

全国 2014 年 10 月高等教育自学考试

宴会设计试题

课程代码:00990

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项

1. 答题前,考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
 2. 每小题选出答案后,用2B铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动,用橡皮擦干净后,再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

一、单项选择题（本大题共 30 小题，每小题 1 分，共 30 分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个符合题目要求的,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。未涂、错涂或多涂均无分。

- 1、国宴的形式在我国可分为迎春茶话会、国庆招待会和
 - A、涉外家宴
 - B、商务谈判宴
 - C、欢迎宴会
 - D、答谢宴会
 - 2、中国古代形成一套完善的传统宴会礼仪制度是在
 - A、夏朝
 - B、商朝
 - C、周朝
 - D、秦朝
 - 3、国家领导人或社会知名人士，以私人名义招待外国客人，可不拘泥于严格的外交礼仪，气氛轻松，这种宴会称为
 - A、涉外家宴
 - B、商务谈判宴
 - C、欢迎宴会
 - D、答谢宴会
 - 4、中国古代宴席上菜礼仪中，上整尾干鱼菜肴时指向主要客人的应是鱼的
 - A、尾部
 - B、头部
 - C、腹部
 - D、背鳍部
 - 5、中国古代宫廷宴会最主要的特点是
 - A、场面布置豪华
 - B、赴宴人员众多
 - C、等级制度森严
 - D、全国百姓同乐

- 6、中国古代为改善君臣关系或管理关系而举行的宴会称为
A、烧尾宴 B、升迁宴
C、答谢宴 D、上励下宴
- 7、以会议为主的宴会经营活动，会议租用厅堂费用并不比宴会低，因此酒店总收入会
A、较高 B、较低
C、一般 D、不高
- 8、宴会部一线员工应具备的首要意识是
A、成本意识 B、促销意识
C、竞争意识 D、服务意识
- 9、宴会部产销分体制的组织结构有许多优势，但也有弱势，这就是
A、市场反应迟缓 B、资源整合力不强
C、销售机遇较多 D、销售部对餐饮部不同时段的生产能力了解不够
- 10、“无点不成席”。宴会面点设计首先要求
A、与宴会形式适应 B、与宴会档次适应
C、与临近节日适应 D、与客人身份适应
- 11、宴会菜肴命名要富有情趣和文化内涵，“吉祥如意”常被用于
A、婚庆宴 B、迎送宴
C、团聚宴 D、感恩宴
- 12、确定宴会主题，首先需要了解的是
A、客人基本情况 B、客人办宴目的
C、酒店承办条件 D、宴会举办时间
- 13、设计宴会厅房有形气氛，首先应考虑的因素是
A、气味 B、湿度
C、光线 D、温度
- 14、宴会厅使用的主要光源应该是
A、白炽光 B、荧光
C、彩光 D、烛光
- 15、大宴会厅应配有合适的客人衣帽存储处，能放置的衣架和寄存箱应是大宴会厅最大客容量的
A、35% B、55%
C、75% D、95%
- 16、大型宴会台形设计时，为应对客人人数临时变化，后排预留的坐席数量一般是该宴会总人数的
A、5% B、10%
C、15% D、20%
- 17、西式宴会的餐桌一般常使用
A、圆桌 B、椭圆桌
C、方桌 D、长桌

18、能营造出中国喜庆氛围的冷餐宴会台形是

- A、齿轮形
- B、五角形
- C、步步高形
- D、串灯笼形

19、西式宴会前举办的鸡尾酒会持续时间一般为

- A、半小时左右
- B、半小时到1小时左右
- C、1个半小时左右
- D、2小时左右

20、西式宴会摆台时，主要要摆放在餐巾的

- A、左侧
- B、右侧
- C、左上方
- D、右上方

21、宴会服务人员为客人服务的位置，一般是在客人的

- A、左侧
- B、右侧
- C、前方
- D、后方

22、宴会布件每月盘点的次数至少是

- A、1次
- B、2次
- C、3次
- D、4次

23、餐厅普通型服务车的主要用途是

- A、运输餐具和菜肴
- B、分菜
- C、切割
- D、展示

24、宴会厅红葡萄酒杯和白葡萄酒杯的配备数量均为：宴会厅全部客满的人数再加上

- A、5%
- B、10%
- C、15%
- D、20%

25、最常见的宴会预定方法是

- A、上门预定
- B、电话预定
- C、邮电预定
- D、网上预订

26、宴会部员工接打预定电话时，接起电话的第一句话应是

- A、“喂”
- B、“您好！”
- C、“××酒店”
- D、“干什么？”

