

2024 年餐厅服务员资格证培训考试题 库（附答案）

一、单选题

1. 服务质量包括()、服务项目质量、餐厅卫生与清洁质量、员工工作质量以及保证服务质量的督导方法。

- A、管理人员质量
- B、从业人员质量
- C、前线人员质量
- D、后勤人员质量

参考答案：B

2. 鸡尾酒除了按基酒品种来分以外,还有()、长饮料和彩虹鸡尾酒等。

- A、开胃混合酒
- B、威士忌鸡尾酒
- C、罗姆鸡尾酒
- D、白兰地鸡尾酒

参考答案：A

3. ()的需求是宾客最高层次的心理需求。

- A、社会群体感
- B、受尊重
- C、安全
- D、自我实现

参考答案：D

4. 顾客档案的每一次应用，都会增加顾客对餐厅的（）。

- A、顾虑
- B、不满意程度
- C、满意程度
- D、信任

参考答案：C

5. （）的需求是指宾客需要有被接受，被承认的感受。

- A、自我实现
- B、受尊重
- C、社会群体感
- D、生理

参考答案：C

6. 关于鸡尾酒的描述中，错误的是（）。

- A、鸡尾酒能增加食欲
- B、鸡尾酒是由三种以上的酒水调制而成的
- C、鸡尾酒有卓绝的口味
- D、鸡尾酒能使人兴奋

参考答案：B

7. 当服务员与客人交谈时眼睛（），客人会觉得服务员在忙着自己的事，并不希望真的与自己沟通。

- A、注视对方

B、看着客人

C、上下打量对方

D、不看对方

参考答案：D

8. 干邑酒的质量级别中，0X 是指该酒已陈酿()年以上。

A、2

B、10

C、25

D、40

参考答案：D

9. 语言是交流的工具，如果客人拿着菜谱四周张望时，服务员应()。

A、对客人说：“欢迎您来这里用餐。”

B、对客人说：“多日不见，您好吗？”

C、对客人说：“请再等几分钟。”

D、对客人说：“对不起，现在可以点菜了吗？”

