

湖南艺术职业学院

2021 级学生专业技能考核标准与题库

专业大类及代码	旅游 54
专业名称及代码	酒店管理与数字化运营 540106
编制人	陈航
专业负责人	薛驰宇
专业教学指导委员会主任	许丽英
教务处审核	张华
教学院长审批	黄新平

湖南艺术职业学院教务处
2021 年 8 月修订

制定说明

专业技能考核标准的制定是依据国家和省教育厅对高等职业院校新时代人才培养的要求，根据《专业人才培养方案（2021）》人才培养规格进行制定，是检验专业人才培养质量的有效方法和手段。

本专业技能考核标准是在学院教务处的统一组织和指导下，由系部专业教学指导委员会具体承办，对照省级专业标准，于2021年8月对本专业技能考核标准重新进行修订，并经学院学术委员会论证。标准制（修）订参与人员（按任务排序）为：陈航、李丹、李苗苗、薛驰宇、陈土地。本标准从2021年秋季学期起开始执行。

目 录

一、专业名称及适用对象.....	1
二、考核目标.....	1
三、考核内容.....	3
四、评价标准.....	7
五、抽考方式.....	8
六、附录：参考规范与标准.....	9
七、技能抽查题库.....	10

湖南艺术职业学院学生专业技能考核标准

一、专业名称及适用对象

1. 专业名称

酒店管理与数字化运营专业（专业代码：540106）。

2. 适用对象

我校全日制在籍 2021 级酒店管理与数字化运营专业学生。

二、考核目标

（一）学生层面

具备良好的思想道德素质、职业素质、人文素质、身心素质。

1. 思想道德素质

(1) 具有正确的世界观、人生观、价值观；

(2) 坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；

(3) 遵守法律、遵规守纪；

(4) 具有社会责任感和参与意识。

2. 职业素质

(1) 遵守酒店行业职业规定，爱岗敬业；

(2) 具有严谨细致、谦虚好学、积极热情、勇于奉献的服务精神；

(3) 具有开拓进取、推陈出新、与时俱进的创新精神；

(4) 具有较强的集体意识和团队合作精神，能进行良好的人际沟通；

(5) 具有较强的实践意识；

(6) 具有职业规划意识。

3. 人文素质

(1)热爱酒店传统文化，了解中国传统文化，熟悉湖南的本土酒店文化，具有较高的文化素养；

(2)具有感受美、鉴赏美、传播美、创造美的能力，具有较高的服务素养；

(3)掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

4. 身心素质

(1)具有健康的体魄，掌握基本运动知识和一两项运动技能，热爱劳动；

(2)具有健康的心理和健全的人格，有良好的性格和积极向上的心态；

(3)具有较强的环境适应和自我调节的能力。

(二) 课程层面

掌握专业基础、专业核心、专业限选课程的基本知识并能熟练运用。

专业基础课程：酒店英语、酒店管理概论、形体训练、酒水知识与服务、计算机图文处理、酒店服务心理学、酒店数字化营销、西餐服务、酒店人力资源管理、中外民俗、普通话与口语交际、商务礼仪与沟通、毕业设计、顶岗实习

专业核心课程：饮食文化与菜单设计、酒店餐饮数字化服务与管理、酒店客房智慧服务与管理、酒店前厅及数字化服务、宴会设计、客房设计

专业限选课程：舞蹈、声乐、湖湘旅游文化、酒店财务管理、茶艺、花艺、酒店客户关系管理、新媒体运营

（三）专业层面

该专业以立德树人作为教育根本任务，培养思想政治坚定、德技并修，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识、精益求精的工匠精神及较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握酒店前厅数字化服务、客房、餐饮、服务礼仪、服务心理、客户关系管理等知识，具备服务接待、宴会设计、客房设计、前厅接待等核心技能，面向住宿业、餐饮业、酒店等职业群的复合型高素质技术技能人才。职业发展初期能够从事酒店前厅、客房、餐饮部等一线服务和管理工作，3-5年后能从事酒店基层管理及各部门领班、主管等岗位。

综上所述，根据学生、课程、专业内容以及考核所需各种条件、设备，本考核标准选取了“酒店餐饮数字化服务与管理”、“酒店客房智慧服务与管理”、“酒店前厅及数字化服务”、“宴会设计”、“客房设计”几门主要专业课程进行制定。

三、考核内容

酒店管理与数字化运营学生专业技能考核根据专业人才培养方案中学生主要就业岗位(前厅服务岗位、客房服务岗位、餐饮服务岗位)，将考核内容分为前厅服务与VIP接待、中餐主题宴会接待、西餐宴会服务、客房设计4个典型工作任务。

典型工作任务一：前厅服务与VIP接待方案

该工作任务包括前厅预订(英语)、入住接待与结账和前厅VIP接待方案设计三个部分。

基本要求:

1、技能要求

(1)25 分钟内独立完成电话预订服务(英语)、客人入住接待及结账服务。要求动作娴熟,服务热情有礼,能根据客户特点及要求推销房间,能熟练进行结账服务,能用英语完成前台电话预定服务,操作安全、规范。

(2)根据客户需求,应用现代化技术,在 160 分钟内独立完成前厅 VIP 接待方案。前厅 VIP 接待文案应将前厅部接待与服务过程中的运行安排等以文字和表格的形式予以表述,要求流程完整、操作规范,表达正确。具体包含以下五方面内容:《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 离店服务、VIP 客户资料存档。字数 800 字以上。

2、素养要求

操作过程中懂礼节、讲礼貌,微笑服务,有亲和力;着装干净整洁,妆容符合前厅服务员岗位要求;具有较强的交流与沟通的能力,具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

典型工作任务二:中餐宴会服务与方案设计

该工作任务包括 8 人位中餐宴会摆台、折花与斟酒和宴会接待方案文案两个部分。

基本要求:

1、技能要求

(1)根据中餐宴会摆台、折花与斟酒服务标准和操作要求,25分钟内独立准确地完成8人位的中餐宴会摆台、餐巾杯花折叠与摆放以及为三位宾客斟倒红葡萄酒和白酒的操作任务。要求工作台用品摆放整齐有序,餐具摆放规范,台面平整美观,餐巾折花美观挺括,酒水斟倒标准,操作安全、卫生、规范。

