

## 2020年重庆市高等职业教育分类考试

# 72 旅游类专业综合理论测试试卷

旅游类专业综合理论测试试卷共5页。满分200分。考试时间120分钟。


### 注意事项：

1. 将自己的姓名、考号准确工整填写在指定位置。
2. 作答时，务必将答案写在答题卡上。写在试卷及草稿纸上无效。
3. 考试结束后，将试卷和答题卡一并交回。

### 一、单项选择题（共30小题，每小题3分，共90分）

在每小题给出的四个选项中，只有一项是最符合题目要求的。

1. 我国加入世界旅游组织的时间是  
A. 1980年  
B. 1982年  
C. 1983年  
D. 1985年
2. 属于地文景观类的自然旅游资源是  
A. 三峡水库  
B. 丽江古城  
C. 桂林山水  
D. 武夷悬棺
3. 旅行社的业务中，旅游接待工作的中心环节是  
A. 销售业务  
B. 计调业务  
C. 财会业务  
D. 导游业务
4. 狭义的旅游市场是指  
A. 旅游客源市场  
B. 出境旅游市场  
C. 旅游供给市场  
D. 入境旅游市场
5. 客房部的主体是  
A. 客房服务中心  
B. 客房楼层  
C. 布件房  
D. 洗衣房
6. 用于去除卫生间的污渍及油漆渍的清洁剂是  
A. 香蕉水  
B. 地毯粉  
C. 漂白精  
D. 起蜡水

7. “VD”表示的房态是
- A. 长住房  
B. 已清扫房  
C. 走客房  
D. 未清扫房
8. 只能用干抹布擦拭的家具设备是
- A. 床头柜  
B. 马桶  
C. 电视机  
D. 茶几
9. 软墙面的清洁方法是用
- A. 干布或吸尘器除尘  
B. 湿布蘸碱性清洁剂擦洗  
C. 清水洗净擦干  
D. 湿布蘸酸性清洁剂擦洗
10. 清洗锡制品前，用于擦除污渍的清洁剂是
- A. 液体蜡  
B. 不锈钢油  
C. 擦亮剂  
D. 酒精
11. 高星级饭店提供的洗衣服务中，普通服务和快洗服务的费用相差
- A. 20%  
B. 30%  
C. 40%  
D. 50%
12. 国际织物洗涤标志中，表示的意思是
- A. 不能水洗  
B. 可以干洗  
C. 不能干洗只能水洗  
D. 只能用手洗，不能使用洗衣机
13. 负责登记和保管客人遗留物品的员工是
- A. 楼层勤杂工  
B. 客房中心服务员  
C. 公共区域清洁工  
D. 洗衣房客衣服务员
14. 属于功能主题客房的是
- A. 邮票客房  
B. 女士客房  
C. 电影客房  
D. 足球客房
15. 水型灭火器适用的火灾类型是
- A. A类  
B. B类  
C. C类  
D. D类
16. 存放开餐服务所需的各种服务用品的家具是
- A. 餐桌  
B. 工作台  
C. 餐椅  
D. 服务车
17. 主要用于做鸟的头所使用的餐巾折花技法是
- A. 卷  
B. 翻拉  
C. 捏  
D. 推折

18. 主要用于威士忌等烈性酒加冰饮用或净饮的玻璃器皿是  
A. 古典杯  
B. 白兰地杯  
C. 饮料杯  
D. 雪利酒杯
19. 中餐宴会摆台时，公用筷架与水杯杯肚的距离为  
A. 1cm  
B. 2cm  
C. 3cm  
D. 4cm
20. 主要用于西餐宴会的服务方式是  
A. 法式服务  
B. 美式服务  
C. 俄式服务  
D. 英式服务
21. 享有“一菜一味，百菜百味”美誉的菜系是  
A. 苏菜  
B. 鲁菜  
C. 粤菜  
D. 川菜
22. 广州最著名的特色菜是  
A. 佛跳墙  
B. 烤乳猪  
C. 宫保鸡丁  
D. 松鼠鳜鱼
23. 下列菜肴中，法式菜的名菜是  
A. 鹅肝酱  
B. 西冷牛排  
C. 华道夫色拉  
D. 黄油鸡卷
24. 西餐正餐的第一道菜是  
A. 汤  
B. 开胃品  
C. 鱼类菜肴  
D. 主菜
25. 葡萄酒乙醇含量通常为  
A. 3% (V/V) ~7% (V/V)  
B. 8% (V/V) ~14% (V/V)  
C. 15% (V/V) ~20% (V/V)  
D. 21% (V/V) ~25% (V/V)
26. 被誉为“葡萄酒之王”的是  
A. 波尔多的白葡萄酒  
B. 勃艮地的红葡萄酒  
C. 波尔多的红葡萄酒  
D. 勃艮地的白葡萄酒
27. 世界上首屈一指的白兰地生产国是  
A. 美国  
B. 法国  
C. 牙买加  
D. 西班牙
28. 下列名茶中，属于黄茶的是  
A. 西湖龙井  
B. 洞庭碧螺春  
C. 六安瓜片  
D. 安溪铁观音
29. 通过比较规模和档次相似的餐厅菜单价格，来制定本餐厅菜单价格的方法是  
A. 原料成本系数定价法  
B. 主要成本定价法  
C. 参照定价法  
D. 系列产品定价法



四、案例分析题（共1小题，共12分）

57. 傍晚时分，酒店中餐厅举行某公司客户答谢会。宴会开始前，张经理向员工强调服务注意事项，并安排主管和咨宾在门口迎接客人。客人们陆续到来，1号桌值台员小张面带微笑，为客人拉椅入座，递铺餐巾。征得客人同意后，根据客人的喜好，小张从主人位开始问斟饮料，再斟葡萄酒，最后问斟烈性酒。随后，小张按照宴会菜单依次为客人上菜，并及时提供续添酒水、更换骨碟等服务。宴会接近尾声，主办方宣布宴会结束，小张礼貌送客，随即返回中餐厅继续工作。

请根据案例回答下列问题：

- (1) 小张不规范的服务有哪些？（2分）应如何改进？（4分）
- (2) 中餐宴会就餐服务的程序是什么？（要求依序回答）（6分）