

高星级饭店运营与管理专业考试大纲

《餐饮服务与管理》

一、参考教材

《餐饮服务与管理》，主编：樊平、李琦，高等教育出版社。

二、考试内容

项目一 认识餐饮

任务一 认识餐饮环境

任务二 认识餐饮产品

任务三 认识餐饮设备

任务四 认识餐饮服务人员

项目二 餐饮服务技能

任务一 托盘

任务二 餐巾折花

任务三 摆台

任务四 酒水服务

任务五 菜肴服务

任务六 其他相关技能

项目三 中餐服务

任务一 中餐认知

任务二 中餐厅服务

项目四 西餐服务

任务一 西餐认知

任务二 西餐厅服务

项目五 宴会服务

任务一 宴会认知

任务二 宴会预订

任务三 宴会准备工作

任务四 中餐宴会服务

任务五 西餐宴会服务

项目六 酒吧服务

任务一 酿造酒认知

任务二 蒸馏酒认知

任务三 配制酒认知

任务四 软饮料认知

任务五 鸡尾酒调制

任务六 酒吧服务

项目七 菜单设计

任务一 菜单认知

任务二 菜单的设计与制作

任务三 菜品的定价原则与方法

三、题型与分值

序号	题型	分值	数量	小计
1	填空	1	20	20
2	不定项单选	2	10	20
3	名词解释	4	4	16
4	简答	4-6	5	28
5	论述	2	8	16
合计		100		

《餐巾折花》

一、参考教材

《餐饮服务与管理》，主编：樊平、李琦，高等教育出版社。

二、考试内容

测试项目	测试内容与标准	分值	备注
碧海贝壳	折叠规范、造型美观	10	杯花
鸡心花放	折叠规范、造型美观	10	杯花
双峰插云	折叠规范、造型美观	10	杯花
清风徐来	折叠规范、造型美观	10	杯花
枯木逢春	折叠规范、造型美观	10	杯花
王冠	折叠规范、造型美观	10	盘花
帐篷	折叠规范、造型美观	10	盘花
郁金香	折叠规范、造型美观	10	盘花
一帆风顺	折叠规范、造型美观	10	盘花
西服	折叠规范、造型美观	10	盘花

三、考试方式

结合青岛旅游学校办学条件和专业特色，采用技能展示方式考核技能。