(2)根据客户需求,应用现代技术在160分钟内独立完成中餐主题宴会接待方案。要求宴会主题突出、设计新颖、美观适用、推广性强,符合餐标与酒店经营实际。主题宴会接待方案应将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述,包含6个方面:宴会基本情况、宴会场地布置、宴会时间安排、宴会菜单与进度要求、宴会人员配备、宴会现场服务要求。字数800字以上。

2、素养要求

操作过程中懂礼节、讲礼貌,微笑服务、有亲和力;着装干净整洁,举止大方,妆容符合中餐厅服务岗位要求;工作追求高质量,有安全、环保意识;服务体现个性化;有市场意识、高标准意识、细节意识、成本意识、环保意识、安全意识和一定的美学修养。

典型工作任务三:西餐宴会服务与菜单设计

该工作任务包括西餐宴会摆台和西餐宴会菜单设计两个部分。

基本要求:

1、技能要求

(1)按照西餐宴会摆台、折花与斟酒服务标准和操作要求,30分钟内独立完成六人位西餐宴会摆台、餐巾盘花折叠与摆放以及为二位

宾客斟倒冰水、红葡萄酒、白葡萄酒的操作任务。要求工作台用品摆放整齐有序；餐盘图案对正、距离均匀，左叉右刀，先里后外；餐巾折花美观、挺括；酒水斟倒规范；台面平整、美观、清洁大方；操作安全、卫生、规范。

(2)根据西餐零点菜单，30分钟内独立拟定满足客户需求、符合宴会餐标及酒店经营实际的西餐宴会菜单。要求学生使用WORD纸质档文档填写酒店宴会菜单表格。菜单表格包括宴会主办者、宴会主办时间与地点、宴会餐标(不含酒水)、来宾人数与桌数、宴会菜肴等。拟定与制作菜单中的各道菜点单价(金额)之和菜单中规定的餐标(金额)的误差上下浮动不超过餐标的10%。

2、素养要求

操作过程懂礼节、讲礼貌，微笑服务，有亲和力；着装干净整洁，妆容符合西餐宴会服务与管理岗位的要求；工作追求高标准；具有安全意识、成本意识、环保意识、营销意识。

典型工作任务四：客房服务与方案设计

该工作任务包括中式铺床与开夜床、主题客房方案设计两大任务。
基本要求：

1、技能要求

(1)在12分钟内独立完成中式铺床与开夜床。要求三线对齐，四角均匀、紧密、挺括、一致，床面平整、枕线分明；开夜床程序正确，动作娴熟，整体美观；操作安全、卫生、规范。

(2)根据客户需求，在160分钟内独立完成主题客房设计。要求

依据主题客房设计基本原则，应用现代化技术，设计主题突出、推广性强、美观适用、符合酒店经营实际的主题客房设计方案，方案包含五个方面：设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调(色彩和布局)描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。方案材料购置成本控制在人民币 1000 元以内，字数 800 字以上。

2、素养要求

操作过程中，学生懂礼节、讲礼貌；着装干净整洁，妆容符合客房服务员岗位要求；工作追求高质量；动作娴熟、敏捷；具备市场、卫生、安全、环保意识。

四、评价标准

1.评价方式：本专业技能考核采取过程考核与结果考核相结合，技能考核与职业素养考核相结合。根据考生现场操作的规范性、熟练程度、用时量、职业意识、临场应变等因素评价过程成绩；根据运行测试结果和设计方案质量等因素评价最终结果。

2.分值分配:本专业技能考核满分为 100 分，其中专业技能占 45 分，综合能力占 45 分，职业素养占 10 分。

3.技能评价要点:根据模块中考核项目的不同，重点考核学生对该项目所必须掌握的技能和要求。

五、考核方式

1.模块选择方式：前厅服务与VIP接待方案、中餐宴会服务与方案设计、西餐宴会服务与菜单设计、客房服务与方案设计均为必考模块。

2.考核方式：本专业技能考核采用现场操作和现场作答方式进行考核，要求学生利用规定的工具、用品和材料，按照规范和要求在规定的时间内独立完成给定任务，并体现良好的职业素养。本专业技能考核由湖南省教育厅相关组织机构委派专家组织抽考，由组考机构组织被测学生从试题库中随机抽取一试题进行测试，每个任务抽考人数为总人数的25%。

3.抽签方式：省级技能考核由湖南省教育厅相关组织机构委派专家组织抽签，考核场次根据考生人数结合考场条件具体安排。考核模块、顺序由学校教务处负责人或学生抽签决定，工位号或试题号由考生在候考时抽签确定。

六、附录：参考规范与标准

1.前厅服务员 国家职业资格标准(中华人民共和国人力资源和社会保障部.北京:中国劳动社会保障出版社, 2009);

2.餐厅服务员国家职业资格标准(中华人民共和国人力资源和社会保障部制定.北京:中国劳动社会保障出版社, 2009);

3.客房服务员国家职业资格标准(中华人民共和国人力资源和社会保障部制定.北京:中国劳动社会保障出版社, 2009);

4. 餐饮奇葩 未来之星(全国旅游职业教育教学指导委员会.北京:旅游教育出版社, 2016);
5. 固本培元, 卓越引领(全国旅游职业教育教学指导委员会.北京:旅游教育出版社, 2015);
6. 酒店服务精细化管理-全案(王宏.北京:人民邮电出版社, 2009);
7. 2020 年全国职业院校技能大赛”高职组中餐主题宴会设计赛项规程(全国职业院校技能大赛组委会:2020 年 4 月);
8. 餐厅服务员-国家职业技能培训与鉴定教程(廖明旗.长沙:湖南科学技术出版社, 2011);
9. 2020 年湖南省职业院校技能大赛高职组 “中餐主题宴会设计”赛项规程(湖南省职业院校技能大赛组委会 2020 年 12 月);
10. 2020 年湖南省职业院校技能大赛高职组 “西餐宴会服务”赛项规程(湖南省职业院校技能大赛组委会 2020 年 12 月);
11. 全国旅游饭店服务行业职业技能竞赛基本技术要求和评分标准(全国旅游饭店服务行业职业技能竞赛组委会, 2015 年 6 月);
12. 全国旅游饭店服务行业职业技能竞赛西餐宴会摆台基本技术要求和评分标准(旅饭协发【2015】10 号);
13. 酒店英语全国高职高专专业英语规划教材(张丽君, 北京:清华大学出版社, 2010);
14. 中国饭店行业服务礼仪规范(中国旅游饭店业协会 2007 年 10 月版)。

