

全国 2016 年 4 月高等教育自学考试

宴会设计试题

课程代码:00990

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项:

1. 答题前,考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后,用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动,用橡皮擦干净后,再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

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,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1、现代宴会来源于古代的

- A、酒席 B、茶席 C、筵席 D、素席

2、根据文献记载,形成一套相当完善的传统宴会礼仪制度的朝代是

- A、商朝 B、周朝 C、秦朝 D、汉朝

3、川菜、鲁菜、粤菜、淮扬席的宴席命名分类依据是

- A、按头道菜名分 B、按原料大类分
C、按主要用料分 D、按地方菜系分

4、中国历史上最早有目的的举办宴会的时期是

- A、夏朝前期 B、殷商时期 C、春秋时期 D、战国时期

5、最早采用小果盒、小香炉、花瓶等装饰物来美化宴席台面,成为当代宴席花台的鼻祖的时代是

- A、唐代 B、宋代 C、元代 D、明代

- 6、古代用来调节君臣关系及上下级关系的宴会叫
A、满汉全席 B、宋皇寿宴 C、上励下宴 D、嘉年华会
- 7、衡量宴会部服务质量、产品质量的重要标志是
A、员工数的多少 B、组织机构的构架形式
C、回头客的多少 D、厅房装饰的豪华程度
- 8、宴会部经营项目多种多样,但其围绕的中心内容是
A、娱乐 B、展览 C、饮食 D、会议
- 9、下列属于宴会部组织机构设置原则之一的是
A、以顾客满意与忠诚为原则 B、以管理人员的能力大小为原则
C、以宴会活动的多寡为原则 D、以实际情况、业务需要为原则
- 10、宴会设计首先要确定办宴目的,因此宴会设计的先决条件是确定
A、宴会服务 B、宴会菜单
C、宴会氛围 D、宴会主题
- 11、酒水服务操作程序的第一步是
A、烫酒 B、醒酒 C、示酒 D、试酒
- 12、中式宴会上菜的顺序一般为:第一道菜是凉菜,第二道是
A、主菜 B、甜菜 C、饭菜 D、汤菜
- 13、宴会厅气氛设计的核心是
A、外部气氛 B、人际气氛 C、无形气氛 D、有形气氛
- 14、以几何图案与线条为基本元素特征的宴会厅风格属于
A、园林式 B、民族式 C、现代式 D、西洋式
- 15、大宴会厅空间设计要有客流与服务通道,其主通道的宽度不少于
A、0.7 米 B、1.1 米 C、1.8 米 D、2.4 米
- 16、为方便客人寻找台号,大型宴会餐台台号架的高度至少要高于
A、20 厘米 B、40 厘米 C、60 厘米 D、80 厘米
- 17、中式宴会常使用的餐桌桌形一般是
A、围桌 B、长桌 C、方桌 D、圆桌
- 18、能营造出中国式喜庆氛围的冷餐宴会台形是
A、齿轮形 B、五角形 C、串灯笼形 D、步步高形
- 19、西餐正式宴会前的鸡尾酒会持续时间一般为
A、20 分钟到 30 分钟 B、30 分钟到 40 分钟
C、45 分钟到 60 分钟 D、60 分钟到 90 分钟
- 20、中式自助餐摆台的中线上,一般对称摆放牙签筒的数量为
A、2 个 B、4 个 C、6 个 D、8 个