参考答案：D

10. 中餐厅开餐必备的餐具要十分充足，如骨碟，应配备的量是餐位的()倍。

A、2~3

B、2~4

C、3~5

D、5~7

参考答案：D

11. 干鲜花适用于宴会餐台和餐厅装饰，但不适宜()台使用。

- A、散座
- B、长
- C、方
- D、圆

参考答案：D

12. 西餐宴会的上菜顺序一定要灵活掌握，根据()对象的先后顺序。

- A、宴会菜单决定服务
- B、顾客的具体需要决定服务
- C、菜肴烹饪时间决定服务
- D、菜肴味别决定服务

参考答案：B

13. 东方式插花一般来说是指以()为代表的插花艺术。

- A、日本、中国
- B、日本、泰国
- C、中国、泰国
- D、日本、香港

参考答案：A

14. 客人愿意付更多的钱去整齐和清洁的餐厅用餐，更希望看到()的服务人员。

- A、浓妆艳抹

- B、身披长发
- C、年轻貌美
- D、着装整齐、精神面貌良好

参考答案：D

15. 味美思酒、雪利酒和杏仁酒均属于()。

- A、开胃酒
- B、餐后酒
- C、蒸馏酒
- D、配制酒

参考答案：D

16. 吸尘器中的大吸尘刷用作清理()。

- A、地板、地毯
- B、窗帘和帷幕
- C、墙边和幅射式暖气片
- D、家具及窗帘

参考答案：A

17. 宴会是为了表示欢迎、答谢、祝贺、喜庆等而举行的一种隆重的、正式的()。

- A、旅游活动
- B、娱乐活动
- C、餐饮活动
- D、社交活动

参考答案：C

18. 鸡尾酒是由两种以上的酒水混合，以()调制而成的。

- A、搅拌法
- B、搅拌法或摇荡法
- C、冷冻法
- D、加热法

参考答案：B

19. 美式宴会，服务员采用()方式进行上菜。

- A、家庭式服务
- B、大盘服务
- C、餐车服务
- D、盘式服务

参考答案：D

20. 客人餐间吐酒时，服务员应立即将宾客扶离餐台，提供()，并将污物消除掉，对吐酒严重者应及时送往医院。

- A、开水
- B、醒酒饮料
- C、淡盐水
- D、冷毛巾

参考答案：B

21. ()人把菊花作为丧花，只有在葬礼时才使用。

- A、美国

B、泰国

C、德国

D、法国

参考答案：D

22. 推荐菜肴时，要适当使用吸引人语句，但不要浮夸，要使客人产生()的感觉。

A、受欢迎

B、受尊重

C、可信任

D、自豪

参考答案：C

23. 中国酒按酿制方法可划分为()。

A、白酒、黄酒、果酒

B、蒸馏酒、配制酒、果酒

C、蒸馏酒、黄酒、白酒

D、蒸馏酒、酿造酒、配制酒

参考答案：D

24. 当服务员与客人交谈时，()，客人会觉得服务员很无礼。

A、双手放在背后

B、双手自然下垂于体侧

C、双手交叉于腹前

D、双手交叉于胸前

参考答案：D

25. 餐厅公关具有(), 长期效应及每个服务员都是公关专家的特性。

- A、单向性传播
- B、客我双向沟通
- C、信息相互传播
- D、传播企业形象

参考答案：B

26. 挺直胸膛走路的客人, 反映出他是()。

- A、不喜欢或不相信对方
- B、热情的, 但要求很高
- C、不慌不忙、随和的
- D、坦率、直爽、不说废话的

参考答案：D

27. 视听系统即将()相配接。

- A、电视机与放像机
- B、卡拉OK设备与电视机
- C、放像机与电视机、音箱
- D、卡拉OK设备与放像机、电视机

参考答案：D

28. 在结帐的时候要检查有没有(), 要准确无误。

- A、为客斟茶
- B、递送毛巾

C、漏帐单

D、退还剩余酒水

参考答案：C

29. 客人到餐厅就餐，不希望得到()的食品、饮料和服务。

A、质量不佳

B、份量足够、供应及时

C、供应及时、适当

D、质量最佳

参考答案：A

30. 加湿器是改善()的器具。

A、空气密度

B、空气对流

C、室内空气

D、室内温度

参考答案：C

31. 餐厅副经理的工作内容包括有协助餐厅经理完成()的工作。

A、摆台

B、经营指标

C、送客

D、清洁卫生

参考答案：B

32. 对于无意中损坏餐用具的客人，不要责备，而应给予安慰，并将

损坏物品及时撤离餐桌, 然后向客人讲清赔偿原则, 争取宾客主动()。

- A、给予赔偿
- B、赔礼道歉
- C、尽快赔偿
- D、适当赔偿

参考答案: A

33. 清洗冰箱应用()进行清洗。

- A、清洁剂
- B、无腐蚀的清洁剂
- C、无腐蚀的清洁剂稀释后
- D、消毒药剂

参考答案: C

34. 在使用推销语言时, 还必须使用()用语, 使客人产生良好的感觉。

- A、欢迎
- B、问候
- C、称呼
- D、礼貌

参考答案: D

35. 传菜领班的工作内容包括开餐前()特殊传菜任务, 以及重要客人或宴会的传菜注意事项。

- A、准备