七、技能抽查题库

任务一 前厅服务与VIP接待方案

前厅服务与VIP接待方案分为A、B、C三大类，A类5道、B类7道，C类各8道，共20道题。

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-1）

1. 本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-1。
3. 本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分100分，85-100分为优秀，60-84分为合格，60分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

某中外友好协会会长李先生率团来湘访问，入住长沙市某五星级酒店。客户订单要求：

- 1、贵宾等级：A级
- 2、时 间：**年3月26日15点30分抵店，**年3月28日8点30分离店。
- 3、入住人数：主宾1人；随行人员17人（均为男性），其中13人单住
- 4、房间类型：至尊套房、至尊客房
- 5、宾客信息：

（1）基本信息：

李先生习惯房间温度为25℃，习惯温暖湿润的室内环境；习惯软床和低枕；在酒店早餐；贵宾团队中60岁以上8人。

（2）日程安排：

26日，17:00省、市相关领导莅临酒店，会见亨利先生等18人，相关部门举行24人招待晚宴。

27日, 09:20省、市相关领导莅临酒店参加座谈会; 09:30-11:00亨利先生在酒店与商业代表座谈(与会人数40人); 40人酒店午餐; 14:30贵宾团队外出参观; 20:00回酒店; 20:30酒店董事长和总经理到亨利先生房间拜访。

(3) 其它信息:

接待单位: 湖南省**单位;

联系人: 李明; 联系电话: 13888888888

(二) 测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题VIP接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力; 着装干净整洁, 妆容符合前厅服务员岗位要求; 体现良好的精神风貌和职业感; 具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员, 考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录, 并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后, 裁判员统一口令“开始准备, 考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后, 考生应回到工作台前, 举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地: 至少2工位的前厅接待基本技能训练室1间。

工具材料: 虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间2分钟, 前厅英语准备时间2分钟, 本试卷考核时量25分钟, 提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档，包含五个方面内容：填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字（含填表）。

2. 测试相关材料及注意事项

（1）考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

（2）考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案（见附录 4）命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

（3）《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

（1）至少 30 台计算机的机房 1 间。

（2）操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

（3）不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

（三）测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions: You are a receptionist at the Front Office of Hilton Hotel. It is 10:00 A.M., the phone is ringing. Mr. Johnson from America is making a phone call and wants to book a room for about one month.

What information do you have to take down?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

（1）考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

（2）考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

（3）准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

（4）回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准

表 1-1 前厅 VIP 接待方案评分标准

测试内容	评分细则	分值	负分	得分
接待知识 (5分)	熟悉前厅部礼仪规范	1		
	熟悉前厅部 VIP 的接待流程	1		
	熟悉前厅部 VIP 的服务规范	2		
	懂得前厅部服务管理	1		
文案编写 (42分)	客户订单描述准确	1		
	VIP 信息填写完整，房间安排正确	4		
	对贵宾的相关信息作出相应接待工作的特别提示	4		
	前厅部迎送礼仪安排合理、规范	4		
	VIP 抵店前准备充分	4		
	VIP 抵店时接待有序	4		
	VIP 客户资料存档细致	2		
	VIP 接待方案全面、具体，有可操作性	6		
	VIP 接待方案高效、优质、个性化	6		
	文案内容无缺项，有效字数（含填表）800 以上	2		
	语言规范，表格正确	2		
文笔流畅，表述清晰，逻辑性强，排版规范	2			
文档提交 (3分)	文档规范，提交齐全	1		
	素材丰富，素材库符合要求	2		
	合计	50		

表 1-2 入住接待、退房结账、英语评分标准

测试内容	分值	评分细则	负分	得分	
操作标准 (35分)	1	入	微笑、注目礼、敬语问候客人		
	1		询问客人有无预定		
	3		询问预订人姓名后，请客人稍等并查找预订资料与客人核对预定内容；无预定进行房间推销。		
	2		双手接过客人证件		
	2		检查证件，确认是否本人		
	2		填写入住登记表		

	1	住 接 待	请客人在登记表和信用卡刷卡凭单上登记签字确认			
	1		分配房间合理			
	2		填写并制作房卡			
	2		提醒客人贵重物品寄存			
	2		将客人证件、信用卡及凭单、押金收据、房卡一并交给客人			
	2		告诉客人客房所在楼层及房号			
	1		指示电梯位置			
	1		主动与客人道别，并住客人入住愉快			
	1	结 账	微笑、注目礼			
	1		敬语问候客人			
	2		收回房卡和押金收据			
	1		与客人核对姓名，确认房号			
	1		与客房中心联系，查清客房酒水使用情况			
	2		制作消费账单、请客人签字确认			
	1		确认付款方式			
	2		付款结账			
	1	敬语道别				
	职业素养 (5分)	1	懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力			
1		着装干净整洁、体现角色特质				
1		妆容符合职业要求				
1		操作过程中动作娴熟、敏捷				
1		姿态优美，能体现岗位气质				
服务用语 (5分)	3	语言表达能力较强，能针对不同类型的客人进行个性化介绍				
	2	服务用语规范、服务中使用进敬语				
前厅英语 (5分)	5	能理解题型，答题基本符合要求（详见前厅英语评分细则）				
合计	50					
操作时间：	分	秒	超时：	秒	扣分：	分
实际得分						

表 1-3 前厅英语评分细则

分值	评价标准
5分	语法正确，词汇丰富，语音语调标准，熟练、流利地掌握岗位英语，对不同语境有较强反应能力，有较强的英语交流能力。
4分	语法与词汇基本正确，语音语调尚可，允许有个别语口音，较熟悉岗位英语，对不同语境一定的适应能力，有一定的英语交流能力。
3分	语法与词汇有一定错误，发音有缺陷，但不严重影响交际。对岗位英语有一定了解，对不同语境的应变能力较差。

2分	语法与词汇有较多错误,停顿较多,严重影响交际。岗位英语掌握不佳,不能应对语境的变化。
1分	能说出和题目相关的句子,但无法完整作答。

表 1-4 前厅主题 VIP 接待设计方案评分标准

学生工号:

学生姓名:

试题编号:

序号	测试项目	应得分	实得分	备注
1	入住登记与结账操作、英语问答	50		
2	主题前厅设计方案	50		
合计		100		

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-2）

1. 本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-2。
3. 本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分100分，85-100分为优秀，60-84分为合格，60分以下为不合格。

一、任务描述

（一）客户订单

国家某部委领导李先生率某专业工作部际联席会议成员单位领导,深入某市进行专项检查,入住岳阳市某五星级酒店。客户订单要求:

- 1、贵宾等级：A级
- 2、时 间：**年5月28日11点抵店，**年5月29日15点30分离店。
- 3、入住人数：主宾1人；随行人员9人（男性8人，女性1人），均单住
- 4、房间类型：至尊套房、至尊客房
- 5、宾客信息：

（1）基本信息：

李先生习惯睡低枕和硬床；在酒店早餐。

（2）日程安排：

28日,10:45省、市相关领导莅临酒店迎接贵宾团队;13人的接待工作午餐;14:00-17:30

贵宾团队前往现场检查工作；在酒店晚餐。

29日，08:30省、市相关领导莅临酒店；09:00-12:00在酒店举行专业工作会议（与会人数30人）；酒店午餐；15:30省、市相关领导送贵宾。

（3）其它信息。

接待单位：岳阳市**单位

联系人：李明；联系电话：13888888888

（二）测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题VIP接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力；着装干净整洁，妆容符合前厅服务员岗位要求；体现良好的精神风貌和职业感；具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

（1）测试过程中考生扮演接待员，考官扮演客人

（2）针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

（1）考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

（2）考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备，考生进行准备。”

（3）考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

（4）所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地：至少2工位的前厅接待基本技能训练室1间。

工具材料：虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间2分钟，前厅英语准备时间2分钟，本试卷考核时量25分钟，提前完成不加分。

（二）测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档，包含五个方面内容：填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字（含填表）。

2. 测试相关材料及注意事项

（1）考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

（2）考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

（3）《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

（1）至少 30 台计算机的机房 1 间。

（2）操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

（3）不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

（三）测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions: You are a receptionist at the Front Office of Hilton Hotel. It is 10:00 A.M., the phone is ringing. Mrs. Mary from UK is making a phone call and wants to book a room for about one month.

What information do you have to take down?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

（1）考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

（2）考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

（3）准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

（4）回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

二、评分标准（见表1-1， 1-2， 1-3， 1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-3）

1. 本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-3。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

（一）客户订单

某省级领导李先生（壮族）一行来湖南洽谈经贸合作事项，入住长沙市某五星级酒店。

客户订单要求：

1、贵宾等级：A 级

2、时 间：**年 12 月 22 日 17 点抵店，**年 12 月 24 日 14 点 50 分离店。

抵店 22/12/2013 17:00；离店 24/12/2013 14:50

3、入住人数：主宾 1 人；随行人员 18 人（男性 14 人，女性 4 人），其中 14 人单住（均男性）

4、房间类型：至尊套房、标准客房

5、宾客信息：

（1）基本信息：

李先生的房间温度略高；团队行李多；在酒店早餐。

（2）日程安排：

22 日，18:00 相关单位在酒店举行 24 人欢迎晚宴，晚宴前湖南省相关领导与李先生举行 10 人短暂会见；

23 日，08:50 湖南省相关领导莅临酒店，09:00-12:00 李先生一行与省市相关领导、著名企业负责人举行 50 人洽谈，相关单位举行 50 人签约庆祝酒会。23 日 14:00-17:30、24

日 09: 00-11: 00 李先生一行参观湖南省著名企业。

其它信息:

接待单位: 湖南省**单位;

联系人: 李明; 联系电话: 13888888888

(二) 测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题 VIP 接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力;着装干净整洁,妆容符合前厅服务员岗位要求;体现良好的精神风貌和职业感;具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员,考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备,考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后,考生应回到工作台前,举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地: 至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料: 虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间 2 分钟,前厅英语准备时间 2 分钟,本试卷考核时量 25 分钟,提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档,包含五个方面内容:填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字(含填表)。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) 操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英语试题

Directions:You are a receptionist at the Front Office of Hilton Hotel. It is 9:00 A.M., the phone is ringing. Mr.Harry from Australia is making a phone call and wants to book a room for about half a month.

What information do you have to take down?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

(3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

(4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1，1-2，1-3，1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-4）

1. 本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-4。
3. 本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分100分，85-100分为优秀，60-84分为合格，60分以下为不合格。

一、任务描述

（一）客户订单

1、贵宾等级：A级

2、时 间：**年10月28日17点抵店，**年10月30日14点50分离店。

3、入住人数：主宾1人；随行人员6人（男性5人，女性1人），均单住

4、房间类型：至尊套房、至尊客房

5、宾客信息：

（1）基本信息：

李先生习惯欧式装饰风格房间；喜欢阅读；酒店早餐要求西餐。

（2）日程安排：

28日，17:30，湖南省相关领导莅临酒店，会见李先生，相关单位举行10人欢迎晚餐。

29日，贵宾外出访问，贵宾在酒店晚餐。

30日，09:30-11:30省、市相关领导与贵宾召开12人座谈会；贵宾在酒店午餐后，14:30欢送贵宾离店。

（3）其它信息：

接待单位：湖南省**单位；

联系人：李明；联系电话：13888888888

（二）测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题VIP接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力;着装干净整洁,妆容符合前厅服务员岗位要求;体现良好的精神面貌和职业感;具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员,考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备,考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后,考生应回到工作台前,举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地:至少2工位的前厅接待基本技能训练室1间。

工具材料:虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间2分钟,前厅英语准备时间2分钟,本试卷考核时量25分钟,提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅VIP接待方案文案使用WORD文档,包含五个方面内容:填写《贵宾接待通知单》、VIP抵店前准备、VIP抵店时接待、VIP客户资料存档、接待要求。有效字数至少800字(含填表)。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅VIP接待方案素材库(空白表格)以及与题型有关的相关图片,任何WORD文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场,测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅VIP接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交,前厅VIP功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件,具体见附录1。

3. 实施条件

- 1、至少 30 台计算机的机房 1 间。
- 2、操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。
- 3、不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions:You are a receptionist at the Front Office of Hilton Hotel. It is 9:00 P.M., the phone is ringing. Mrs. Harry from New Zealand is making a phone call and wants to book a room for about a week.