- 21、常规西式宴会摆台时，甜食叉应摆放在餐巾的上方，叉柄朝向
A、左边 B、右边 C、左前方 D、右前方
- 22、宴会固定资产通常按三级账进行账册登记，负责一级账的部门是
A、财务部 B、餐饮部 C、宴会部 D、会务部
- 23、宴会布件管理制度要求每月布件盘点的次数至少是
A、1 次 B、2 次 C、3 次 D、4 次
- 24、中档型宴会服务车的主要用途是
A、运输 B、分菜 C、切割 D、展示
- 25、最常见的宴会传统预定方法是
A、上门预定 B、电话预定 C、邮电预定 D、网上预订
- 26、确定宴会广告预算的常用方法有销售百分比法和
A、市场份额法 B、竞争比较法 C、试验调查法 D、任意定价法
- 27、接受电话预订时，一般接起电话的时间应在电话铃响
A、2 声之内 B、3 声之内 C、4 声之内 D、5 声之内
- 28、饭店宴会的基本客源除了住店客外，还有
A、关系客 B、外来客 C、潜在客 D、回头客
- 29、使用分类加价法定价菜肴时，低成本菜式的加价率应适当
A、提高 B、翻番 C、降低 D、减半
- 30、为选择合理的食品原料采购价格，应选取的报价的供应单位至少为
A、2 家 B、3 家 C、5 家 D、6 家

二、多项选择题（本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分）

在每小题列出的五个备选项中至少有两个是符合题目要求的，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

- 31、宴会是人们为了一定的社会交往目的而举行的高级宴饮聚会，它具有的基本功能有
A、饮食 B、社交 C、娱乐
D、宣泄 E、会展
- 32、中国宴会改革创新的发展趋势有
A、营养化、卫生化 B、规模化、丰盛化 C、形式多样化、风味特色化
D、休闲化、集约化 E、美境化、食趣化
- 33、宴会管理人员关爱员工的主要内容有
A、薪酬待遇 B、工作环境 C、生活娱乐
D、尊重理解 E、个人私密

- 34、确定宴会主题的依据有
A、客人办宴目的 B、酒店承办能力 C、办宴季节条件
D、客人相关信息 E、国家方针政策
- 35、设计宴会厅气氛应考虑的主要要素有
A、办宴目的 B、客人特性 C、酒店条件
D、舒适程度 E、时令季节
- 36、设计宴会台面的基本要求是
A、主题鲜明 B、有创新性 C、彰显个性
D、有时代感 E、艺术性和实用性有机结合
- 37、宴会管理流程的五个阶段有接受预定和
A、顶层设计 B、设计策划 C、组织准备
D、安排实施 E、结束总结
- 38、宴会餐具管理制度的要点有
A、建立制度 B、定期盘点 C、强制报废
D、贵重餐具管理 E、损坏餐具赔偿
- 39、“10 日宴会客情通知单”的发送对象有
A、餐饮总监 B、行政总厨 C、管事部经理
D、餐饮部经理 E、楼面经理
- 40、厨房生产流程中，宴会菜肴成本控制的主要环节有
A、采购 B、仓储 C、切配
D、烹饪 E、装盘

非选择题部分

注意事项：

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上，不能答在试题卷上。

三、简答题（本大题共 5 小题，每小题 4 分，共 20 分）

- 41、简答宴会的特征。
- 42、简答宴会部员工应具备的职业意识。
- 43、简答园林式宴会厅建筑风格的两种形式。
- 44、简答宴会布件的管理制度。
- 45、简答宴会成本控制的方法。

四、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

- 46、论述我国宴会发展表现形式的具体内容。
- 47、论述中式宴会餐台分菜的程序与要求。

五、案例分析题(本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分)

根据下述材料,回答第 48~49 题的问题。

为欢迎出席亚洲相互协作与信任措施会议第四次峰会的贵宾
习近平主席和夫人彭丽媛举行宴会

时间:2014 年 5 月 20 日晚 6 时

地点:上海国际会议中心

菜单:1、冷盆(六味小碟);2、松茸炖花胶(汤);3、双味生虾球;4、煎焖雪花牛;
5、夏果炒鲜带;6、豉香比目鱼;7、丝瓜青豆瓣(第 3~7 为热菜);8、印糕、葛粉卷、四
喜素饺(点心);9、水果拼盆;10、甜品。