- B、确定

C、参加

D、开始

参考答案：B

36. 客人用餐时，餐具落地难以避免，服务员对此应()迅速将干净的备用餐具补给客人，然后将掉地的餐具拾起拿走。

A、安之若泰

B、装作不见

C、视而不见

D、泰然处之

参考答案：A

37. 先行预计顾客的需求，在顾客未提出要求以前采取行动，是对()顾客提供优质服务的行之有效的方法。

A、活泼型

B、忧郁型

C、急躁型

D、稳重型

参考答案：D

38. 如客人讲的事情比较多或很重要，服务员应()，以表示对客人提出的问题非常重视，同时避免遗漏客人的要求。

A、不断重述客人的问题

B、适当点头

C、向客人摆出各种问题

D、做适当的记录

参考答案：D

39. 解决客人投诉的最后一个步骤是()。

A、道歉

B、进一步落实

C、修正

D、表示同情

参考答案：C

40. 中餐多桌宴会凉菜的摆放可在客人到达前()分钟进行。

A、20

B、15

C、10

D、5

参考答案：C

41. 当客人在等餐的时间超过()时，性情较急躁的客人会马上提出投诉。

A、3分钟

B、5分钟

C、7分钟

D、10分钟

参考答案：B

42. 鸡尾酒会中的()做为重点布局项目，要摆设美观。

- A、服务台
- B、食品台
- C、餐台
- D、酒吧

参考答案：D

43. 中餐用具不包括()。

- A、瓷质餐具
- B、木质餐具
- C、黄油碟
- D、勺垫

参考答案：C

44. 用萝卜花衬托餐台一般有三种形式：()。

- A、花环、花坛、花蓝
- B、花坛、花蓝、盆景
- C、花环、花蓝、盆景
- D、花环、花坛、盆景

参考答案：B

45. 客人离开餐厅后，服务员要首先做()工作。

- A、送客
- B、检查餐厅
- C、收拾台面
- D、卫生

参考答案：B

46. 清洁电视机壳及前面操作部分的污迹，要用()轻轻擦净。

- A、柔软湿布
- B、柔软干布
- C、纸巾
- D、干净白布

参考答案：B

47. 民权干红葡萄酒，乙醇含量为()。

- A、10~12°
- B、11~13°
- C、12~14°
- D、13~15°

参考答案：B

48. 餐厅常使用的电风扇种类有()。

- A、排气扇、落地扇
- B、吊扇、落地扇
- C、台扇、吊扇
- D、吊扇、台扇、落地扇

参考答案：D

49. ()地提供准确无误的信息，可以使顾客对服务员有信任感。

- A、迅速
- B、缓慢

C、坦率诚恳

D、谦虚有礼

参考答案：C

50. 宴会装饰物品中的艺术雕刻有()。

A、瓜果雕、冰雕

B、瓜果雕、黄油雕

C、冰雕、黄油雕

D、瓜果雕、奶油雕

参考答案：C

51. 国宴分菜时，要按()的顺序分菜。

A、先女后男

B、先男后女

C、先主宾后主人

D、先主宾、女宾、再主人

参考答案：C

52. 初级服务员的培训内容主要是：专业知识、基础服务知识和()三大方面。

A、礼节礼貌

B、服务态度

C、外语知识

D、基本服务技巧

参考答案：D

53. 中餐宴会厅的礼品台可在宴会()摆放好。

- A、中途
- B、接近尾声前
- C、开始前
- D、结束后

参考答案：B

54. 中餐多桌宴会吃碟的更换()时进行。

- A、应视客人需要情况
- B、在只是吃带壳的菜肴
- C、在上甜品、水果
- D、在撤换另一道菜

参考答案：A

55. 餐厅公关强调的是()之间的信息交流，是一种客我双向沟通的形式。

- A、顾客与顾客
- B、服务员与服务员
- C、前台与后台
- D、餐厅与顾客

参考答案：D

56. 卡拉OK设备应注意()。

- A、防尘、防潮、防火、防振、防晒、防雷电
- B、防尘、防潮、防水、防振、防晒、防雷电

C、防尘、防盗、防火、防振、防晒、防雷电

D、防尘、防水、防火、防振、防晒、防雷电

参考答案：A

57. 意大利生产红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和葡萄汽酒，其中以()最为著名。

A、红葡萄酒

B、白葡萄酒

C、玫瑰红葡萄酒

D、葡萄汽酒

参考答案：A

58. 服务员对忧郁型顾客需要自始至终抱有()的态度。

A、不厌其烦

B、热情主动

C、相知相助

D、细心观察

参考答案：A

59. 大多数客人对食品质量的要求会根据菜肴的()而浮动。

A、品种

B、原料

C、售价

D、色泽

参考答案：C

60. 心理学家马斯洛将人的心理需求划分成五个层次，它们按()依次排列。

- A、生理、安全、社会群体感、受尊重、自我实现
- B、安全、受尊重、生理、社会群体感、自我实现
- C、受尊重、生理、安全、社会群体感、自我实现
- D、自我实现、生理、安全、社会群体感、受尊重

