

## 浙江省 2017 年 4 月高等教育自学考试

## 宴会设计试题

课程代码:00990

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

## 选择题部分

## 注意事项:

1. 答题前,考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后,用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动,用橡皮擦干净后,再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

## 一、单项选择题(本大题共 20 小题,每小题 2 分,共 40 分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个符合题目要求的,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 我国传统宴席以\_\_\_\_\_为中心安排肴馔。  
A. 酒      B. 肉      C. 茶      D. 饭
2. 开瓶后倒入公杯内,放在客人面前让客人自己取用的酒水是  
A. 白酒      B. 红酒      C. 黄酒      D. 啤酒
3. 筵与席的区别是  
A. 筵小席大      B. 筵长席短      C. 筵细席粗      D. 筵铺在席上
4. 下列属于低值易耗品的是  
A. 餐布      B. 冰箱      C. 洗衣机      D. 洗碗机
5. 我国有文字记述的最早强调饮食礼仪的宴会是  
A. 周代八珍宴      B. 战国楚宫宴  
C. 先秦酬酢宴      D. 魏晋文会宴
6. 下列符合酒水之间搭配规律的是  
A. 低度酒在先,高度酒在后      B. 硬性酒在先,软性酒在后  
C. 陈酒在先,新酒在后      D. 无汽酒在先,有汽酒在后
7. 下列不属于宴会特征的是  
A. 规格化      B. 大型化      C. 社交性      D. 聚餐式

8. 商周时代青铜器具被广泛使用,下列被用做酒器的是

- A. 鼎                    B. 釜                    C. 尊                    D. 盂

9. 餐位在 200 个的宴会厅,白葡萄酒杯的配备数量是

- A. 200 只              B. 220 只              C. 240 只              D. 400 只

10. 宴会厅打造高贵色调的主色是

- A. 黑白两色            B. 酒红色和米色  
C. 粉红色和白色       D. 玫瑰色和灰色

11. 根据菜肴的标准食品成本和成本毛利率来计算宴会销售价格的定价方法是

- A. 计划利润法          B. 售价毛利率法  
C. 成本毛利率法       D. 贡献毛利法

12. 宴会部员工首先必须具备的基本意识是

- A. 成本意识            B. 竞争意识            C. 服务意识            D. 团队意识

13. 成本费用较高、覆盖面较小的宴会推销方法是

- A. 人员销售            B. 电话销售            C. 酒店内广告            D. 直邮广告

14. 下列按烹制原料大类来命名宴席的是

- A. 鱼翅宴              B. 全鱼宴              C. 湖鲜宴              D. 三国宴

15. 三叠水是\_\_\_\_\_的一种宴会。

- A. 蒙古族              B. 纳西族              C. 藏族                    D. 哈萨克族

16. 可温烫后饮用的是

- A. 啤酒                  B. 白葡萄酒            C. 香槟酒                  D. 黄酒

17. 预订宴会的任务通知单在各餐厅的分发程序是

- A. 值班人员→餐厅经理→领班              B. 值班人员→领班→餐厅经理  
C. 餐厅经理→值班人员→领班              D. 餐厅经理→领班→值班人员

18. 在服务操作中既具备一定的技术功底,又有相当的表演才能,这类专门掌管酒水服务的人员是

- A. 品酒师              B. 调酒师              C. 酒水销售员            D. 吧台主管

19. 宴席菜点上席顺序特别讲究,下列顺序正确的是

- A. 先热后冷            B. 先甜后咸  
C. 先饭菜后酒菜       D. 质优价贵的菜先上席

20. 2001 年上海 APEC 会议的宴会上,使用的中国出品的金属刀叉餐具品牌是

- A. 贝阿 Beard            B. WMF  
C. 梅派拉 Mepra        D. 幸运 Lucky

注意事项：

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上，不能答在试题卷上。

**二、填空题(本大题共 10 小题,每空 1 分,共 20 分)**

21. 国宴在我国可分为欢迎宴会、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_三种形式。
22. 宴会的美食趋势主要表现在三个方面：一是质美，二是\_\_\_\_\_美，三是\_\_\_\_\_美。
23. 宴会部餐厅人员的配备方法有厅房配备法、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
24. 宴会结账的程序是：准备账单、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
25. 从建筑风格来看，宴会厅可分为宫廷式、现代式、民族式、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_五类。
26. 鸡尾酒会的类型有纯鸡尾酒会、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
27. 宴会部固定资产通常是按三级账的方式进行账册登记，酒店财务部为一级账，\_\_\_\_\_为二级账，\_\_\_\_\_为三级账。
28. 中式宴会的用餐形式有中餐西吃式、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
29. 先秦时期祭祀时最隆重的“太牢”祭品由猪、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_三牲组成。
30. 确定宴会主题的依据是：①办宴的目的；②\_\_\_\_\_；③\_\_\_\_\_。
- 三、简答题(本大题共 4 小题,每小题 7 分,共 28 分)**
31. 宴会部的经营特点是什么？
32. 一个宴会的管理流程可分为哪些阶段？
33. 宴会台面设计有哪些要求？
34. 我国现行宴会存在哪些问题？
- 四、论述题(本大题 12 分)**
35. 试述宴会市场调查的内容。