

2026年深圳技能大赛——盐田区饭店业(餐厅服务员)

职业技能竞赛理论复习题库

一、选择题（下列每题有4个选项，其中只有1个选项是正确的，请将正确答案的代号填在括号内）

1. 市场营销的目的是为了满足消费者的（ ）。

- （A）特殊需要
- （B）各种需要
- （C）特别需要
- （D）特殊要求

2. 为了实现销售目标，第一步骤是（ ）。

- （A）市场预测
- （B）市场调查
- （C）新产品开发
- （D）消费者研究

3. 市场预测是企业制定经营计划的（ ）。

- （A）根本手段
- （B）重要目标
- （C）重要依据
- （D）根本依据

4. 市场营销应考虑消费者研究的内容主要是（ ）、安全需求、社交需求、受尊重需求及自我实现的需求（ ）。

- （A）生理需求

(B) 心理需求

(C) 食欲需求

(D) 食品需求

5. 市场营销包含着由服务员提供()和服务所实施的一系列广泛活动。

(A) 咨询解答

(B) 餐饮产品

(C) 饮料或酒水

(D) 菜肴

6. 较高的()是餐厅经营成功的主要标志。

(A) 回客率

(B) 收入

(C) 入座率

(D) 奖金

7. 营销策略计划是指企业在不断的销售机会之间,在策略上相配合的()过程。

(A) 发展

(B) 维持

(C) 发展和维持

(D) 平衡

8. 市场营销策略计划是以饭店业所处的不断变化着的市场经营环境为基础的,
是一个()的过程。

(A) 动态、连续

(B) 不连贯

(C) 动态

(D) 连续

9. 市场细分是根据顾客之间需求的(), 把一个整体的市场划分为多个消费者群体, 以用来确定目标市场的过程。

(A) 差异性

(B) 衡量性

(C) 稳定性

(D) 多样性

10. 餐饮业的产品是指食品和饮料, 而()决定了产品内容的取舍和更新。

(A) 产品策略

(B) 市场细分

(C) 目标市场

(D) 订价策略

11. ()是指企业通过适当方式把商品(或劳务)的信息传递给消费者, 引起其注意和兴趣, 激发其购买欲望, 促进其购买行为的活动。

(A) 促销

(B) 分销

(C) 广告

(D) 推广

12. 真正要起到保护服务市场, 必须依靠()。

(A) 消费者信息反馈

(B) 经营者发现问题

(C) 服务人员

(D) 餐厅管理者

13. 产品竞争策略可以分为()和提高质量取胜策略。

(A) 创新取胜策略

(B) 市场开发策略

(C) 产品开发策略

(D) 技术开发策略

14. 餐厅竞争除产品质量和价格竞争外,应以()为首。

(A) 服务竞争

(B) 信誉竞争

(C) 信息竞争

(D) 品种竞争

15. 市场预测的基本原则包括惯性原则、()、类推原则。

(A) 相关原则

(B) 资源原则

(C) 需求原则

(D) 功能原则

16. 市场预测的方法很多,关键在于()。

(A) 选择得法

(B) 个人的经验

(C) 领导人的经验

(D) 专家的意见

17. 食物中所含人体所需的主要营养素是：（ ）、脂肪、糖、维生素、矿物质和水。

- （A）乳酸
- （B）碘
- （C）蛋白质
- （D）淀粉

18. 蛋白质在人体中的生理功能是构成机体、修补组织、（ ），同时是人体体液的重要成分。

- （A）补充热能
- （B）提供热能
- （C）供给热能
- （D）供应热能

19. 糖在人体中的生理功能是（ ），维持体温，构成身体组织，保护肝脏和促进消化。

- （A）果糖
- （B）乳糖
- （C）热量
- （D）多糖

20. 矿物质又称（ ）或灰分。

- （A）无机盐
- （B）有机盐
- （C）有机化合物

(D) 碳水化合物

21. 畜肉食品蛋白质含量约在 () %之间。

(A) 5~10

(B) 10~20

(C) 20~30

(D) 25~35

22. 蛋类的维生素绝大部分在蛋黄内, 以维生素A、D、() 较多。

(A) B

(B) C

(C) K

(D) B2

23. 鱼类肝脏中含维生素A、D, 鳕鱼、海蟹中含 () 。

(A) 钙

(B) 核黄素

(C) 磷

(D) 铁

24. 豆类蔬菜中所含维生素C () , 而且矿物质含量较高。

(A) 很少

(B) 较高

(C) 很丰富

(D) 一般

25. 叶菜类蔬菜含淀粉很少, 含 () 较多。

- (A) 蛋白质
- (B) 胡萝卜素
- (C) 矿物质
- (D) 纤维素

26. 不同的食用菌所含的营养素()。

- (A) 相反
- (B) 不相同
- (C) 相同
- (D) 一样

27. 豆类的()含量一般在20~50%之间。

- (A) 矿物质
- (B) 维生素
- (C) 糖
- (D) 蛋白质

28. 合理营养是指人从()中所吸收的各种营养成分的供给量比例合理，能够满足人体对各种营养素的需要。

- (A) 饮食
- (B) 药物
- (C) 蔬菜
- (D) 大米

29. 要做到合理营养，就要()，其基本要求有6点。

- (A) 合理饮食

(B) 注意饮食

(C) 统一饮食

(D) 搭配饮食

30. () 是人吸取多种营养的重要方面。

(A) 合理配料

(B) 合理配餐

(C) 搭配饮食

(D) 合理烹调

31. 挑选富有营养的 () 原料，合理配餐和合理烹调的目的，是满足人体对食物的营养需求。

(A) 豆制品

(B) 奶制品

(C) 动植物

(D) 蔬菜

32. 由于老年人机体能量消耗的逐渐减少，膳食 () 的供给量也相应的逐渐减少。

(A) 热能

(B) 维生素

(C) 矿物质

(D) 蛋白质

33. 维生素E 多存在于植物组织中，麦胚油中含量最多，豆类和 () 含量也十分的丰富。