参考答案：A

61. 状元红酒产于()。

- A、浙江绍兴
- B、福建龙岩
- C、山东即墨
- D、广东兴宁

参考答案：A

62. 按酒的种类划分，茅台酒是()类。

- A、白酒
- B、黄酒
- C、果酒
- D、配制酒

参考答案：A

63. 当客人用餐完毕离开餐厅时，领位员要()，并表示欢迎客人再次光临。

- A、站立在门口

B、为客人拿行李

C、征求客人意见

D、欢送客人

参考答案：D

64. 西餐宴会上菜，其中汤是第()道上。

A、1

B、2

C、3

D、最后

参考答案：B

65. 鱼翅如为头菜时，下一道菜应上()类的菜。

A、炸菜

B、烩菜

C、清淡些的扒炒菜

D、爆烤菜

参考答案：C

66. 西洋式插花艺术一般指()的插花。

A、欧洲

B、北美洲

C、南美洲

D、欧美各国

参考答案：D

67. 服务员对活泼型宾客的服务除了要主动表现出乐于相知相助，还应采用()的方法。

- A、有问必答
- B、不厌其烦
- C、先行预计客人需求
- D、积极的推销

参考答案：D

68. 有空调设备的餐厅，使用热风时应控制在()。

- A、15~17℃
- B、16~18℃
- C、18~20℃
- D、20~22℃

参考答案：C

69. 五粮液酒产于()。

- A、四川绵竹
- B、四川泸州
- C、四川宜宾
- D、四川古蔺

参考答案：C

70. 餐饮业管理者的重要责任之一就是要设置和确定一个可行、并且能被顾客接受的卫生、()。

- A、清洁质量标准

B、服务标准

C、保洁标准

D、清洁项目

参考答案：A

71. 服务员对急躁型顾客提供服务时要(), 语言简练。

A、耐心细致

B、温文尔雅

C、行动迅速

D、主动热情

参考答案：C

72. 洗衣机的保养一般是()。

A、外观保养

B、内壁清洁

C、马达的维护

D、控制板的保护

参考答案：A

73. 餐厅的组织结构中包括有()。

A、采购员

B、保安员

C、领班

D、清洁员

参考答案：C

74. 如果送上客人自己点的菜时, 客人又要退, 但又不属于质量问题,

()。

- A、不应同意退菜
- B、应该同意退菜
- C、不应给予退菜
- D、与经理商量后再决定

参考答案: A

75. 消毒柜的卫生和正常使用是()的重要因素。

- A、让宾客放心使用餐用具
- B、提供优质服务
- C、搞好餐厅餐用具保洁
- D、保障宾客身体健康, 提供优质服务

参考答案: D

76. 中餐厅在布局的装饰布置中注重突出()某一地区与某些菜肴相联系的山水、风景特色。

- A、南方
- B、北方
- C、中国
- D、外国

参考答案: C

77. 培训步骤共分为五部分: 即培训需求分析、制订培训计划、实施培训、()、不断辅导。

- A、考核
- B、评估培训
- C、操练
- D、模拟学习

参考答案：B

78. 清真宴会中，不饮酒不吸烟，以()代酒。

- A、咖啡
- B、牛奶
- C、茶
- D、汽水

参考答案：C

79. 单桌宴会分冷菜时要做到()。

- A、分类码放
- B、层次清晰
- C、不乱不叠
- D、以上都对

参考答案：D

80. 鸡尾酒往往以()来作为装饰。

- A、柠檬片
- B、薄荷片
- C、柠檬片、薄荷叶
- D、雪糕

参考答案：C

81. 服务员应知道菜单中每道菜肴的成本和利润比例，并尽可能推荐()的菜肴。

- A、高利润
- B、高成本
- C、低成本
- D、低利润

参考答案：A

82. 中餐的多桌宴会分菜的顺序是()。

- A、主宾、副主宾、主人然后依次按顺时针方向送
- B、主宾、主人、副主宾，然后依次按顺时针方向送
- C、主宾、副主宾、女宾、男宾、最后主人
- D、先女宾、后男宾、最后主人

