

全国2008年10月自考餐饮管理与实务试题自考 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/646/2021_2022__E5_85_A8_E5_9B_BD2008_c67_646901.htm 全国2008年10月自考 餐饮管理与实务试题

课程代码：09001一、单项选择题(本大题共30小题，每小题1分，共30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.餐饮发展历史上，对非商业性餐饮设施的发展起到重要作用的三类机构是()A.工厂、商店和学校B.工商企业、医院和学校C.社团、工厂和学校 D.机关、学校和医院

2.主题餐饮的主要特点是()A.具有特定环境B.具有特定文化主题C.具有特定风味 D.具有特定生活主题

3.餐饮的有形性特点与无形性特点主要表现在()A.服务的无形性和食品的有形性 B.劳动的无形性和设施的有形性C.气氛的无形性和设施的有形性 D.消费的有形性和质量的无形性

4.属于餐饮企业经营效益管理的选项是()A.营业收入、营业成本和营业费用管理B.原料采购、厨房生产和产品销售管理C.客源组织、餐厅服务和销售收入管理D.经营计划、经营指标和营销策划管理

5.餐饮企业工作秩序管理中“制定生产规范”的内容是()A.制定餐厅服务规范、厨房生产规格和餐饮工作程序B.制定原料采购规范、厨房生产规格和餐厅服务程序C.制定人员管理制度、食品采购规格和卫生操作程序D.制定厨房管理规范、产品质量规格和餐厅服务程序

6.餐饮计划是一种特定的管理活动，其含义是指()A.设立工作目标、制定实施方案和工作步骤B.最优配置资源、建立权力流程和沟通体系C.严格贯彻执行、具体实施与落实管理目标D.严肃督导考

评、对员工工作效果进行奖惩 7.从事餐饮经营的首要基础工作是()A.原料采购和餐饮生产管理 B.市场调研和经营计划管理 C.厨房生产和餐厅服务管理 D.人员配置和培训激励管理 8.餐厅上座率的计算公式是()A.接待人次 / 餐厅座位数 $\times 100\%$ B.接待人数 / 餐厅餐台数 $\times 100\%$ C.客人人天数 / 餐厅餐台数 $\times 100\%$ D.经营收入 / 餐厅座位数 $\times 100\%$ 9.餐饮企业选址要坚持目标市场原则，其目标市场应重点分析的内容是()A.游客资源、交通流量和地点面积 B.餐厅面积、装潢布置和餐厅档次 C.出品质量、服务质量和卫生质量 D.原料采购、原料储存和原料加工 10.餐饮企业中从事迎宾、领位、值台、传菜、洗碗等工作的员工，被称为()A.原料加工人员 B.菜肴生产人员 C.餐饮生产人员 D.餐饮服务人员 11.用非常简明的语言描述岗位主要工作职责的项目称为()A.具体职责 B.职责提要 C.任职条件 D.岗位权利 12.餐饮企业的前台与后台之间的意见交流属于()A.垂直沟通 B.水平沟通 C.情感沟通 D.信息沟通 13.门把菜单是客房送餐菜单的一种形式，主要适用于客人所用的餐次是()A.早餐 B.快餐 C.午餐 D.晚餐 14.能清楚表明菜单的使用地点，对餐厅起到宣传促销作用的是()A.菜品类别 B.菜肴名称 C.餐厅名称 D.菜肴特点 15.某一类餐饮产品的毛利占该类产品销售额或原材料成本的比率，被称为()A.分类毛利率 B.综合毛利率 C.分类成本率 D.综合成本率 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