What information do you have to take down?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1)考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。
- (2)考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”
- (3)准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。
- (4)回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1，1-2，1-3，1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-5）

1. 本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-5。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

(一) 客户订单

某文学大奖获得者李先生到访湖南，入住长沙市某五星级酒店。订单要求：

1、贵宾等级：A 级

2、时 间：**年 4 月 16 日 12 点抵店，**年 4 月 17 日 15 点 50 分离店。

3、入住人数：主宾 1 人；随行人员 4 人（男性 3 人，女性 1 人），均单住

4、房间类型：至尊套房、商务客房

5、宾客信息：

(1) 基本信息：

李先生有吸烟习惯；访客多；酒店早餐；

(2) 日程安排：

16 日，贵宾在酒店午餐；下午外出参观，不在酒店晚餐。

17 日，08:30-12:00 相关单位在酒店举行汉语言文学研究会（与会人数 116 人）；国家某局领导、湖南省相关领导于 8:20 抵达酒店出席大会；某单位在酒店举行 16 人接待午餐。

(3) 其它信息：

接待单位：湖南省**单位；

联系人：李明；联系电话：13888888888

(二) 测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题 VIP 接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力；着装干净整洁，妆容符合前厅服务员岗位要求；体现良好的精神风貌和职业感；具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员，考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备，考生进行准备。”

(3)考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4)所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间 2 分钟,前厅英语准备时间 2 分钟，本试卷考核时量 25 分钟，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档，包含五个方面内容：填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字（含填表）。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3)《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) 操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions:You are a clerk at the Front Office of a Hotel.A customer, Mary Smith from Australia who made a reservation three days ago wants to check in at the Hotel.

How do you guide her complete the check-in procedure?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。
- (2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”
- (3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。
- (4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1，1-2，1-3，1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-6）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-6。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

（一）客户订单

某汽车集团领导李先生和集团（中国）总裁兼首席执行官王先生（德）出席某汽车有限公司湖南（长沙）项目在长沙的签约仪式，入住长沙市某五星级酒店。客户订单要求：

- 1、贵宾等级：B 级
- 2、时 间：**年 5 月 15 日 11 点抵店，**年 5 月 16 日 10 点 20 分离店。
- 3、入住人数：主宾 2 人；随行人员 9 人（男性 8 人，女性 1 人），其中 5 人单住（男性 4 人，女性 1 人）
- 4、房间类型：至尊套房、商务客房
- 5、宾客信息：
 - （1）基本信息：

李先生习惯每天健身运动；王先生习惯欧式装饰风格房间；酒店早餐。

(2) 日程安排：

15日，14:30省、市相关领导莅临酒店，与贵宾方代表举行20人的短暂会谈；15:00在酒店举行签约仪式；17:30某相关单位举行13人参加的签约庆祝鸡尾酒会。

16日，09:50省、市某部门相关领导莅临酒店，欢送贵宾离店。

(3) 其它信息：

接待单位：长沙市**单位；

联系人：李明；联系电话：13888888888

(二) 测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题VIP接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力；着装干净整洁，妆容符合前厅服务员岗位要求；体现良好的精神风貌和职业感；具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员，考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备，考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地：至少2工位的前厅接待基本技能训练室1间。

工具材料：虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间2分钟，前厅英语准备时间2分钟，本试卷考核时量25分钟，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档，包含五个方面内容：填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字（含填表）。

2. 测试相关材料及注意事项

（1）考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

（2）考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

（3）《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

（1）至少 30 台计算机的机房 1 间。

（2）操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

（3）不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

（三）测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions: You are a clerk at the Front Office of a Hotel. A customer, John Smith from Austria who made a reservation two days ago wants to check in at the Hotel.

How do you guide him complete the check-in procedure?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

（1）考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

（2）考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

（3）准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

（4）回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

二、评分标准（见表1-1， 1-2， 1-3， 1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-7）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-7。
3. 本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分100分，85-100分为优秀，60-84分为合格，60分以下为不合格。

一、任务描述

（一）客户订单

某品牌企业集团总经理李先生一行于**年10月8日到湖南，检查所属区域公司工作，入住长沙市某五星级酒店。客户订单要求：

- 1、贵宾等级：B级
- 2、时 间： **年10月8日13点抵店，**年10月10日17点30分离店。
- 3、入住人数：主宾1人；随行人员10人（男性8人，女性2人），其中4人单住（男性）
- 4、房间类型：至尊套房、商务客房
- 5、宾客信息：
 - （1）基本信息：

李先生习惯高枕和硬床；访客多；酒店早餐。
 - （2）日程安排：

8日，16:20 湖南省相关部门领导莅临酒店，16:30-17:00 会见李先生一行（10人参加会见），相关单位在酒店举行13人接待晚宴。

9日，贵宾团队全天在酒店举行工作会议（与会人数62人），在酒店就餐。

10日，李先生外出参加市内重要商业活动，16:00 湖南省相关部门领导抵达酒店，与贵宾会谈约1小时，欢送贵宾。
 - （3）其它信息：

接待单位：湖南省**单位办公室；

联系人：李明；联系电话：13888888888

（二）测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题 VIP 接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力；着装干净整洁，妆容符合前厅服务员岗位要求；体现良好的精神风貌和职业感；具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

（1）测试过程中考生扮演接待员，考官扮演客人

（2）针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

（1）考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

（2）考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备，考生进行准备。”

（3）考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

（4）所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间 2 分钟，前厅英语准备时间 2 分钟，本试卷考核时量 25 分钟，提前完成不加分。

（二）测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档，包含五个方面内容：填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字（含填表）。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) 操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions:You are a clerk at the Front Office of a Hotel.A customer, John David from England who made a reservation several days ago wants to check in at the Hotel.