亚洲相互协作与信任措施会议(简称“亚信峰会”)第四次峰会于 2014 年 5 月 20~21
日在上海举行。有 46 个国家和国际组织领导人、负责人或代表参加,其中 11 个国家元首,
即俄罗斯、哈萨克斯坦、阿富汗、伊朗、吉尔吉斯斯坦、蒙古国、巴基斯坦、塔吉克斯坦、
乌兹别克斯坦、斯里兰卡总统,柬埔寨首相;10 位国际组织负责人;联合国秘书长;1 名特
别代表等贵宾。会议倡导共同、综合、合作、可持续的亚洲安全观,为亚信第三个 10 年发
展做出规划,成为亚洲各国安全与合作进程中具有里程碑的盛会。

国家主席习近平和夫人彭丽媛举行欢迎晚宴,欢迎来沪参加亚信峰会的 300 多位各国嘉
宾。国宴围绕着亚信峰会“一带一路”主题来设计,体现了丝绸之路文化特色。饭后,观看
了“团结和谐的亚洲——携手向明天”文艺晚会。

上海国际会议中心东方滨江大酒店行政总厨苏德兴(也是 2001 年 APEC 会议国宴的总厨)
前半年接受任务,按照外交部五菜一汤的要求进行菜单设计。从第一份菜单出炉到最终确认,
期间经历了上百条意见修改。其中当然少不了“食神”针对创新和细节的争论研究。

家常食材。菜品食材均为江南地区百姓家中常见的时令食材,如芋头、丝瓜、扁豆。绝
对没有“高大上”的燕鲍翅,几乎难见“山珍海味”。没有西方人忌讳的食品,如鸡爪、内
脏、猪肉、羊肉(英国人忌讳),选用如牛肉、深海鱼类、菌类等中性食材。菜品少油、清
淡为主。

烹法创新。为适应各国贵宾口味,一些菜式烹调手法中西结合。如煎焖雪花牛,选用大
连牛肉,前半段采用中式焖制,后半段采用西式的黑胡椒、白兰地煎烹。考虑此次宾客大都
来自亚洲地区,亚洲人偏好微辣带甜的口味,一道双味生虾球,既有干烧微辣又有荠菜鲜炒。
豉香比目鱼正常做法是清蒸,此次做法是先蒸后上色。牛排是中西合璧,先焖后煎。丝瓜翻
炒后可能发黑,反复琢磨发现先放少许咸盐,腌制十分钟后清水漂净再烹制,会呈现完美的
色彩。

创意摆盘。夏果炒鲜带,取自成语“筑巢迎风”,将鲜带摆在土豆丝做成的“雀巢”上;
三款中式点心用小蒸笼盛上,古色古香。其中印糕上刻有亚信峰会的 logo;水果盘上圆形
冰雕寓意团团圆圆;盛汤的“丝路宝船汤盅”设计灵感来源于海上丝绸之路的古船造型,汤

盂的盖揪设计为一艘扬帆远航的古船帆。汤盂的整体造型既是一艘古船，也是一个金元宝的造型，寓意着“海上丝绸之路”的建设必将推动沿途经济更好的发展。

主桌上的装饰点缀品争奇斗艳。餐桌中央，铺有一条长达 34 米、印有骆驼图案的黄色云锦桌旗，上面摆放着鲜花，寓意丝绸之路上鲜花盛开。在餐桌主位的前方，有面泥捏成的和平鸽，有糖艺荷花，还有一段约 1.2 米长、30 厘米高用芋头雕刻的“长城”，令各国元首啧啧称奇。

采取中餐西吃“每人每份”方式，330 位嘉宾，每人十道菜，共 3000 多盘，每一道菜都是现场制作。规定用餐时间 75 分钟，因为餐后要赶赴上海大剧院看演出，上菜时间要精确到秒来计算。承办者压力前所未有，为此提前一天，厨房用替代品进行了 2 次演练。

48、阐述国宴的含义，欢迎国宴的特点。

49、根据亚信峰会国宴出品创新的内容，阐述宴会菜单的设计原则。