

# 山东省 2025 年春季高考技能测试

## 酒店管理类专业考试试题

山东省 2025 年春季高考技能考试酒店管理类专业测试内容为服务礼仪、中餐零点餐厅摆台与服务，总分值 230 分。

### 一、考试说明

(一) 考生按规定时间进入备考室准备，然后按照序号进入考场考试，考试期间考生不得中途离场。

(二) 每个考场设置两个考位，主人位在桌面上有标识，每个考位设置一个工作台。

(三) 进入考场前，考生需验证、签到摁手印、抽取考位号。

(四) 考生进入考场后，按流程开始考试。先进行仪容仪表检查，时间 1 分钟。然后进行中餐零点餐厅摆台与服务考试，其中准备时间 1 分钟，技能操作时间 6 分钟。操作至 5 分 30 秒时，工作人员举牌提醒一次，6 分钟停止操作。

(五) 考生着装、语言等不得泄露个人及所在单位信息。

### 二、考试内容

服务礼仪、中餐零点餐厅摆台与服务。

### 三、考试要求

(一) 考生须服从工作人员安排，保持考场秩序。

(二) 考生按照考评员口令进行仪容仪表展示。

(三) 按中餐零点餐厅摆台与服务的流程进行操作。

(四) 技能操作考试时，考生听口令进行准备，准备时间 1 分钟，考生准备就绪后，举手示意。

(五) 考生在考评员宣布“操作开始”后，方可开始操作。

(六) 考生操作结束后，须回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(七) 操作过程符合行业规范，动作娴熟、敏捷、优美。

(八) 考生在考试过程中如因个人原因导致物品损坏，考场不予补充。

(九) 餐具摆放顺序考生可自行决定。

(十) 摆台物品均需使用托盘操作，落地及破损物品不得再使用。

#### 四、考场配备物品（以一个考位为例，物品图片见公示清单）

表1 考场配备物品清单（以一个考位为例）

序号	物品名称	规格	数量
1	餐桌	长 120 厘米，宽 120 厘米，高度 75 厘米	1
2	餐椅	椅子高 80 厘米，椅背宽 42 厘米， 椅面宽 38 厘米	2
3	骨碟（摆台用）	7 寸（18 厘米），材质：高骨瓷	2
4	味碟	3 寸（7.6 厘米），材质：高骨瓷	2
5	汤碗	4.5 寸（11.5 厘米）， 材质：高骨瓷	2
6	汤勺	长 14.3 厘米，材质：高骨瓷	2
7	筷架	长 9 厘米，材质：高骨瓷	2
8	筷子（带筷套）	长 27.2 厘米	2
9	口布（折花用）	白色纯棉，边长 48 厘米，正方形	2
10	水杯	容量 350 毫升，高 20.1 厘米	2
11	红葡萄酒杯	容量 210 毫升，高 17 厘米	2
12	白酒杯	容量 65 毫升，高 11 厘米	2
13	白酒	红星二锅头，容量 500 毫升，内装水	1
14	骨碟（服务用）	8 寸（20.3 厘米），材质：高骨瓷	2
15	托盘	直径 40 厘米	1

#### 五、考试程序及标准

##### （一）服务礼仪

考生按考评员口令进行仪容仪表检查，着装、妆容符合职业要求。考生在操作及服务过程中仪态优雅，符合行业规范。

##### （二）中餐零点餐厅摆台与服务

###### 1. 操作准备

检查操作考试所需物品的种类、数量及质量，如有问题举手示意。

###### 2. 零点餐厅摆台

从主人位开始顺时针操作。

骨碟距桌沿间距均等，骨碟中心、椅背中心、餐桌中心五点一线。味碟位于骨碟正上方，汤碗、汤勺位于味碟左侧，与味碟在一条直线上，汤勺放置于汤碗内，勺把平行朝左。红葡萄酒杯位于味碟正上方，白酒杯位于红葡萄酒杯的右侧，水杯位于红葡萄酒杯的左侧，三杯成一条水平直线，杯肚间距均等。筷架位于骨碟右侧，筷子距离骨碟间距均等、美观，筷子尾端距桌沿间距均等，筷套正面朝上。

### 3. 餐巾折花

折花种类为杯花，手法正确、花型美观、操作卫生，花型突出主人位。

### 4. 白酒斟倒服务

使用托盘斟倒，位于客人右侧，先宾后主，顺时针为客人斟倒白酒。斟倒时，酒标朝向客人，瓶口与杯口不接触，斟酒量八分满。动作规范、姿势优雅，不滴不洒。

### 5. 更换骨碟服务

使用托盘更换，按先宾后主、顺时针的顺序，在客人右侧操作。将撤下的骨碟放到工作台的左侧。

### （三）综合印象

工作台及零点餐桌物品整齐，桌面干净、整洁。考生操作过程中须规范操作、动作娴熟、手法卫生，体现岗位气质和良好的精神面貌。

## 六、考试物品公示清单



餐桌、椅



味碟、骨碟（摆台用）



汤勺、汤碗



筷架、筷子（带筷套）



骨碟（服务用）



口布（折花用）



水杯



红葡萄酒杯



白酒杯



白酒（内装水）



托盘



工作台餐具摆放位置