参考答案：A

83. 西餐小型坐式宴会台型形式较多，常用的有“一”字型、“U”字型、()、“回”字型，“T”字型。

- A、“凹”字型
- B、“L”字型
- C、“凸”字型
- D、剧场型

参考答案：B

84. 如果服务员没有笑容，表现不耐烦，或对客人的()不愿理睬，都

会导致客人的投诉。

- A、行为
- B、言谈
- C、进食方式
- D、提问与要求

参考答案：D

85. 客人运用讽刺性的语调时，表示的是一种()的含义。

- A、自然、随和
- B、令人愉快
- C、不耐烦、不高兴、找麻烦
- D、不舒服

参考答案：C

86. 自我推销首先必须()。

- A、自信
- B、有高人一等的心理
- C、自傲
- D、自爱

参考答案：A

87. 服务员切忌一味推销()的菜肴，否则会使客人产生惧怕心理，而不再光顾餐厅。

- A、肥腻
- B、味淡

C、高价格

D、质量好

参考答案：C

88. 客人餐后会有不同的消费需要，西餐客人会喜欢餐后酒、()、咖啡或茶、鲜水果或甜点等。

A、威士忌

B、白兰地

C、金酒

D、伏特加

参考答案：B

89. “我说的是……”，这一言词表示客人的要求是()。

A、愉快的

B、有较高的期望

C、随和的

D、困难的、要求很高

参考答案：D

90. 桌面中间放置冷菜的转台台面时，适宜摆大花环形花台，大花环一般都以天冬草为底衬，其花环宽度在()厘米左右。

A、6

B、8

C、10

D、12

参考答案：C

91. 擦洗洗碗机外部，要用()把机器外部擦拭洁净光亮。

- A、洗洁精
- B、洗衣粉
- C、去油剂
- D、温水加去油剂

参考答案：D

92. 从事餐厅插花应掌握选用花的品种和花的()的基本知识。

- A、原料
- B、形式
- C、造型
- D、种类

参考答案：A

93. 餐厅插花用花时一定要对接特客人的()进行了解，选用适宜的鲜花点缀餐台。

- A、习惯、忌讳
- B、习惯、风俗
- C、国籍、风俗
- D、国籍、忌讳

参考答案：C

94. 西餐上菜，先宾后主的上菜原则是()。

- A、男主宾，女主宾，主人

B、女主宾，主人，男主宾

C、女主宾，男主宾，主人

D、第一主宾，第二主宾，按顺时针方向依次服务，最后主人

参考答案：D

95. 宴会服务设备包括：（）等。

A、签到台、礼品台、展览台

B、签到台、文件台、礼品台

C、文件台、礼品台、展览台

D、签到台、文件台、展览台

参考答案：A

96. 服务质量的定义是：根据（）确定的各项服务程序与标准提供始终如一的服务和产品。

A、国家

B、当地政府

C、服务业

D、行业

参考答案：C

97. 大型宴请活动（特别是冬、春两季）要设立专人管理的（），为客人提供方便。

A、小房间

B、休息间

C、小客厅

D、衣帽间

参考答案：D

98. 客人人均占有面积的多少，是()与普通餐厅的显著区别之一。

A、低档餐厅

B、豪华高档餐厅

C、宴会厅

D、西餐厅

参考答案：B

99. 一位客人说：“当我赶时间时，希望餐厅服务能够迅速，我不必吩咐服务员递上帐单，服务员应该知道我在赶时间，他应该在送上食物后，即刻送上帐单。”他希望的是一种()服务。

