

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

三、题型与分值

序号	题型	分值	数量	小计
1	单项选择题	1	40	40
2	填空题	1	10	10
3	判断题	1	10	10
4	简答题	5	6	30
5	案例分析题	10	1	10
合计	100			

《中餐摆台》

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
仪容仪表 (10 分)	仪容仪表符合岗位要求，面带微笑，姿态优雅大方，注重礼节礼貌。	10	
准备工作台 (10 分)	物品数量正确，摆放整齐有序，所有物品的摆放合理，符合工作的先后顺序。	10	
台布 (30 分)	拉开主人位餐椅，在主人位铺台布。 可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设装饰布、台布，要求一次完成。 若需第二次完成扣 0.5 分，两次未完成不得分。	20	
	台布正面朝上，定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。	10	
餐碟定位 (30 分)	手拿餐碟边缘部分，从主人位开始一次性定位摆放餐碟。	10	
	相邻两餐碟间距相等，餐碟边距桌沿 1.5 厘米。	10	
	拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞。	10	
托盘 (10 分)	用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。	5	
	托送自如、灵活。	5	
综合印象 (10 分)	台面摆台整体美观，便于使用，具有艺术美感。	5	
	操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。	5	

三、考试方式

结合青岛烹饪职业学校办学条件和专业特色，采用技能展示方式考核技能。