How do you guide him complete the check-in procedure?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

(3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

(4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1， 1-2， 1-3， 1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-8）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-8。
3. 本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分100分，85-100分为优秀，60-84分为合格，60分以下为不合格。

沙市某五星级酒店。客户订单要求：

- 1、贵宾等级：B级
- 2、时 间：**年9月2日11点抵店，**年9月3日19点30分离店。
- 3、入住人数：主宾2人；随行人员10人（男性6人，女性4人），其中4人单住（男性2人，女性2人）
- 4、房间类型：至尊套房、商务客房
- 5、宾客信息：
 - （1）基本信息：
贵宾访客多；酒店早餐。
 - （2）日程安排：
2日，14:45 湖南省某部门领导莅临酒店，15:00-16:00 会见贵宾（12人参加会见）；酒店总经理设接待晚宴，16人出席晚宴。
3日上午，贵宾市内工作调研；在酒店午餐；13:50 省、市相关部门领导抵达酒店参加工作会议；14:00-16:00 在酒店举行工作会议（与会人数110人）；17:30 欢送贵宾。
 - （3）其它信息：
接待单位：湖南省**单位；
联系人：李明；联系电话：13888888888

（二）测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答
3. 编制主题VIP接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力;着装干净整洁,妆容符合前厅服务员岗位要求;体现良好的精袖风貌和职业感;具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

- (1) 测试过程中考生扮演接待员,考官扮演客人
- (2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。
- (2) 考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备,考生进行准备。”
- (3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。
- (4) 所有操作结束后,考生应回到工作台前,举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地:至少2工位的前厅接待基本技能训练室1间。

工具材料:虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间2分钟,前厅英语准备时间2分钟,本试卷考核时量25分钟,提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅VIP接待方案文案使用WORD文档,包含五个方面内容:填写《贵宾接待通知单》、VIP抵店前准备、VIP抵店时接待、VIP客户资料存档、接待要求。有效字数至少800字(含填表)。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅VIP接待方案素材库(空白表格)以及与题型有关的相关图片,任何WORD文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场,测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅VIP接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交,前厅VIP功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件,具体见附录1。

3. 实施条件

- (1) 至少30台计算机的机房1间。
- (2) 操作系统:WIN7、办公系统:OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions: You are a clerk at the Front Office of a Hotel. A customer, Jason Louis from Ireland who made a reservation a week ago wants to check in at the Hotel.

How do you guide him complete the check-in procedure?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

(3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

(4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1，1-2，1-3，1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-9）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-9。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

(一) 客户订单

某著名歌星李先生于**年 11 月 10 日晚在长沙召开个人演唱会，入住长沙市某五星级酒

店。客户订单要求：

1、贵宾等级：B级

2、时间：**年11月9日17点30分抵店，**年11月11日8点离店。

3、入住人数：主宾1人；随行人员18人（男性10人，女性8人），其中6人单住（男性4人，女性2人）

4、房间类型：总统套房、商务套房

5、宾客信息：

（1）基本信息：李先生注重个人隐私，不愿被打扰；习惯软床和低枕；有健身习惯；贵宾团队行李多。

（2）日程安排：

9日，19:30在酒店40人晚餐，李先生不出席晚餐；20:30在酒店召开媒体见面会，预计到会30人，李先生出席见面会。

10日，贵宾团队在酒店早餐和午餐，忌辛辣，李先生不出席。

（3）其它信息：

接待单位：湖南**文化传播公司；

联系人：李明；联系电话：13888888888

（二）测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题VIP接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力；着装干净整洁，妆容符合前厅服务员岗位要求；体现良好的精神风貌和职业感；具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

（1）测试过程中考生扮演接待员，考官扮演客人

（2）针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

（1）考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

（2）考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备，考生进行准备。”

（3）考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4)所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间 2 分钟,前厅英语准备时间 2 分钟，本试卷考核时量 25 分钟，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档，包含五个方面内容：填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字（含填表）。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3)《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) 操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions:You are a clerk working at the front office of a hotel.Tom Brown is a guest of the hotel who wants to check out from the hotel.

How do you offer your service for him?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。
- (2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”
- (3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。
- (4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1， 1-2， 1-3， 1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-10）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-10。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

（一）客户订单

海外某商会领导李先生率领商界联合访湘团，入住长沙市某五星级酒店。客户订单要求：

- 1、贵宾等级：B 级
- 2、时 间：**年 3 月 21 日 16 点抵店，**年 3 月 23 日 9 点离店。
- 3、入住人数：主宾 1 人；随行人员 30 人（男性 25 人，女性 5 人），其中 12 人单住（男性 11 人，女性 1 人）
- 4、房间类型：至尊套房、至尊客房
- 5、宾客信息：
 - （1）基本信息：李先生习惯软床和高枕；习惯室温 26℃；贵宾团队成员中有一半人年龄超过 60 岁；在酒店早餐。
 - （2）日程安排：

21日, 17:00 湖南省相关部门领导莅临酒店, 会见李先生及团队代表, 18人参加会见;
某单位在酒店举行38人欢迎晚宴;

22日, 08:50, 省、市相关部门领导莅临酒店, 09:00-12:00 省市相关部门领导、企业
届人士与贵宾团队举行60人交流会议, 酒店工作餐; 14:30-17:30 由华天国旅负责率团游
览长沙市内景点, 在酒店晚餐。

(3) 其它信息:

接待单位: 湖南省**单位;

联系人: 李明; 联系电话: 13888888888

(二) 测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题VIP接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力; 着装干净整洁, 妆容符合前厅服务员岗位要求;
体现良好的精神风貌和职业感; 具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员, 考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录, 并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后, 裁判员统一口令“开始准备, 考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后, 考生应回到工作台前, 举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地: 至少2工位的前厅接待基本技能训练室1间。

工具材料: 虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间2分钟, 前厅英语准备时间2分钟, 本试卷考核时量25分钟,
提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档，包含五个方面内容：填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字（含填表）。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) 操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions: You are a clerk working at the front office of a hotel. Lee Brown is a guest of the hotel who wants to check out from the hotel.