A、先行完成

B、细微

C、先行预计

D、热情、周到

参考答案：C

100. 早餐和夜餐常为()，难称为宴，往往利用进餐时间，边吃边谈，事务性浓于礼节性，实际而不排场。

A、工作用餐

B、散餐

C、交际用餐

D、商务用餐

参考答案：A

101. 餐厅公关具有客我双向沟通，（），和每个服务员都是公关专家的特性。

- A、长期效应
- B、传播企业形象
- C、促进销售
- D、单向性传播

参考答案：A

102. 冷冻展示柜用于储存冷冻的（）。

- A、直接入口的食品
- B、加工好的食品
- C、酒水和饮料
- D、所有食品饮料

参考答案：A

103. 要想使急躁型顾客对服务满意，服务员除了要行动迅速、语言简练，还应为客人（）。

- A、采用积极的推销方法
- B、提供主动、热情服务
- C、提供细致、周到服务
- D、额外做点事

参考答案：D

104. 服务员对急躁型顾客提供服务时，要行动迅速，（）。

- A、耐心细致
- B、语言简练
- C、主动热情
- D、细心周到

参考答案：B

105. 为了用餐客人临时需要，许多中餐厅内配有（）。

- A、洗手间
- B、会客厅
- C、小型餐厅
- D、小孩椅

参考答案：C

106. 优质的服务是由优质的功能服务和优质的（）服务构成的。

- A、心理
- B、生理
- C、超前
- D、细微

参考答案：A

107. 鸡尾酒由三个基本成份构成：基酒、（）、配料和装饰品。

- A、烈酒
- B、辅酒
- C、开胃酒
- D、果汁

参考答案：B

108. 按宴请的目的划分有庆祝宴会、欢迎宴会、欢送宴会和()。

- A、祝寿宴会
- B、祝福宴会
- C、拜寿宴会
- D、拜托宴会

参考答案：A

109. 为客人介绍食品或饮料时，能否介绍得准确，这是()服务方面的问题。

- A、心理
- B、功能
- C、技能
- D、态度

参考答案：B

110. 人饥则求食，渴则求饮，乏则求息，故()需求是人的基本需求。

- A、安全
- B、生理
- C、心理
- D、受尊重

参考答案：B

111. 我国西餐宴会常见的分菜方式是()。

- A、厨师在厨房将菜肴按每份装盘后由服务员端菜上桌

- B、服务员把装有食品的大银盘端到客人面前，逐一分派
- C、服务员把装有食品的大银盘端到客人面前由客人自取
- D、服务员把装有食品的大银盘端到客人面前，由主人分派