(A) 奶类

(B) 水果

(C) 大米、小麦

(D) 蔬菜

34. 高血压患者应吃一些含维生素B、()较丰富的食物。

(A) 维生素A

(B) 维生素C

(C) 维生素D

(D) 维生素E

35. 胃病患者应多吃含()、维生素等丰富食物。

(A) 蛋白质

(B) 矿物质

(C) 高脂肪

(D) 纤维素

36. 肾病患者在膳食中要严格控制()的供应量。

(A) 蛋白质

(B) 维生素

(C) 矿物质

(D) 纤维食品

37. 肺结核病患者应多食用()的食物。

(A) 高蛋白

(B) 高脂肪

(C) 高纤维

(D) 含矿物质

38. 日本人其主食以 () 为主。

(A) 米饭

(B) 面食

(C) 肉类

(D) 杂粮

39. 俄国人的饮食偏重 () 的食品。

(A) 热量高、味重

(B) 低脂肪

(C) 高蛋白、低脂肪

(D) 低热量

40. 人体长蛔虫，是由于吃用了受 () 污染的食物引起。

(A) 生物性

(B) 化学性

(C) 放射性

(D) 细菌性

41. 人吃了生的未煮透的病猪肉、狗肉，即可得 () 病。

(A) 旋毛虫

(B) 囊虫

(C) 肝吸虫

(D) 传染

42. 工厂生产排出的废气、交通工具排出的废气、燃料燃烧产生的烟气中，含有

() 等大气污染物。

(A) 氧气、氮气

(B) 硫酸、硝酸

(C) 氢气、烟尘

(D) 一氧化碳、二氧化硫

43. 镉90 污染人体后，首先影响并危害人体 () 器官。

(A) 神经

(B) 内脏

(C) 运动

(D) 造血

44. () 是有毒食物。

(A) 病猪

(B) 变质肉类

(C) 河豚鱼

(D) 臭豆腐

45. 集体食物中毒的原因是 ()。

(A) 食用共同的致病食物

(B) 食用共同的食物

(C) 人体抵抗力差

(D) 厨房环境差、空气不流通

46. 各种食品除了具有本身固有了营养价值外，还应该 ()。

(A) “无毒无害”

(B) 色香味俱全

(C) 易于烹饪

(D) 耐保存

47. 发酵豆制品主要是()污染问题。

(A) 霉菌

(B) 细菌

(C) 杂菌

(D) 真菌

48. ()是需要冷藏的油脂。

(A) 奶油

(B) 花生油

(C) 芝麻油

(D) 猪油

49. 奶类主要卫生问题是存在()污染问题。

(A) 微生物

(B) 化学性

(C) 放射性

(D) 病毒性

50. 冷饮食品细菌污染来源有()。

(A) 食品添加剂

(B) 包装材料

(C) 空气中尘埃

(D) 容器模具中的增型剂

51. 杯屉要坚持每天加以()。

(A) 清洗抹净

(B) 冲洗抹净

(C) 清洗消毒

(D) 冲刷消毒

52. 对餐车的卫生要求是随时清除()。

(A) 污垢残渣

(B) 污渍油渍

(C) 锈渍污渍

(D) 水渍油渍

53. 打边炉每次用过后都应用()等清理炉体，除去粘挂的油污。

(A) 洗洁精、洗衣粉

(B) 清污剂、去污粉

(C) 清新剂、去污粉

(D) 清洁剂、去污粉

54. 存放冰铲的垫盘内应放有一块()。

(A) 消毒毛巾

(B) 消毒餐巾

(C) 消毒垫布

(D) 消毒垫纸

55. 烹饪是饮食产品的（ ），与服务、消费紧密相连。

（A）制作阶段

（B）制造阶段

（C）炮制阶段

（D）创作阶段

56. 烹饪是消费需求的（ ）。

（A）基础

（B）保证

（C）最终目的

（D）最初需求

57. 回锅肉被喻为（ ）的头菜。

（A）山东菜

（B）广东菜

（C）四川菜

（D）江苏菜

58. 素有鱼米之乡的（ ）盛产鳊鱼，又称桂鱼、花鲫鱼。

（A）杭州

（B）苏州

（C）无锡

（D）上海

59. 制作豌豆黄的用料有豌豆渣（ ）、白糖500克、清水1000克、金糕150克、

冻粉10 克、碱面1 克。

(A) 300 克

(B) 400 克

(C) 500 克

(D) 600 克

60. 饮食产品成本核算，包括营业成本核算和（ ）核算两部分。

(A) 生产成本

(B) 销售成本

(C) 总额成本

(D) 单位成本

61. 生产成本，是根据每种饮食产品的（ ）定额和价值计算出来的单位成本和总成本。

(A) 配料数量

(B) 耗能数量

(C) 配料最多者

(D) 配料最少者

62. 饮食产品价格=（ ）+费用+税金+利润。

(A) 毛利

(B) 燃料成本

(C) 成本

(D) 原材料成本

63. 营业费用，是指企业（ ）过程中所需的各种费用。

(A) 经费

- (B) 生产
- (C) 生产经营
- (D) 销售

64. 收入大于支出的差额为()。

- (A) 毛利
- (B) 利润
- (C) 利率
- (D) 成本

65. 销售利润率反映企业销售收入的收益水平，是衡量企业经济效益的重要指标。

其计算公式应为：()。

- (A) 销售利率=销售收入额/利润额 $\times 100\%$
- (B) 销售利率=利润额/销售收入额 $\times 100\%$
- (C) 销售利率=销售收入额/毛利额 $\times 100\%$
- (D) 销售利率=毛利额/销售收入额 $\times 100\%$

66. 综合毛利率的公式应为：()。

- (A) 综合毛利率=毛利总额/(成本+费用) $\times 100\%$
- (B) 综合毛利率=销售收入总额/毛利总额 $\times 100\%$
- (C) 综合毛利率=销售收入总额/(成本+费用) $\times 100\%$
- (D) 综合毛利率=毛利总额/销售收入总额 $\times 100\%$