How do you offer your service for him?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

(3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

(4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1， 1-2， 1-3， 1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-11）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-11。
3. 本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分100分，85-100分为优秀，60-84分为合格，60分以下为不合格。

一、任务描述

（一）客户订单

长沙某五星级酒店VIP李先生入住该酒店，并在酒店和若干同行小聚。客户订单要求：

1、贵宾等级：B级

2、时 间：**年7月21日16点抵店，**年7月22日11点离店。

3、入住人数：主宾1人

4、房间类型：至尊套房

5、宾客信息：

（1）基本信息：李先生是金融界人士；将和同行讨论相关专业问题；李先生习惯硬床和高枕；习惯室温25℃；需要洗衣服务；习惯安静睡眠环境；酒店早餐。

（2）日程安排：

21日，18:00，李先生在酒店设宴招待行业同仁6人；19:30结束晚宴；全体客人进入VIP房间，讨论专业问题。24:00，行业同仁离开酒店。

22日，酒店早餐后，休息，11点离店。

（3）其它信息：

接待单位：无；

联系人：李先生；联系电话：13888888888

（二）测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题 VIP 接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力;着装干净整洁,妆容符合前厅服务员岗位要求;体现良好的精神风貌和职业感;具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员,考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备,考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后,考生应回到工作台前,举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地:至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料:虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间 2 分钟,前厅英语准备时间 2 分钟,本试卷考核时量 25 分钟,提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档,包含五个方面内容:填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字(含填表)。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库(空白表格)以及与题型有关的相关图片,任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场,测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交,前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件,具体见附录 1。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) 操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。
- (3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions:You are a clerk working at the front office of a hotel.Lily Brown is a guest of the hotel who wants to check out from the hotel.

How do you offer your service for her?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。
- (2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”
- (3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。
- (4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1， 1-2， 1-3， 1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-12）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-12。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

(一) 客户订单

长沙某五星级酒店 VIP 冯先生入住该酒店，并在酒店与多位客户洽谈生意。客户订单要求：

1、贵宾等级：B 级

2、时 间：**年 8 月 22 日 15 点抵店，**年 8 月 24 日 10 点离店。

3、入住人数：主宾 1 人，随宾 1 人

4、房间类型：至尊套房、至尊客房

5、宾客信息：

(1) 基本信息：冯先生习惯软床和高枕；习惯室温 26℃；有抽烟习惯；需要洗衣服务；需要商务服务；在酒店早餐。

(2) 日程安排：

22 日，18:00，冯先生在酒店宴请 8 位宾客；20:00，结束晚宴。

23 日，10:00—17:00，冯先生分别会见 3 位客户；17:30，冯先生外出；22:00，返回酒店。

24 日，冯先生在酒店早餐后，休息，10 点离店。

(3) 其他信息

接待单位：无

联系人：李明；联系电话：13888888888

(二) 测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题 VIP 接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力；着装干净整洁，妆容符合前厅服务员岗位要求；体现良好的精神风貌和职业感；具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员，考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。
- (2) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备，考生进行准备。”
- (3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。
- (4) 所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间 2 分钟, 前厅英语准备时间 2 分钟，本试卷考核时量 25 分钟，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档，包含五个方面内容：填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字（含填表）。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) 操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。
- (3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions: You are a clerk working at the front office of a hotel. Alice Green is a guest of the hotel who wants to check out from the hotel.

How do you offer your service for her?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

(3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

(4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1，1-2，1-3，1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-13）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-13。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

某国驻上海领事馆领事李先生（美）一行来湘访问，入住长沙市某五星级酒店。客户订单要求：

1、贵宾等级：C 级

2、时 间：**年 3 月 17 日 13 点 20 分抵店，**年 3 月 18 日 15 点 50 分离店。

3、入住人数：主宾 1 人；随行人员 5 人，均为男性；均单住

4、房间类型：至尊套房、至尊客房

5、宾客信息：

(1) 基本信息：

李先生习惯欧式装饰房间；有夜间阅读习惯；在酒店早餐；喜欢中餐，愿意尝试辣味。

(2) 日程安排：

17日，16:20 湖南省相关部门领导莅临酒店，会见李先生一行（9人参加会见），相关单位举行9人招待晚宴。

18日，李先生由接待单位安排外出访问，不在酒店就餐。

(3) 其它信息：

接待单位：湖南省**单位

联系人：李明；联系电话：13888888888

(二) 测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题VIP接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力；着装干净整洁，妆容符合前厅服务员岗位要求；体现良好的精神风貌和职业感；具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员，考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备，考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地：至少2工位的前厅接待基本技能训练室1间。

工具材料：虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间2分钟，前厅英语准备时间2分钟，本试卷考核时量25分钟，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档，包含五个方面内容：填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字（含填表）。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) 操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions:A guest is going to check out in the morning, but his plane will take off 8:00 P.M. tonight, he doesn't know what to do with his luggage.

What would you say?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

(3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

(4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1， 1-2， 1-3， 1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-14）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-14。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

（一）客户订单

某报社社长李先生一行来湖南某大学调研与交流，入住长沙某五星级酒店。客户订单要求：

1、贵宾等级：C 级

2、时 间：**年 9 月 26 日 17 点 20 分抵店，**年 9 月 29 日 7 点 30 分离店。

3、入住人数：主宾 1 人；随行人员 4 人，均为男性，均单住

4、房间类型：至尊套房、至尊客房

5、宾客信息：

（1）基本信息：

李先生是湖南人；访客多；酒店早餐。

（2）日程安排：

26 日，贵宾在酒店晚餐；

27 日，贵宾外出调研；

28 日上午，贵宾外出调研；15:00-17:00 湖南省相关部门领导莅临酒店，与李先生一行举行座谈，20 人参加座谈会，相关单位举行 8 人欢送晚餐。

（3）其它信息：

接待单位：湖南**大学；

联系人：李明；联系电话：13888888888

（二）测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题 VIP 接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力;着装干净整洁,妆容符合前厅服务员岗位要求;体现良好的精神风貌和职业感;具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员,考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备,考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后,考生应回到工作台前,举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地:至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料:虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间 2 分钟,前厅英语准备时间 2 分钟,本试卷考核时量 25 分钟,提前完成不加分。

（二）测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档,包含五个方面内容:填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字(含填表)。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库(空白表格)以及与题型有关的相关图片,任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场,测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) 操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions:A guest is going to check out in the morning, but his plane will take off 9:00 P.M. tonight, he doesn't know what to do with his luggage.

