

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。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

- 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，主叉要摆放在餐巾的
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。