

四川城市职业学院 2019 年单独招生考试

酒店管理专业综合测试指南

一、考试性质

单独招生综合测试是面向普通高中毕业生、中等职业技术学校考生（对口高职）考生参加的选拔性考试，是单招考试的组成部分。本测试指南适用于中等职业技术学校考生（对口高职）参加酒店管理专业人才的选拔。

二、制定依据

以教育部中等职业学校餐饮管理、酒店管理等相关专业教学指导方案为依据，以教育部和四川省教育厅颁布的中等职业学校教学用书目录中本专业有关教材和教辅用书为主要参考材料，目的在于考查考生对所学知识和基础技能的掌握程度，以及考生运用所学知识分析解决实际问题的能力。

三、考核方法

采用常规面试和专业技能测试相结合的形式，考官根据考生面试表现独立评分。

四、考核要点及形式

考核要点		考核形式	考核内容
专业基本素质	基础素养	个人自述：主要介绍本人优缺点、特长及爱好等（自述内容不能涉及个人基本信息）；其次介绍本专业学习情况。	仪表举止、表达能力、基本素养和逻辑思维能力。
	专业认知		专业认知、职业能力倾向、专业潜力。
职业能力测试	酒店岗位技能	酒店管理技能操作考试分为托盘服务和斟酒服务和餐巾折花三个项目，考生在报名时从三个项目中任选一个项目参加考试。	<ol style="list-style-type: none">1. 托盘服务的基本手法、装盘、行进和职业习惯。2. 斟酒服务的顺序、摆放位置、服务方式、斟酒量和规范性。3. 餐巾折花服务中花型的选择、餐巾折花标准。

五、考核标准及分值

考核要点	考核项目	评分标准	分值占比
专业基本素质	仪表仪容	主要考查学生的仪表举止、行为举止等。	10%
	逻辑思维	主要考查学生的思维逻辑、心理素养、语言表达。	10%
	专业认知	主要考查学生的专业认知、职业能力倾向、临场应变能力和专业潜力。	10%
职业能力测试 (3选1)	托盘服务	托盘的动作是否轻松灵活,使托盘在胸前随着走路节奏自然摆动,摆盘位置是否合理,取放是否自然。	70%
	斟酒服务	考察考生是否侧身站在客人右侧斟酒,斟酒量是否合理,斟酒顺序是否正确规范。	
	餐巾折花	考察考生折叠的方法,减少反复折叠次数,餐巾花造型是否美观、颜色是否和谐。	

六、其他事项

考生可自备服装,测试所需设备由考点负责准备。

四川城市职业学院

2018.12