67. 销售毛利率的公式应为：()。

- (A) 销售毛利率=产品销售价格/毛利 $\times 100\%$
- (B) 销售毛利率=毛利/产品销售价格 $\times 100\%$

(C) 销售毛利率= (产品销售价格+费用) /毛利 × 100%

(D) 销售毛利率=毛利/ (产品销售价格+费用) × 100%

68. 产品配料成本=主料成本+配料成本+ ()。

(A) 调料成本

(B) 燃料成本

(C) 调配成本

(D) 辅料成本

69. 在已知产品销售价格和成本毛利率的前提下, 可以计算出 ()。

(A) 产品成本

(B) 生产成本

(C) 销售成本

(D) 经营成本

70. 毛利率与价格政策是相互联系、相互制约、 () 的统一体。

(A) 相辅相成

(B) 相互关联

(C) 相互牵联

(D) 相互约束

71. 按质论价, 是指在兼顾产品质量和服务质量的前提下, 确定合理毛利率, 制定 ()。

(A) 产品销售价格

(B) 产品销售成本

(C) 产品成本价格

(D) 产品生产成本

72. 外加毛利率法是用()。

(A) 减法和除法

(B) 加法和乘法

(C) 加法和除法

(D) 减法和乘法

73. 餐饮系统的照明设备根据其()可分为基本照明和艺术照明。

(A) 用途

(B) 光源

(C) 布局

(D) 构造

74. 餐饮系统制冷设备包括()。

(A) 空调机和电冰箱

(B) 空调机

(C) 电冰箱

(D) 冰库

75. 电冰箱是由箱体、()、控制系统、存放物品的附件等四部分组成。

(A) 制冰系统

(B) 风扇电动机

(C) 压缩机

(D) 循环系统

76. 电视机由接收部分、扫描电路部分、显像管、()等部分组成。

(A) 屏幕

(B) 图像

(C) 音频

(D) 电源

77. 餐饮部门的音响设备主要是指()系统。

(A) 卡拉OK 演唱

(B) 声、像

(C) 视听

(D) 广播

78. 照明设备要()检查电源开关是否正常。

(A) 每周

(B) 隔一周

(C) 三天

(D) 经常

79. 搬动冰箱时箱体直立,如需倾斜时不得超过()角,更不允许将电冰箱倒置。

(A) 30°

(B) 45°

(C) 50°

(D) 60°

80. 服务人员要对卡拉OK的各部分机器的功能有大致地了解,对操作的()及遥控板上的各种按键了解清楚,以便正确操作。

(A) 开关、选钮

(B) 时间

(C) 开关

(D) 选钮

81. 全体餐饮部门的服务人员要掌握()各种电器设备的知识。

(A) 正确使用

(B) 移动和通电

(C) 用完关机

(D) 卫生清洁

82. 餐厅服务员在服务中运用语言的情歌因素可以提高企业()。

(A) 名誉

(B) 利益

(C) 效益

(D) 信誉

83. 通常,西餐服务中的面包、黄油在客人订食品单()提供。

(A) 以前

(B) 以后

(C) 当中

(D) 同时

84. 高档宴会每桌占地面积应为()。

(A) $10 \sim 12\text{m}^2$

(B) $12 \sim 15\text{m}^2$

(C) 15 ~ 17m²

(D) 17 ~ 19m²

85.西餐用餐餐具的配用均以()而定。

(A) 客人数量

(B) 用餐标准

(C) 菜单内容

(D) 饮食习惯

86.西餐摆台中,头盘叉位于鱼叉左侧,距鱼叉()。

(A) 0.5cm

(B) 1cm

(C) 1.5cm

(D) 2cm

87.西餐摆台中,水杯摆在主刀上方,杯底距主刀尖()。

(A) 0.5cm

(B) 1cm

(C) 1.5cm

(D) 2cm

88.宴会不仅是一种高级消费方式,也是体现餐厅()的重要形式之一。

(A) 菜肴水平

(B) 环境水平

(C) 服务水平

(D) 管理水平

89.宴会厅堂中的各种装饰与设备都是为（ ）。

- (A) 提高宴会气氛
- (B) 烘托进餐情趣
- (C) 客人服务的
- (D) 提高知名度

90.法式建筑具有代表性的在路易（ ）时期。

- (A) 十二至十四
- (B) 十四至十六
- (C) 十六至十八
- (D) 十八至二十

91.掌握不同花卉品种的特征与个性，是形成插花（ ）的关键。

- (A) 造型与色彩
- (B) 体积与形状
- (C) 档次与规格
- (D) 艺术与风格

92.葵花是有朝气的象征，代表着（ ）。

- (A) 满园春色
- (B) 大地盎然
- (C) 生机勃勃
- (D) 金银富贵

