D.统一均衡  
E.色彩和谐

15.宴会成本控制在厨房的生产流程中，主要包括（ ）

- A.原料采购  
B.原料加工  
C.用料配制  
D.菜肴烹饪  
E.菜肴装盆

### 三、填空题（本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分）

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

- 16.中式餐饮宴会文化\_\_\_\_\_、源远流长，在世界上享有很高的声誉与地位。
- 17.嘉年华会（尾牙），是企业、团体欢度佳节的联欢，团体的\_\_\_\_\_及企业内部节日的庆贺。
- 18.满汉全席规模盛大高贵，程序复杂，满汉食珍，\_\_\_\_\_兼有，菜肴达 300 多种，有中国古代宴席之最的美誉。
- 19.中式宴会通常包括冷菜、热炒菜、大菜、\_\_\_\_\_、甜菜、点心 6 大品种，有的还配有水果。
- 20.台面设计的科学性表现在台面设计时应综合美学、\_\_\_\_\_、商品学等因素全盘考虑。
- 21.餐台插花的方法：插花技术包括剪切、\_\_\_\_\_和定植。
- 22.确定菜式使用的原料，首先应该注意客人的\_\_\_\_\_、喜好忌讳。
- 23.宴会预订人员应具备熟悉宴会有关的食品、菜单、服务、\_\_\_\_\_等知识。
- 24.宴会产品要在本地区站稳脚跟，\_\_\_\_\_和好的声誉是至关重要的。
- 25.餐厅厨房成本控制包括（一）原料加工过程的控制、（二）\_\_\_\_\_过程的控制、（三）菜肴烹调过程的控制、（四）制定成本控制办法。

### 四、简答题（本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分）

- 26.简答佳节宴会的特点。
- 27.简答宴会部员工职业素质要求。
- 28.简答宴会菜肴命名的基本方法。
- 29.简答宴会厅气氛设计的要素。
- 30.简答宴会产品的设计应考虑哪些因素。

#### 五、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

- 31.论述宴会菜肴的设计原则。
- 32.论述宴会预订部工作细则。

#### 六、案例分析题（本大题 10 分）

- 33.亚洲银行行长会议决定在 2006 年 10 月 10 日 19:30—20:30，在上海科技城 2 楼宴会厅召开，并设下晚宴，出席会议的贵宾有 212 人，设 1 桌主桌 16 人，普通桌 20 桌，每桌 10 人，其中有 2 桌是 8 人一桌，总计 21 桌，试问该宴会部经理需要制定哪些上菜要求？



自考 365  
www.zikao365.com