

- C.台号挂钩法 D.现场控制法
- 4.以下属于保健休闲的项目是()
- A.卡拉 OK B.美容
C.高尔夫球 D.游泳
- 5.以下对于跟随定价法的描述不正确的是()
- A.适用于相似餐饮产品的定价 B.适用于替代性很强的餐饮产品定价
C.宜在竞争较激烈的市场环境下选用 D.适用于注重消费后感受的产品定价
- 6.我国最早的住宿设施出现在商朝,称为()
- A.塌房 B.驿站
C.客舍 D.客栈
- 7.在自动报警系统中起主导作用的是()
- A.火灾报警控制器 B.火灾探测器
C.报警铃 D.总控制台
- 8.由于市场环境条件的变化以及客人需求的改变,针对新的服务规范和操作程序进行的培训属于()
- A.指导性培训 B.补救性培训
C.一般性入门培训 D.专业性入门培训
- 9.以中餐热菜为例,厨房业务流程的第一个工序是()
- A.整理 B.配菜
C.对鲜货进行加工 D.烹调
- 10.设备的最佳使用年限指的是设备的()
- A.折旧寿命 B.物质寿命
C.技术寿命 D.经济寿命

二、填空题(本大题共 17 小题, 每空 1 分, 共 20 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

- 11.决定餐厅主题最根本的因素是餐饮内容,其次,应根据_____进一步细化主题内容。
- 12.设备维护保养有两个层次:一是设备的日常维护保养;二是设备的_____。
- 13.以同规模、同性质的厨房的配员数为参考依据,来确定厨房的配员人数,这种方法称为_____。
- 14.根据出租率情况安排计划卫生工作时,一般在出租率较高时采用_____的方式,而出租率较低时采用_____的方式。
- 15.各类舞厅中历史最长、最有特色的舞厅是_____。
- 16.管理人员对员工考核的方法有多种,比较理想的评估方法是以_____为基础,同时兼用比较考核法、评分法

和自我评定法。

- 17.选择客房床单的规格尺寸时，一般应考虑到席梦思的大小、包床的方法以及_____。
- 18.选择酒单的内容除了要考虑到市场需要、成本和利润，还应注意_____。
- 19.使用订货点采购法进行食品原料采购时，每次进货可以达到但不应超过的数量称为_____。
- 20.饭店餐饮部业务运转的起点是_____，它也是饭店经营管理思路的框架。
- 21.根据资料显示，饭店引起火灾的主要场所是客房，起火的原因往往是由于_____引起的。
- 22.对于设备的使用，员工要做到“四会”：会使用、会维护、会检查、_____。
- 23.前厅表单格式，可以分成_____和_____两大类。
- 24.制定一次性消耗品消耗定额是以_____为基础，确定每天需要量，然后根据_____来制定年度消耗定额。
- 25.饭店人员配备计划主要包括饭店机构与岗位设置和_____两个环节。
- 26.从国际惯例来看，长住型饭店个人租住时间起码在_____以上。
- 27.在冷菜的业务制作流程中，切配之后的_____是制作冷菜的关键。

三、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

- 28.计划卫生
- 29.冷餐会
- 30.标准菜谱
- 31.物质寿命
- 32.电子门锁

四、简答题(本大题共 4 小题，第 33、34、35 小题 6 分，第 36 小题 7 分，共 25 分)

- 33.客房价格有何特点?
- 34.菜单的设计应遵循什么原则?
- 35.简述厨房管理的基本要求。
- 36.设备综合管理的主要内容是什么?

五、论述题(本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分)

- 37.试论饭店管理有哪些基本的管理方法。
- 38.饭店应怎样进行人员的合理配备?