93.玫瑰在很多国家或名族中被视为（ ）象征。

- (A) 爱的

(B) 喜的

(C) 美的

(D) 忠的

94.西洋式插花艺术一般以()各国为代表。

(A) 亚洲

(B) 非洲

(C) 欧美

(D) 大洋洲

95.作为衬草用的草枝,长度应在()之间。

(A) 15~20cm

(B) 20~25cm

(C) 25~30cm

(D) 30~35cm

96.宴会是()的一种重要方式,也是一种重要交际形式。

(A) 餐厅服务

(B) 商品销售

(C) 饮食产品销售

(D) 公共关系

97.法式西餐宴会厅内喜欢使用大型水晶玻璃吊灯,它能产生一种闪烁的光,给人以()。

(A) 豪华之感

(B) 晶莹之感

(C) 辉煌之感

(D) 明亮之感

98.金银器作为餐碟垫碟使用时，骨质瓷半径应小于金银器半径（ ）。

(A) 0.3cm

(B) 0.5cm

(C) 0.7cm

(D) 0.9cm

99.通常一个自助餐台的食物可招待（ ）位客人。

(A) 60

(B) 70

(C) 80

(D) 90

100.自助餐台的设计要注意层次感，装饰物摆放要高低错落有致，以便（ ）。

(A) 取用

(B) 减少浪费

(C) 节约场地

(D) 美观造型

101.夏季宴会厅使用空调应将温度调到（ ）为佳。

(A) 24℃

(B) 25℃

(C) 26℃

(D) 27℃

102.设计西餐厅布局之前,首先应确立餐厅的经营性质,如快餐厅则需要保持()的气氛。

- (A) 享受
- (B) 热烈
- (C) 明快
- (D) 温馨

103.中国茅台酒是世界()名酒之一。

- (A) 两大
- (B) 三大
- (C) 四大
- (D) 六大

104.五粮液酒属于()酒,其乙醇含量有38° 和58° 两种。

- (A) 酱香型
- (B) 浓香型
- (C) 窖香型
- (D) 清香型

105.泸州老窖特曲,以糯米、高粱为主要原料,用()制曲。

- (A) 大豆
- (B) 大麦
- (C) 大米
- (D) 小麦

106.孔府家酒于()年在比利时布鲁塞尔获金奖。

(A) 1984

(B) 1986

(C) 1988

(D) 1990

107.沙城白葡萄酒，产于河北省怀来县沙城酒厂，乙醇含量为（ ）。

(A) 15°

(B) 16°

(C) 17°

(D) 18°

108.北京特制啤酒，乙醇含量为3.5°，酒液为（ ）色。

(A) 淡黄

(B) 浅黄

(C) 棕黄

(D) 金黄

109.山东黄酒，乙醇含量为11.5°，含糖量为（ ）左右。

(A) 5%

(B) 10%

(C) 5%

(D) 20%

110.香槟酒或气泡葡萄酒，酒中的二氧化碳是以葡萄酒加（ ）而产生的。

(A) 糖发酵

(B) 醇发酵

(C) 氧发酵

(D) 垫发酵

111.鸡尾酒是一类特殊的混合酒，它是由一种或一种以上基酒配制而成的（ ）酒品。

(A) 特味

(B) 甜味

(C) 艺术

(D) 特殊

112.四川菜其风味清、香、醇、浓并重，并以善用（ ）著称。

(A) 麻辣

(B) 香辣

(C) 鲜辣

(D) 甜辣

113.粤菜用料广博奇异，选料精细，（ ）甚多。

(A) 海味肴馔

(B) 山珍肴馔

(C) 野味肴馔

(D) 菌类肴馔

114.北京的代表名菜除了蟹黄狮头、炒芙蓉鸡片、挂炉烤鸭外，还有（ ）。

(A) 松仁鱼米

(B) 三元牛头

(C) 荷包鱼翅

(D) 酱爆鸡丁

115.福建菜清鲜、淡爽，偏于甜酸，厦门菜讲究调料，善用（ ）。

(A) 甜辣

(B) 香辣

(C) 酸辣

(D) 咸辣

116.山西的代表名菜有香酥鸡、奶油扒龙虾及（ ）等。

(A) 金台钱蘑

(B) 金针蘑

(C) 金钱猴头蘑

(D) 金钱扒鲜蘑

117.茉莉花茶主要产于福建、江苏及（ ）三地

(A) 浙江

(B) 湘江

(C) 汉江

(D) 长江

118.冲泡乌龙茶、普洱茶、铁观音等特种茶时，需要（ ）的开水冲泡。

(A) 85℃

(B) 90℃

(C) 95℃

(D) 100℃

119.美国人比较速溶茶，如绿茶、乌龙茶及（ ）。

- (A) 花茶
- (B) 白茶
- (C) 红茶
- (D) 紧压茶

120.一般轻体力劳动者，每日摄入（ ），才能基本保证平衡膳食的数量和各种需求。

- (A) 15 种食物共约1500 g
- (B) 12 种食物共约1500 g
- (C) 25 种食物共约1500 g
- (D) 30 种食物共约1500 g

