

浙江2009年7月高等教育自学考试宴会设计试题自考 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/645/2021_2022__E6_B5_99_E6_B1_9F2009_c67_645784.htm

浙江省2009年7月高等教育自学考试宴会设计试题 课程代码：00990一、单项选择题（本大题共10小题，每小题2分，共20分）在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

1.席次安排是宴席礼仪中最重要的项目，也最费心机。宴席坐次，以在座之最高一位为首席，相对者为（ ） A.一坐 B.二坐 C.三坐 D.四坐

2.西式自助餐宴会，菜点较少，一般是（ ） A.1015种 B.1520种 C.1525种 D.2030种

3.上整尾鱼肴时，一定要使_____指向客人。（ ） A.鱼背 B.鱼尾 C.鱼头 D.鱼腹

4.宴席菜点的数量应以每人平均吃_____左右熟食为原则。（ ） A.500克 B.750克 C.1000克 D.1250克

5.中式宴会的菜单每个菜的名字不要超过_____字数。（ ） A.4个 B.5个 C.6个 D.7个

6.斟酒时，瓶口不可搭在酒杯口上，适宜的距离为（ ） A.1厘米 B.1.5厘米 C.2厘米 D.2.5厘米

7.宴会厅的空调温度夏季为（ ） A.18 -20 B.20 -22 C.22 -24 D.24 -26

8.西式宴席摆台中，摆看盆时看盆的中心要对准椅背的中间，盘边距桌边约（ ） A.1.5厘米 B.2厘米 C.2.5厘米 D.3厘米

9.在宴会销售过程中，非常敏感的问题是（ ） A.服务 B.价格 C.质量 D.品种

10.采购价格必须合理，选择供应单位至少应取得_____报价。（ ） A.2家 B.3家 C.4家 D.5家

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com