

## 中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构

● 正保送程數育(CDEL)品牌 ② 会計	● 法律 💮 医学 🥪	建筑 😌 IAII 🤨 入事	◎ 日考 🧐 成考	◎ 考研 ② 升进 ② 中小学 ② 桁
○自考365 网络育页 自 WWW.gitao365.com 正保运程教育医下品牌网络 取別信息 各		7指导   ガギ状題   百味 8指南   考状炎体   考状		自考专题   论坛   博客   鄭程   年习 + 第记本讲   成板臺询   年位/实践及毕3
XXX a		CDEL GOOD	000 <b>4</b> 1111 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	З дама н
新学员 協定方案 学员代码:	ER: N	[[1]: 在門数字 4693	M 2 2194	(水板)(以, 0008125555 010-82225555
2009年白考网上辅导全面招生	日前、自《中國法程》	国现代选程数育十年 (第)杂志社、推進阿默会學 貢獻企业"及"中國現代法等	500 = 中国现代这程数常	四 自考新生必读 · 了解自考 · 报名流程 · 学习过程 · 成绩查询 · 转考免考 · 毕业申请
>基础班 >集讲班 >实验班 >习题班 >英语/高数预备班	- 2008年4月自守考试考括高设 - 2008年全国を省出事をは課題信息 - 2008年全国を省出事をは課題信息 - 2008年7年年全国を省由申報名が加工总 - 当事が必定。「作の政策」を必要解略。(20)			
DESTRUCTION OF STREET	E 0.580	++5/4008		(A) 同上辅导课程免费试听 >> 四 解除衣服
整2009年7月4日日考校有 71 天 00年第5日前、市区開始市村大田の政府市 1000年全面等省市市中立及接得開催雇用に 2000年全面等省市市大田の開始 2010年2日市市大田の大田の 1010年1日市市大田の大田の 1010年1日市市大田の東市 1010年1日市市大田の東市 1010年1日市市大田の東市 1010年1日日市大田の東市 1010年1日日市大田の東市 1010年1日日本田の東市 1010年1日日本田の東市 1010年1日日本田の東市 1010年1日日本田の東市 1010年1日日本田の東市 1010年1日日本田の東市 1010年1日日本田の東市 1010年1日本田の 1010年1日本 1010年1日本 101		2009阿上娅S • 施验学习明 • 英语零起点明	報生方案 - 真能等決別 - 表等数字符备税 - 宗祖明 - 双格近学费:	1

- □ 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。<u>立即报名!</u>

**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,不及格返还学费。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的项目,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,选择供应单位至少原	· 立取得
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,每小是	<b>夏2分,共10分</b> )
在每小题列出的五个备选项中至少有两	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 <b>、</b>
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	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	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	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,				
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	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?