

## 山东师范大学与青岛旅游学校贯通培养 2014 级“3+4”转段考试

### 《餐饮服务与管理》课程专业基本技能考试大纲

#### 一、考试基本要求

通过本课程的考试，使学生了解、熟悉并掌握餐饮部的概况，熟练掌握中餐宴会摆台的流程及基本技能。学会运用餐厅服务的相关技能，提供中餐服务，宴会服务及其他餐饮服务。通过学习，使学生能够掌握饭店中餐服务流程、胜任饭店餐饮服务与基层管理工作，从而具有适应行业发展和职业变化的基本能力。

#### 二、考试形式

实践操作。

总分 130 分，考试时间为 20 分钟。

#### 三、适用专业

旅游服务与管理

#### 四、考试内容和考试要求

(一) 考试内容：中餐宴会摆台（10 人位）

(二) 考试要求

中餐宴会摆台评分表

项 目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
仪表 仪容 (10 分)	精神面貌佳，着装、发型等符合职业要求；	2		
	注重礼节礼貌，微笑操作、服务；	4		
	手势、走姿、站姿、蹲姿自然，大方，优雅。	4		
台布 (10 分)	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，两次扣 0.5 分，三次及以上不得分。	2		
	拉开主人位餐椅，在主人位铺台布。	2		
	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。	6		
餐碟定位 (14 分)	从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟间距离均等，与相对餐碟、餐桌中心点三点一线。	8		
	餐碟边距桌沿 1.5 厘米。	4		
	拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞	2		
汤碗、汤勺、味碟 (14 分)	汤碗摆放在餐碟左上方 1 厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行。	10		
	汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距均为 1 厘米。	4		
筷架、席	筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。	5		

项 目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
面更、牙签、筷子（12分）	筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。			
	席面更、筷子搁摆在筷架上，筷子与对座餐碟中心线平行，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米。	5		
	筷套正面朝上。	1		
	牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。	1		
葡萄酒杯、白酒杯、水杯（12分）	葡萄酒杯在餐碟正上方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。	5		
	白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点与水平成一直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过2/3处。	5		
	摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。	2		
餐巾折花（15分）	花型突出正、副主人位，整体协调；	1		
	有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外）；	1		
	巾花观赏面向客人（主人位除外）；	1		
	巾花种类丰富、款式新颖；	3		
	巾花挺拔、造型美观、花型逼真；	3		
	操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿。	1		
公用餐具（6分）	折叠手法正确、一次性成形。杯花折好后放于水杯中一起摆上桌。	4		
	手不触及杯口及杯的上部。	1		
	公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯杯肚下沿切点3厘米。先摆放杯花，再摆放公用餐具。	3		
花盆和桌号牌、菜单（6分）	先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。	3		
	花盆摆在台面正中。桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边1.5厘米。	3		
拉椅让座（7分）	拉椅：从第一主宾位开始，座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分1厘米。	5		
	让座：手势正确，体现礼貌。	2		
托盘斟酒（10分）	将斟倒酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒。顺时针方向前行，客人右侧斟酒，先葡萄酒后白酒共十杯；	2		
	左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口；	2		
	斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒；	4		
	服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。	2		
托 盘（4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。	2		
	托送自如、灵活。	2		
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		
合 计		130		
操作时间：      分      秒      超时：      秒      扣分：      分				
物品落地、物品碰倒、物品遗漏      件      扣分：      分				
实 际 得 分				