121.膳食中的热量来自（ ）四大类食物。

- (A) 梁谷、根茎、豆类、肉类
- (B) 梁谷、薯类、豆类、动物性食物
- (C) 梁谷、薯类、大豆、动物性食物
- (D) 梁谷、奶类、大豆、肉类

122.在三大供热营养素合理的热量分配中，蛋白质占膳食总热量的（ ）。

- (A) 10% ~ 12%
- (B) 10% ~ 13%
- (C) 10% ~ 14%
- (D) 10% ~ 15%

123.膳食中，脂类的配比应该是：饱和脂肪酸比不饱和脂肪酸为（ ）。

- (A) 1: 2

(B) 2: 1

(C) 1: 3

(D) 2: 3

124.柯林杯比高杯细且长，容量一般为（ ）。

(A) 224 ~ 341ml

(B) 244 ~ 341ml

(C) 264 ~ 241ml

(D) 284 ~ 341ml

125.白兰地杯容量为227ml 左右，饮用白兰地时一般只倒（ ）左右。

(A) 22ml

(B) 24ml

(C) 26ml

(D) 28ml

126.虽然各餐饮企业所采用的（ ）各异，但最终目标都是多吸引宾客，多增加本企业的经济效益。

(A) 销售方式

(B) 竞争方式

(C) 买卖方式

(D) 管理方式

127.如果企业能精简人员或者雇用（ ），劳动分配率就会降低，劳动分配率越低，则劳动生产率越高。

(A) 高薪职工

(B) 底薪职工

(C) 义务工

(D) 临时工

128.提高劳动生产率的首要因素是要培养员工树立正确的经营观念，积极开拓市场，节约开支，提高餐饮企业的（ ）。

(A) 纯利

(B) 毛利

(C) 营业额

(D) 销售额

129.餐厅服务员有为消费者提供服务、为本企业获得应有的（ ）的任务。

(A) 经济和社会效益

(B) 经济效益

(C) 社会效益

(D) 生产效益

130.良好的餐厅服务和优质的（ ）都是客人所需要的，所以他们应该互为补充、相辅相成。

(A) 餐厅气氛

(B) 卫生状况

(C) 美味佳肴

(D) 菜肴价格

131.制定的培训目标要具体，（ ），能实现，并符合实际需求。

(A) 可比较

(B) 可衡量

(C) 可对照

(D) 可参考

132. 饮食是人类的第一需求，只有吃饱、吃好、吃的有营养，符合人体需要。才能保证人的身体健康和人的（ ）。

(A) 生活质量

(B) 生命质量

(C) 生活品质

(D) 生命品质

123. 非计划性的饮食消费，=对消费者来说不是生活必需的。从心理讲是请客和品味兼而有之，比较（ ）。

(A) 讲究排场

(B) 讲究气氛

(C) 讲究味道

(D) 讲究卫生

134. 我国从建国初期开始陆续制定并颁发了数十种有关饮食卫生、食品加工、饮食环境等方面的法规、条例，并于（ ）起颁发并实行了《食品卫生法》。

(A) 1985年7月1日

(B) 1986年7月1日

(C) 1987年7月1日

(D) 1988年7月1日

135. 餐厅用餐的客人不论时间是否充裕，都希望餐厅的服务工作快捷，并且是（ ）。

- (A) 快速的
- (B) 敏捷
- (C) 高效率的
- (D) 卫生的

136.餐厅服务员在服务中能否得到客人的赞许或认可，在很大程度上取决于是否懂得如何去保护、满足客人的（ ）要求。

- (A) 自信心
- (B) 自尊心
- (C) 自制力
- (D) 自主性

137.一般有生理缺陷的客人，自尊心比正常人（ ），餐厅服务员要给予特别的关照，但不能过分。

- (A) 稍弱
- (B) 更弱
- (C) 更强
- (D) 一样

138.在职餐厅服务员的专业素质是一种（ ），应放在非常重要的位置。

- (A) 专业技术的教育
- (B) 职业技能的教育
- (C) 思想道德的教育
- (D) 业务知识的教育

139.制定“（ ）”时，要列出问题，并分析生产问题的原由，然后确定需要培

训的项目。

- (A) 培训计划分析
- (B) 培训需求分析
- (C) 培训要求分析
- (D) 培训内容分析

140.采用()的方法可以在短时间内将特定的知识信息传递给群体学员,它适合传授某单一课程。

- (A) 讨论教学
- (B) 表演教学
- (C) 课堂教学
- (D) 操作教学

141.采用()培训,要求训导师要有良好的应变、林场发挥和控制能力。

- (A) 讨论法
- (B) 教授法
- (C) 表演法
- (D) 示教法

142.一名餐厅服务员在上岗之初应该进行不少于()的培训。

- (A) 1天
- (B) 3天
- (C) 5天
- (D) 7天

143.餐厅服务员要()厨师的辛勤工作,这对协调餐厅工作是很重要的。

(A) 帮助

(B) 尊重

(C) 协助

(D) 看重

144.三文鱼切片时，每片鱼的厚度为（ ）。

(A) 0.1CM

(B) 0.2CM

(C) 0.3CM

(D) 0.4CM

145.餐厅服务员向客人介绍菜品的特色，可以提高客人的（ ）。

(A) 认知率

(B) 认同率

(C) 认可率

(D) 认选率

146.强化葡萄酒是在酒制作过程中加入了（ ）。

(A) 雪利酒

(B) 波特酒

(C) 朗姆酒

(D) 白兰地

147.苗族人有用（ ）迎贵宾的习俗。

(A) 大碗盛酒

(B) 酒杯盛酒

(C) 牛角盛酒

(D) 小碗盛酒

148.盖碗茶具的茶碗底托直径为(), 高2.5CM.

(A) 5.5CM

(B) 8.7CM

(C) 9.8CM

(D) 10.3CM

149.餐巾折花的造型与宴会的主题内容应()。

(A) 协调一致

(B) 遥相呼应

(C) 整齐划一

(D) 千姿百态

150.餐巾是餐桌上的普通用品, 餐巾折花是一种()。

(A) 艺术作品

(B) 工艺作品

(C) 美术作品

(D) 装饰作品

二、多项选择题(下列每题有4个选项, 其中至少有2个选项正确的, 请将正确答案的代号填在括号处)