参考答案：A

112. 烟灰盅在()烟头以上要更换。

- A、1个
- B、2个
- C、3个
- D、4个

参考答案：B

113. 中餐厅的餐桌绝大多数是使用各种规格的()以体现中餐的传统。

- A、圆桌
- B、方桌
- C、长桌
- D、中式圆桌

参考答案：D

114. 实物示教与模拟操作法是强调通过实践来培训，适用于()的操作培训。

- A、具体服务项目
- B、员工上岗前
- C、服务知识
- D、员工互教

参考答案：A

115. 客人仪表整洁，给人一种()感觉。

- A、体面的
- B、不舒服的
- C、轻松的
- D、随便的

参考答案：A

116. 为客人介绍食品或饮料时，能否微笑并彬彬有礼这是()服务方面的问题。

- A、功能
- B、态度
- C、心理
- D、技能

参考答案：C

117. 中餐北方上菜一般的顺序是：凉菜、()、甜菜、随后上点心，最后上水果。

- A、汤菜、主菜、热菜
- B、汤菜、热菜、主菜
- C、热菜、主菜、汤菜
- D、主菜、热菜、汤菜

参考答案：D

118. 鲜花剪切时要()。

- A、垂直切或斜切
- B、斜切
- C、垂直花茎切
- D、剥掉一部分皮再斜切

参考答案：B

119. “我需要……”，这一言词反映了客人()。

- A、要求很高
- B、清楚明确的期望
- C、不耐烦、不高兴
- D、坦率、直率

参考答案：B

120. 打蜡机用于木质地板，()的保养。

- A、大理石地面和水磨石地面
- B、釉面砖地面和水磨石地面
- C、釉面砖地面和大理石地面
- D、耐磨砖地面和釉面砖地面

参考答案：A

121. 长餐台插花有两种形式，一种是花环式，一种是()。

- A、花坛式
- B、花篮式
- C、盆景式
- D、花坛连花环

参考答案：D

122. 人际交往是人们(), 交流感情, 相互施加各种影响的过程。

- A、相互认识
- B、交流信息
- C、相互往来
- D、沟通思想

参考答案：D

123. 除湿机不可在短时间内频繁开停, 每次停机()分钟以后才可重新启动。

- A、5
- B、7
- C、3
- D、6

参考答案：C

124. 服务员在清理场地时要搞好桌面和()卫生。

- A、窗口
- B、地面
- C、门口
- D、墙壁

参考答案：B

125. 服务员对急躁型顾客提供服务时, 要(),

- A、行动迅速、语言简练

B、耐心细致、温文尔雅

C、主动热情、细心观察

D、举止端庄、不厌其烦

参考答案：A

126. 中餐宴会分菜，通常在()情况下进行。

A、高级宴会

B、客人要求提供分菜服务

C、服务中视进餐情况，服务员主动进行分菜服务

D、以上都对

参考答案：D

127. 圆桌中心摆成花坛，花坛的高度()客人落座后平视的高度。

A、不得高于

B、高于

C、不得低于

D、低于

参考答案：A

128. 有空调设备的餐厅，使用冷气时，一般比室外温度低()。

A、10~12℃

B、8~10℃

C、6~8℃

D、4~5℃

参考答案：D

129. 餐后甜酒是以蒸馏酒为基酒，加入()配制而成的，能帮助消化。

- A、蜜糖
- B、蔗糖
- C、带甜味的药材
- D、香料、果仁或药材

参考答案：D

130. 金酒、伏特加、威士忌、白兰地、朗姆酒等，都属烈酒，酒精度数为()以上。

- A、40°
- B、35°
- C、60°
- D、21°

参考答案：A

131. ()的意思是各级管理人员须将任务或目标分解落实到具体个人，并讲明任务性质及意义、时间要求，操作过程和最终的质量标准，及其它要求。

- A、PLAN
- B、CHECK
- C、ACTION
- D、DO

参考答案：D

132. 朗姆酒的主要原料是()。

- A、甘蔗糖
- B、龙舌兰
- C、葡萄糖
- D、小麦

参考答案：A

133. 鸡尾酒是以烈酒或()为基酒，再配以其它的材料，调制而成的。

- A、葡萄酒
- B、朗姆酒
- C、威士忌
- D、白酒

参考答案：A

134. 客人动身离开座位时，服务员要()，提醒客人带好物品，并礼貌道别。

- A、面带微笑
- B、主动拉餐椅
- C、讲再见
- D、讲欢迎下次光临

参考答案：B

135. 鸡尾酒是以烈酒或()为基酒，再配以其它的材料，调制而成的。

- A、白酒
- B、朗姆酒
- C、威士忌

D、葡萄酒

参考答案：D

136. 电视机长期不使用时，应装入包装箱内，冬季()通电一次，时间在3个小时以上。

A、二个月

B、二个半月

C、三个月

D、三个半月

参考答案：C

137. “微笑”，会使客我双方均感受到一种()的气氛。

A、轻松

B、随和

C、热烈

D、和谐、友好

参考答案：D

138. 开胃酒是指()饮用的酒，可细分为味美思类、茴香类和苦味类。

A、为帮助消化而

B、胃口不好时才

C、用餐前

D、用餐之后

参考答案：C

139. 俄式宴会的上菜方式是()。

- A、托盘式
- B、台前自取式
- C、台前分让式
- D、家庭式

参考答案：C

140. 法式宴会服务中，部分菜肴需要（）。

- A、台前分派
- B、在客人面前完成最后的切配装饰
- C、托盘式服务
- D、家庭式服务

参考答案：B

141. 当西餐客人看菜单时，服务员应建议客人饮（）。

- A、白兰地
- B、餐前饮品
- C、威士忌
- D、葡萄酒

参考答案：B

142. 用酿造的方法酿制的中国名酒是（）。

- A、竹叶青酒
- B、加饭酒
- C、汾酒
- D、孔府家酒

参考答案：B

143. 餐厅服务员要服从()安排,按照工作程序 and 标准做好各项开餐前的准备工作。

- A、经理
- B、领班
- C、传菜领班
- D、副经理

参考答案：B

144. 宴会的物品配备除各种餐具、()外,还要有其它各种物品、设备,以适应顾客的不同要求。

- A、视听设备
- B、用具
- C、台型
- D、演出设备

参考答案：C

145. 好的仪表仪容表示尊重客人,客人也就乐于接受你,这是一种()推销的体现。

- A、对外
- B、自我
- C、对内
- D、直接

参考答案：B

146. 当服务员在检查餐厅发现客人遗留的物品时，应()。

- A、交经理保管
- B、交保安部保管
- C、立即交还客人
- D、自己保管

参考答案：C

147. 浅色啤酒的原麦汁含量为()。

- A、10°
- B、11°
- C、12°
- D、13°

参考答案：C

148. 中餐宴会的分菜方法有()。

- A、厨房分菜式，分菜台或备餐室分菜式
- B、各吃式分菜，餐台分菜式
- C、餐台分菜式，分菜台或备餐室分菜
- D、厨房分菜式，餐台分菜式，分菜台或备餐室分菜式

参考答案：D

149. 中餐宴会摆放餐桌要突出主桌，主桌要摆放在靠近宴会厅堂()的位置。

- A、正面靠右
- A、正面正中

B、正面随意

C、正面靠左

参考答案：B

150. 高档西餐厅的座椅应宽大舒适，餐台多采用较大的方桌或长方桌，并且餐台应为()的不等。

A、2人、4人

B、3人、5人

C、1人、3人、5人、7人

D、2人、4人、6人、8人

参考答案：D

151. 西餐厅选用瓷质餐具，一定要选用()，质量上乘的瓷器。

A、与菜肴配用

B、具有欣赏价值

C、耐损、耐磨

D、耐高温

参考答案：C

152. 中国名酒按其不同的种类可划分为()类。

A、3

B、4

C、5

D、6

参考答案：C

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/407112156154006043>