



- C.保安部  
D.销售部
- 5.\_\_\_\_\_可以帮助经营者预测和计算布件清洁的费用以及客房内消耗品的成本。( )  
A.人均客房收入  
B.双人入住比例  
C.单房产值  
D.平均房价
- 6.客房服务员应该按前厅要求先完成需要提前打扫的客房,然后就打扫( )  
A.住店房  
B.离店房  
C.预期结帐房  
D.长住房
- 7.按西餐的要求,上菜时,首先应该上( )  
A.汤  
B.甜点  
C.冷盘  
D.面包
- 8.根据饭店经营的需要,保障饭店的正常运转,饭店每年应保证有\_\_\_\_\_个标准量的棉织品库存量。( )  
A.5  
B.6  
C.2  
D.7
- 9.在设计菜单时,应该以\_\_\_\_\_为导向。( )  
A.餐厅特色  
B.企业经营情况  
C.菜肴成本  
D.市场
- 10.饭店维修应该尽量以\_\_\_\_\_为主。( )  
A.计划外维修  
B.计划性维修  
C.事后维修  
D.委托维修

## 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。

- 1.饭店设备投资决策的原则包括( )  
A.经营上适用  
B.技术上先进  
C.经济上合理  
D.费用上高昂  
E.成本上低廉
- 2.饭店工程设备的计划内维修包括( )  
A.定期维修  
B.巡检维修  
C.改善性维修  
D.紧急维修  
E.事后维修
- 3.经营预算的编制过程主要由\_\_\_\_\_等部分构成。( )  
A.财务目标的确定  
B.营业收入的预测  
C.营业成本及固定费用的预测  
D.市场需求

E.饭店战略计划

4. 员工集体福利包括( )

- A.员工食堂
- B.员工制服
- C.医疗室
- D.员工浴室
- E.利润分红

5.菜肴的标准菜谱应该包括( )

- A.标准份额
- B.烹制份数
- C.标准投料量
- D.标准成本
- E.标准价格

### 三、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 4 分, 共 20 分)

- 1.客房包价
- 2.平均房价
- 3.小组客房清洁法
- 4.零点餐厅
- 5.菜单

### 四、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 6 分, 共 30 分)

- 1.请问开展正确合理的授权对于饭店管理者有着什么样的作用与意义?
- 2.在制订客房服务标准时, 应遵循哪些原则?
- 3.饭店餐饮部可以通过哪些方法展开菜肴创新?
- 4.饭店的能源包括哪些特点?
- 5.饭店安全的概念主要涵盖了哪四个内容?

### 五、论述题(本大题 20 分)

饭店集团的组合方式主要包括哪几种? 饭店集团化发展具备哪些优势?