1.餐厅服务员中语言服务要注意()。

A.真诚质朴

B.含蓄大方

C.直言明快

D.字斟句酌

2.牛排的成熟度有（ ）。

A.全熟

B.半熟

C.八成熟

D.三成熟

3.运用语言艺术展示文明窗口，其服务用语要（ ）。

A.真实友善

B.不欺不诈

C.不粗不俗

D.语言规范

4.宴会厅堂布置的原则是（ ），提供给客人一个舒适愉快的就餐环境。

A.庄重

B.整齐

C.清洁

D.美观大方

5.宴会的餐厅布置除了搞好餐桌的设计与摆放及花卉绿化的布置外，还应该处理好（ ）。

A.“围”与“透”的关系

B.“突出”与“陪衬”的关系

C.家具与观赏的关系

D.光线、色彩与客人喜好的关系

6.快餐厅顾客就餐座椅原则上应以（ ）为主，且应坚固

A.简洁

B.舒适

C.漂亮

D.小巧

7.通过插花艺术，表达出人们的情思和心态，从而实现（ ），达到神形兼备的境界。

A.以花传情

B.以花传言

C.以形传神

D.以行传思

8.桂花有金、银桂之分，它象征着（ ）。

A.金银富贵

B.财源恒通

C.官运亨通

D.文思长进

9.在制作插花造型时，应注意鲜花与饰物的（ ）。

A.协调性

B.间隔性

C.欣赏性

D.艺术性

10.东方自然无规则式构图可以表现出作品的（ ）。

A.千姿百态

B.清新自然

C.秀丽多姿

D.百花齐放

11.延长插花花期的方法有（ ）。

A.蜡封法

B.烫封法

C.添加剂法

D.花泥插花法

12.宴会前的检查工作主要包括对台面餐、饮用具的检查及（ ）。

A.卫生检查

B.食品检查

C.安全检查

D.各种设备检查

13.仪器鉴别酒质具有一定的（ ）。

A.科学性

B.准确性

C.权威性

D.实际性

14.采用感观鉴别的方法对酒品质量进行鉴别时，餐厅服务员要通过（ ），迅速对酒质进行优劣判断。

A.看酒色

B.嗅酒气

C.品酒体

D.看酒态

15.五粮液酒以（ ）、小麦及玉米等为酿酒原料制成。

A.红高粱

B.糯米

C.大豆

D.大米

16.洋河大曲产于江苏省泗阳县洋河酒厂，其乙醇含量有（ ）。

A.55°

B.58°

C.60°

D.64°

17.波尔多地区分为五大著名葡萄酒产区，如梅多克、波默洛克和（ ）。

A.索泰尔纳

B.波士顿

C.格拉沃松

D.圣埃米利永

18.意大利著名葡萄酒品牌产地主要有（ ）。

A.皮埃蒙特

B.伦巴第

C.威尼托

D.托斯卡纳

19.波尔多的著名葡萄酒品牌有波尔多红葡萄酒和（ ）等。

A.梅多克

B.拉费特

C.依坤酒

D.梅鹿特

20.长酒又称长饮或消遣饮料，它以（ ）等为基酒制成。

A.加饮酒

B.烈性酒

C.啤酒

D.利口酒

21.鸡尾酒的调制方法除摇和法以及调和法外，还有（ ）。

A.兑和法

B.漂浮法

C.晃和法

D.搅合法

22.中国菜就其风味而言，可分为（ ）。

A.特殊风味

B.地方风味

C.民族风味

D.其他风味

23.山东菜的代表名菜有（ ）。

A. 氽芙蓉黄管脊髓

B. 奶汤八宝鸡

C. 荷花鱼翅

D. 活元鱼

24. 四川菜的代表名菜有（ ）。

A. 水煮牛肉

B. 樟茶鸭子

C. 菠饺鱼肚

D. 家常海参

25. 淮扬菜以扬州为中心，其代表名菜有（ ）。

A. 翠珠鱼花

B. 干爆鹿筋

C. 宫灯里脊

D. 东坡肉

26. 粤菜的代表名菜有（ ）。

A. 柠汁煎鸭脯

B. 百花清肠肚

C. 糖醋石斑鱼

D. 金龙乳猪

27. 上海菜的代表名菜有（ ）。

A. 鸡汁排翅

B. 松仁鱼米

C.炒蟹黄油

D.扣三丝

28.福建的代表名菜有（ ）。

A.荷包鱼翅

B.佛跳墙

C.白炒龙虾片

D.芙蓉海参

29.河南菜肴具有（ ）的风味特色。

A.鲜香清淡

B.四季分明

C.色彩典雅

D.质味适中

30.湖南菜由（ ）地方菜组成。

A.珠江一带

B.湘江流域

C.洞庭湖区

D.湘西山区

31.陕西菜的名菜代表有麻辣羊肝及（ ）等。

A.鸡米海参

B.青衣仙子

C.宫保鸡丁

D.草堂八素

32.山西菜也称晋菜，它由（ ）组成。

A.太原菜

B.运城菜

C.临汾菜

D.五台菜

33.红茶名品有（ ）。

A.福红

B.湛红

C.闽红

D.祁门红

34.绿茶按制作工艺可分为炒青及（ ）四大类

A.烘青

B.晒青

C.熏青

D.蒸青

35.紧压茶的主要品种除青砖、黑砖外，还有（ ）等。

A.香砖

B.伏砖

C.花砖

D.米砖

36.属于酸性食物的有（ ）。

A.漕米、面粉

B.蛋黄

C.精白米、大麦

D.苹果、鸡肉

37.属于碱性食物的有（ ）。

A.海带

B.萝卜

C.土豆

D.洋葱

38.在培训服务程序中，用模拟操作手法比较适用，学员可以直接感受（ ）、斟酒等具体步骤的操作要领，较快地掌握服务标准。

A.问候

B.就座

C.点菜

D.上菜

39.鸡尾酒杯可以是各种形状的异形杯，但（ ）。

A.不带任何花纹和色彩

B.不可用塑料杯

C.不可用高脚杯

D.一定是高脚杯，便于手握

40.餐饮企业和其他企业生产产品的过程不同，餐饮工作有（ ）的特点。

A.间隙

B.劳动强度不均衡

C.接待工作差异

D.资金周转慢

41.影响餐饮企业人员定员编的关键因素是（ ）。

A.服务的类别

B.客流量

C.生产规模

D.加工技术的复杂程度

42.每日营业量的分析要以客人统计数据依据，做好（ ）的统计就能较精准地预测每日的营业量。

A.客人数

B.餐厅服务员数

C.领班人数

D.菜品服务人数

43.各时间段的客人统计通常有（ ）等方法。

A.领位员记录客人数

B.餐厅服务员记录客人数

C.订餐服务员订餐时记录客人数

D.收银员在客人结账时记录客人数

44.劳动定额通常以供餐的时数作时间单位，也有以小时或每班工作时数作时间单位的，如（ ）。

A.每餐服务数

B.每人服务数

C.每小时服务数

D.每天服务数

45.理智型的消费者，对餐饮企业的用餐环境、食品的（ ）等都有所选择。

A.质量

B.规格

C.品种

D.价格

46.客人在品尝菜肴时，餐厅服务员应该不失时机地向客人介绍（ ）等。

A.历史典故

B.历史经历

C.相关的历史典故

D.有特色的烹调方法

47.客人在进餐时餐厅方面仅提供雅静的环境还不够，还要满足宾客的（ ）心理要求。

A.舒适

B.舒畅

C.安静

D.音乐

48.服务的舒适是指向消费者提供服务的餐厅服务员的态度应该（ ），尊重消费者。

A.礼貌

B.热情

C.周到

D.微笑

49.我国幅员辽阔，人口众多，各地区由于受（ ）、经济等多方面因素的影响，在饮食口味上形成了各自不同的特点。

A.地理

B.气候

C.物产

D.人口