27、以特定的人物为对象，针对需要而展开直接宣传的营销方式是

- A、车厢广告
- B、店内广告
- C、直邮广告
- D、网络广告

28、酒店宴会客源类型可分为外来客和

- A、住店客
- B、零散客
- C、固定客
- D、流动客

29、负责宴会菜肴原料加工、分料任务的厨房班组是

- A、采购组
- B、配菜组
- C、打荷组
- D、面点组

30、宴会食品成本控制的核心环节是

- A、加工过程
- B、配制过程
- C、烹调过程
- D、装盘过程

二、多项选择题（本大题共 10 小题，每小题 1 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，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

31、下列属于西式宴会礼仪的有

- A、一般安排在夜晚
- B、有严格的格式
- C、赠送较贵重的礼物
- D、时间观念强
- E、客人向女主人致谢

32、宴会文化特别讲究宴会的

- A、意境
- B、规模
- C、气氛
- D、人数
- E、交通

33、宴会部员工的流失率相对较高，其主要原因有

- A、员工劳动强度较高
- B、轻视服务职业倾向
- C、员工待遇不具优势
- D、上升空间渠道有限
- E、员工“吃青春饭”的观念

34、宴席菜肴的色彩搭配应做到

- A、口味服务于色彩
- B、注重原料本色
- C、多采用食用色素
- D、色彩和谐统一
- E、使用色彩鲜艳的原料

35、色彩可引起人的心理感受，下列属于暖色调的色彩有

- A、红色
- B、橙色
- C、黄色
- D、绿色
- E、紫色

36、宴会插花艺术设计的基本因素主要有

- A、线条
- B、空间
- C、质材
- D、颜色
- E、价格

37、选配宴会餐具物品时，要考虑的因素有

- A、数量
- B、款式
- C、档次
- D、色彩
- E、规格

38、宴会固定资产的管理通常实行“四定”制度，这就是

- A、定操作程序
- B、定款式规格
- C、定使用人员
- D、定管理责任
- E、定清洁保养方法

39、宴会销售员登门拜访客户的推销方式，其优势体现在

- A、与顾客直接接触，方便沟通
- B、可加深顾客良好的印象
- C、可随时回答顾客的提问
- D、可得到明确的许诺和预定
- E、能及时了解顾客的要求和建议

40、宴会产品成本控制的方法有

- A、生产流程控制法
- B、责任控制法
- C、重点控制法
- D、时间控制法
- E、人员控制法

非选择题部分

注意事项：

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上，不能答在试题卷上。

三、简答题（本大题共 5 小题，每小题 4 分，共 20 分）

41、列举四种中国地方菜系风味宴席的名称。

42、简答影响宴会部人员配备数量的主要因素。

43、简答宴会厅建筑风格的类型。

44、简答宴会前在贵宾休息室为 VIP 客人服务的程序。

45、简答接受宴会电话预定的程序和要求。

四、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46、论述我国宴会的发展趋势。

47、论述宴会厅用品的类型和配备的主要内容。

五、案例分析题（本大题共 2 小题，第 48 小题 15 分，第 49 小题 5 分，共 20 分）

欧洲外交界有句俗谚：世间万物定于餐桌，而支配人类的是宴会。

根据这句西方俗语，请你回答：

48、宴会有哪些特征？宴席有哪些特点？宴会与宴席有哪些区别点？

49、宴会在古今中外社交活动中的重要性。