

四川城市职业学院 2020 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、中等职业技术学院考生（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院考生（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酒店管理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

采用专业技能测试的形式，考官根据考生面试表现独立评分。

四、考核要点及形式

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。

（一）托盘服务考试项目

1、托盘服务考试（时间不超过 6 分钟）

轻托,在送菜、端送酒水和席间服务时，用轻托即胸前托。其操作程序分为理盘、装盘、起盘、托送、卸盘五部分。

（二）斟酒服务考试项目

1、斟酒服务考试（时间不超过 6 分钟）

斟酒服务时，餐厅服务员应站在客人的右侧身后，规范的站立是：餐厅服务员的右腿在前，插站在两位客人的座椅中间，脚掌落地，左腿在后，左脚尖着地呈后蹬势，使身体向右呈略斜式，餐厅服务员面

向顾客，右手持瓶，面向顾客右侧依次进行斟酒。每斟一杯酒更换位置时，要做到进退有序，这时先使左脚掌落地后，右腿撤回与左腿并齐，使身体恢复原状。再斟酒时，右脚向前进一步，左脚跟一步，右脚跨一步，形成规律性的进退，使斟酒服务的整个过程显得潇洒大方。

（三）折花服务考试项目

1、餐巾折花服务考试（时间不超过 6 分钟）

操作前要洗手消毒，在干净卫生的托盘或餐盘中操作。操作时不允许用嘴叼、口咬。放花入杯时，要注意卫生，手指不允许接触杯口，杯身不允许留下指纹。折叠尽量简便，减少反复折叠次数。餐巾花造型要与气氛和谐，尽量多用盘花。

五、考核标准及分值

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。

（一）托盘服务考试项目考核标准

项目	分类	评分标准及要求	分值
托盘服务 (200分)	基本手法	餐饮服务中托盘的轻托使用方法，手法正确，托盘平	50分
	装盘	装盘符合使用原则，内高外低，分类摆放	50分
	行进	步伐轻盈大方，托送物品无翻到、落地现象；	50分
	职业习惯	职业习惯好，微笑服务；	50分

（二）斟酒服务考试项目考核标准

项目	分类	评分标准及要求	分值
斟酒服务 (200分)	顺序	主宾位开始，顺时针为邻近的 5 位客人斟倒酒水	40分
	摆放	将红、白酒瓶放在托盘内，端托斟酒姿势规范	40分
	服务方式	斟倒酒水时，酒标朝向客人，在客人右侧服务	40分
	斟酒量	斟倒酒水的量：白酒 8 分满；红葡萄酒 5 分满；	40分
	规范性	斟倒酒水时每滴一滴扣 1 分，每溢一滩扣 3 分（本项扣分最多 4 分）	40分

（三）餐巾折花考试项目考核标准

项目	分类	评分标准及要求	分值
餐巾折花 (200分)	花型选择	花型突出主位, 符合主题、整体协调 (花型 6 种以上)	90 分
	餐巾折花标准	折叠手法正确、卫生、一次性成形、花型逼真、美观大方	110 分

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。