50.为了满足客人求职心理，餐厅服务员应熟练掌握菜单内格式菜肴的（ ），有历史典故的菜肴要了解清楚

A.主料

B.配料

C.烹饪方法

D.食用方法

三、判断题（下列判断正确的请打“√”，错误的请打“×”）

（ ）1. 市场调查是运用科学的方法系统地收集和整理有关市场营销的信息，并给予分析研究的过程。

（ ）2. 市场营销环境是指与企业经营有关的影响产品供求的诸种外界客观因素的综合。

（ ）3. 高价策略有利于企业尽快收回成本，又能吸引顾客购买。

（ ）4. 信息反馈消费者系统是一种协助管理者工作的工具，一种藉此学习和自我纠正的工具。

（ ）5. 市场的需求预测是指对某产品未来市场需求前景的推测和估算。

（ ）6. 营养素在人体中的作用有：供给机体热能和调节各种生理机能，维持人体组织的正常生长。

（ ）7. 脂肪是由脂肪酸和甘油酸组成。

（ ）8. 水在人体中的生理功能很多，其中之一是：水可以促进体内各种营养成分的消化、吸收和代谢。

- () 9. 禽肉所含的矿物质也较多,如钙、磷、钠等。
- () 10. 鱼是人类需要的蛋白质的重要来源。
- () 11. 黄瓜、冬瓜、丝瓜、茄子、番茄等属于瓜果类蔬菜。
- () 12. 谷类食物中所含的营养素有:糖、脂肪、蛋白质、维生素、矿物质和水。
- () 13. 膳食结构中热量和蛋白质不足型主要表现在欧洲及北美洲发达的国家。
- () 14. 儿童所需的热能随年龄、升高和体重的增加而增加。
- () 15. 心脏病患者在食物中盐的用量要加以控制,一般每日5-7 克。
- () 16. 糖尿病患者要选择食物纤维素较少而含糖量低的食物。
- () 17. 贫血患者应进食高蛋白和富含特质的食物。
- () 18. 法国人饮食喜爱的副食品,除了牛、羊肉、家禽和各种香肠及新鲜蔬菜之外,还有各种各样的海鲜产品。
- () 19. 食品中的沙门氏菌、黄曲霉菌能产生各种危害人体健康的毒素。
- () 20. 被昆虫污染过的食物完全失去营养价值及食用价值。
- () 21. 过量使用食品添加剂可造成食品污染。
- () 22. 食物受病原性微生物污染后,在食物中产生大量毒素使食品具有毒性。
- () 23. 葡萄球菌肠毒素中毒是属化学性食物中毒。
- () 24. 防止谷类粮食污染的有效途径之一是防止有害植物种子的污染。
- () 25. 生吃瓜果、蔬菜、水生植物只要彻底洗净,消毒即可。
- () 26. 为保证肉类的卫生质量,畜类需做宰前检验。
- () 27. 新鲜蛋中的杀菌素会随着温度升高,失去杀菌作用,以致微生物大量繁殖,使蛋腐败变质。
- () 28. 刚购进新鲜鱼或冻鱼后,应立即放进冰箱冷藏。
- () 29. 餐具筐是中转用具,必须要做到干净、无油泥污垢,保持清洁卫生。
- () 30. 主食食品的盛装器皿必须要每天进行洗涮消毒。
- () 31. 选择山东半岛盛产的刺参,又称灰参,色呈黑褐,体外壁有疣状突起,腹壁有管足。
- () 32. 蚝油是以沙井鲜蚝汁、澄面粉、芝麻、白糖、盐等,以焙烧蒸煮等工艺处理而成。
- () 33. 焖黄鱼翅是北京著名的官府菜中最具代表性的名菜。
- () 34. 营业成本是指按照会计核算程序计算出来的一定时期内实际耗用的原材料和燃料价值的总和。
- () 35. 成本毛利率是指毛利与产品配料成本的比率。
- () 36. 降低产品成本的途径是广泛的,以企业内部来看,要从管理和技术两方面挖掘潜力。
- () 37. 消费者研究在餐饮业的运用,实际上就是顾客心理需要的预测。
- () 38. 营销策略计划必要性的原因之一是顾客对价格和价值的关系的看法正趋于稳定。
- () 39. 服务竞争中包括了服务方式、服务态度和服务技能的竞争。
- () 40. 食物中所含人体所需的主要营养素是蛋白质、脂肪、糖、维生素、矿物质和水。
- () 41. 脂肪经人体的消化过程分解为甘油酸,被人体吸收变成营养。
- () 42. 禽蛋主要提供蛋白质。

- () 43. 合理烹调的目的是保证食品的质量的提高营养水平。
- () 44. 女性皮肤的健康只需要一定数量的维生素。
- () 45. 妊娠后期, 应多吃富含蛋白质的食物, 还有脂肪和碳水化合物等。
- () 46. 食物贮存的条件不好, 缺少防蝇、防虫设备, 食物很容易被昆虫卵污染。
- () 47. 有毒食物是指健康人经口吃入可食状态和正常数量而发病的食物。
- () 48. 对性急求快的就餐宾客在上菜时要突出一个“快”字, 这类客人一般在价格、品种上比较计较
- () 49. 对于寻求环境优雅的客人, 应突出“文化”二字的服务。
- () 50. 满足宾客受尊重的心理, 要突出一个“敬”字。
- () 51. 竭诚为宾客服务, 要突出一个“超”字。
- () 52. 客人的情感因素对餐饮企业经营成效具有十分重要的意义。
- () 53. 零点菜单内应包括所有零点厨房能提供的食品。
- () 54. 零点餐厅所有的操作程序与标准, 都必须以客人的需要为依据。
- () 55. 零点服务就是要最大限度地满足客人的各种各样的需求, 使餐厅能够获得稳定的客源。
- () 56. 西餐中的沙拉汁有千岛汁、法式汁、油醋汁和奶酪沙拉汁。
- () 57. 通常中档宴会每桌占地面积为10-12 m²。
- () 58. 多桌宴会桌与桌之间的间隔距离为1.5m 左右。
- () 59. 宴会厅主要通道宜宽敞些, 一般可视宴会的场地情况设在1.5-2m 之间。
- () 60. 宴会开始前, 餐厅服务员要做到: 知人数、知台数、知宴会标准、知开餐时间、知菜肴品种和出菜顺序、知主办单位、知邀请对象、知收费办法。
- () 61. 餐台上铺设台布, 可以保持清洁, 使客人赏心悦目, 整个进餐环境的气氛也因此显得典雅和高贵。
- () 62. 不同格调的宴会厅应配有与之相适应的灯光色彩, 用白炽灯比用日光灯好。
- () 63. 餐饮服务通过插花艺术使花卉中的精华之美在再现, 从而进一步美化环境, 烘托宴会气氛。
- () 64. 荷花被视为清静高洁的佳品, 带有天生的傲气。
- () 65. 龟背竹是长寿的象征, 具有万年之久的含义。
- () 66. 西洋式插花取材讲究, 花种多而茂盛。
- () 67. 剪切花草时, 应以斜角35° 为准。
- () 68. 宴会开始时点燃蜡烛, 烛光可以增强宴会厅的光亮度, 起着一定的照明作用。
- () 69. 自助餐餐台的设计一定要线条美观、流畅, 既要便于客人取食, 又要具有艺术性。
- () 70. 鸡尾酒会的布局应由较大的活动空间, 以适应客人走动和交谈的需要。
- () 71. 设计西餐厅布局之前, 首先应确立餐厅的经营性质, 高档商务餐厅必须让客人感受到明快的气氛。
- () 72. 中档中餐宴会服务一般1 名看台服务员应为20 位左右客人提供餐台的就餐服务。
- () 73. 中档中餐宴会, 1 名迎宾服务员要为15-30 位客人提供提供引位、迎送服务。

- () 74.高档中餐宴会, 1 名传菜服务员要为10 位客人提供传菜服务。
- () 75.鉴别酒水质量通常有两种方法, 即: 仪器鉴别法和感官鉴别法。
- () 76.世界著名的六大蒸馏酒是:中国白酒、白兰地酒、威士忌酒、朗姆酒、伏特加酒、金酒。
- () 77.泸州老窖特曲酒的乙醇含量有38° 和60° 两种。
- () 78.汾酒属清香型酒, 乙醇含量为60° 。
- () 79.古井贡酒产于我国安徽省亳县古井贡酒厂, 属浓香型, 乙醇含量在58° -60° 之间。
- () 80.烟台红葡萄酒属甜型玫瑰红葡萄酒, 含糖量为17%。
- () 81.绍兴加饭酒酒色深黄微红, 酒液明亮, 酒香浓郁芬芳, 口味鲜香醇厚。
- () 82.波尔多地区位于法国西南部, 是全球最佳的著名葡萄产区。
- () 83.民族风味主要包括以少数民族饮食文化及其习俗为特色的菜品风味。
- () 84.山东菜主要由内陆的济南菜和沿海的胶东菜所构成。
- () 85.四川菜主要由成都菜, 重庆菜, 自贡菜和佛斋菜组成。
- () 86.淮扬菜以扬州为中心, 口味以肥厚鲜嫩为, 南北皆宜。
- () 87.粤菜由广东菜,潮州菜, 东江菜组成, 并以广州菜为代表。
- () 88.北京菜花色繁多, 调味精美, 菜肴讲究, 酥, 脆, 鲜, 嫩。
- () 89.福建菜鲜香清淡, 四季分明, 色彩典雅。
- () 90.陕西菜也称秦菜, 它由关中菜, 陕北菜和汉中菜组成。
- () 91.清真菜又称回族菜, 指信奉伊斯兰教民族肴馔的总称。
- () 92.乌龙茶近似于红茶, 属发酵茶类。
- () 93.茶叶的泡水方法大致有泡, 沏, 煮三种。
- () 94.平衡膳食是营养配餐的关键。
- () 95.烹饪是饮食产品的制作阶段,服务是中心环节,销售是饮食产品的最终目的。
- ()96.引导消费是指在提高客人对餐厅的满意程度、赢得客人的基础上, 迫使客人多消费, 增加餐厅的营业收入。
- ()97.餐饮企业是向客人提供有形产品并直接为客人提供服务的, 餐饮企业内部的前台和后台完全是由于工作需要而形成的分工。
- ()98.培训过程的基本环节是不断地进行辅导, 巩固培训中学不到的内容。
- ()99.情景表演法也称模拟操作法, 其优点是有助于现场评估。
- ()100.实物示教也称情景表演法, 适合于讲解具体服务项目的操作。

2026年深圳技能大赛——盐田区饭店业(餐厅服务员)

职业技能竞赛理论复习题库参考答案

一、单选题

1.B 2.B 3.C 4.A 5.B 6.A 7.C 8.A 9.A 10.A
11.A 12.A 13.A 14.A 15.A 16.A 17.C 18.C 19.C
20.A 21.B 22.D 23.B 24.C 25.D 26.B 27.D 28.A
29.A 30.B 31.C 32.A 33.D 34.B 35.A 36.A 37.A
38.A 39.A 40.A 41.A 42.B 43.D 44.C 45.A
46.A 47.A 48.A 49.A 50.C 51.C 52.A 53.B 54.A
55.A 56.B 57.C 58.B 59.C 60.A 61.A 62.C 63.C
64.B 65.B 66.D 67.B 68.A 69.A 70.A 71.A 72.B
73.A 74.A 75.A 76.D 77.A 78.D 79.B 80.A 81.A
82.C 83.A 84.B 85.C 86.B 87.D 88.C 89.C 90.B
91.D 92.C 93.A 94.C 95.B 96.C 97.C 98.B 99.C
100.D 101.D 102.C 103.B 104.B 105.D 106.D 107.B
108.A 109.B 110.A 111.C 112.A 113.C 114.B 115.A
116.A 117.A 118.D 119.C 120.B 121.B 122.D 123.A
124.D 125.D 126.B 127.B 128.B 129.A 130.C 131.B
132.B 133.A 134.C 135.C 136.B 137.C 138.C 139.B
140.C 141.A 142.B 143.B 144.B 145.D 146.D 147.D
148.B 149.B 150.A

二、多选题

1.ACD 2.ABCD 3.ABCD 4.ABCD 5.ABCD 6.BD 7.AC
8.ACD 9.AD 10.BC 11.ABCD 12.ACD 13.AC 14.ABC
15.ABD 16.ACD 17.ACD 18.ABCD 19.ABCD 20.BCD
21.ABD 22.BCD 23.ABC 24.ABCD 25.ACD 26.ABD
27.ABCD 28.ABC 29.ABCD 30.BCD 31.ABD 32.ABCD
33.BCD 34.ABD 35.BCD 36.ABC 37.ABCD 38.ABCD
39.ABD 40.ABCD 41.ABCD 42.AD 43.ACD 44.ACD
45.ABCD 46.CD 47.AB 48.ABCD 49.ABCD 50.ABCD

三、判断题

1.√ 2.√ 3.× 4.√ 5.√ 6.√ 7.√ 8.√
9.× 10.√ 11.√ 12.√ 13.× 14.√ 15.×
16.× 17.√ 18.× 19.√ 20.× 21.√ 22.√
23.× 24.√ 25.× 26.√ 27.√ 28.× 29.√
30.√ 31.√ 32.√ 33.√ 34.√ 35.√ 36.√
37.√ 38.× 39.√ 40.√ 41.× 42.√ 43.√
44.× 45.× 46.√ 47.√ 48.× 49.× 50.√
51.√ 52.√ 53.√ 54.√ 55.√ 56.√ 57.√
58.× 59.√ 60.√ 61.√ 62.√ 63.√ 64.√
65.√ 66.√ 67.× 68.× 69.√ 70.√ 71.×
72.× 73.× 74.√ 75.√ 76.√ 77.√ 78.√
79.× 80.× 81.√ 82.√ 83.√ 84.√ 85.√
86.× 87.√ 88.√ 89.× 90.√ 91.√ 92.×
93.√ 94.√ 95.√ 96.× 97.√ 98.√ 99.× 100.×