What would you say?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

(3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

(4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1，1-2，1-3，1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-15）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-15。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

(一) 客户订单

长沙某五星级酒店接待集团总部**年度特别嘉奖员工团队。客户订单要求：

一、任务描述

(一) 客户订单

1、贵宾等级：C级

2、时间：**年2月22日17点30分抵店，**年2月26日8点30分离店。

3、入住人数：主宾1人；随行人员60人（男性24人，女性36人），其中10人单住（男性6人，女性4人）

4、房间类型：高级套房、高级客房

5、宾客信息：

(1) 日程安排：

集团总部领导李先生于22日19:00抵达长沙黄花机场，入住酒店，出席23日上午在酒店举行的集团嘉奖大会，与员工团队一起观赏23日文艺晚会，24日11:00乘飞机离开长沙。23日，9:00-11:00贵宾团队在酒店召开嘉奖大会，与会人数72人；14:30-16:00，贵宾团队举行岳麓山登山比赛；19:30-21:00，观看集团文艺汇演。

24日，贵宾团队韶山—花明楼一日游。

25日，长沙市内景点一日游。

(2) 宾客信息：

除24日的午餐之外，均在酒店就餐。贵宾团队成员中伊斯兰宗教信仰的2人。

接待单位：某酒店集团总部；

联系人：李明；联系电话：13888888888

(二) 测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题VIP接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力;着装干净整洁,妆容符合前厅服务员岗位要求;体现良好的精袖风貌和职业感;具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

- (1) 测试过程中考生扮演接待员,考官扮演客人
- (2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。
- (2) 考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备,考生进行准备。”
- (3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。
- (4) 所有操作结束后,考生应回到工作台前,举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地:至少2工位的前厅接待基本技能训练室1间。

工具材料:虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间2分钟,前厅英语准备时间2分钟,本试卷考核时量25分钟,提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅VIP接待方案文案使用WORD文档,包含五个方面内容:填写《贵宾接待通知单》、VIP抵店前准备、VIP抵店时接待、VIP客户资料存档、接待要求。有效字数至少800字(含填表)。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅VIP接待方案素材库(空白表格)以及与题型有关的相关图片,任何WORD文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场,测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅VIP接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交,前厅VIP功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件,具体见附录1。

3. 实施条件

- (1) 至少30台计算机的机房1间。
- (2) 操作系统:WIN7、办公系统:OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions: A guest is going to check out in the morning, but her plane will take off 10:00 P.M. tonight, she doesn't know what to do with her luggage.

What would you say?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

(3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

(4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1，1-2，1-3，1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-16）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-16。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

(一) 客户订单

全国某专业评审委员会领导李先生一行前来湖南进行评审工作，入住长沙市某五星级酒店。客户订单要求：

1、贵宾等级：C级

2、时间：**年12月1日17点抵店，**年12月3日10点离店。

3、入住人数：主宾1人；随行人员8人（男性5人，女性3人），均单住

4、房间类型：至尊套房、至尊客房

5、宾客信息：

（1）基本信息：

贵宾团队不希望被打扰；住店期间需要小型圆桌会议室；要求房号相连的僻静房间；均在酒店用餐。

（2）日程安排：

1日，17:30 湖南省相关部门领导莅临酒店，相关单位举行10人欢迎晚餐。2日，16:30-18:00，湖南省相关部门在酒店召开30人工作会议。3日，省、市局相关领导参加贵宾离店欢送。

（3）其它信息：

贵宾团队成员中有四位北方人，一位女士身体不适。

接待单位：湖南省**单位；

联系人：李明；联系电话：13888888888

（二）测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题VIP接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力；着装干净整洁，妆容符合前厅服务员岗位要求；体现良好的精神风貌和职业感；具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

（1）测试过程中考生扮演接待员，考官扮演客人

（2）针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

（1）考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2)考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备,考生进行准备。

(3)考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4)所有操作结束后,考生应回到工作台前,举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地:至少2工位的前厅接待基本技能训练室1间。

工具材料:虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间2分钟,前厅英语准备时间2分钟,本试卷考核时量25分钟,提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅VIP接待方案文案使用WORD文档,包含五个方面内容:填写《贵宾接待通知单》、VIP抵店前准备、VIP抵店时接待、VIP客户资料存档、接待要求。有效字数至少800字(含填表)。

2. 测试相关材料及注意事项

(1)考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅VIP接待方案素材库(空白表格)以及与题型有关的相关图片,任何WORD文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场,测试现场不提供上网服务。

(2)考生考试完后将前厅VIP接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交,前厅VIP功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3)《贵宾接待通知单》须使用统一的附件,具体见附录1。

3. 实施条件

(1)至少30台计算机的机房1间。

(2)操作系统:WIN7、办公系统:OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3)不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为160分钟,提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions:A guest is going to check out in the morning, but her plane will take off 11:00 P.M. tonight, she doesn't know what to do with her luggage.

What would you say?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。
- (2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”
- (3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。
- (4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1，1-2，1-3，1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-17）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-17。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

（一）客户订单

张家界市**单位特邀请全国著名摄影家李先生一行拍摄旅游宣传资料，入住张家界市某五星级酒店。客户订单要求：

- 1、贵宾等级：C 级
- 2、时 间：**年 9 月 20 日 17 点 30 分抵店，**年 9 月 24 日 14 点离店。
- 3、入住人数：主宾 1 人；随行人员 5 人（男性 4 人，女性 1 人），其中 1 人单住（女性）。
- 4、房间类型：至尊套房、商务套房
- 5、宾客信息：
 - （1）基本信息：

李先生不喜欢被打扰；需提供洗衣服务；需要电脑和网络等商务设备；住店期间在酒店晚餐，就餐时间不确定，不吃辣。

(2) 日程安排：

21日，9:00-10:00 张家界市**单位相关领导莅临酒店，参加拍摄工作会议，与会人数共计16人。

24日，10:00 张家界市相关部门领导莅临酒店，与贵宾召开20人工作会议，会后举行9人欢送午餐。

(3) 宾客信息：

接待单位：张家界市**单位；

联系人：李明；联系电话：13888888888

(二) 测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题VIP接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力；着装干净整洁，妆容符合前厅服务员岗位要求；体现良好的精神风貌和职业感；具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员，考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备，考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地：至少2工位的前厅接待基本技能训练室1间。

工具材料：虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间2分钟，前厅英语准备时间2分钟，本试卷考核时量25分钟，提前完成不加分。

（二）测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅VIP接待方案文案使用WORD文档，包含五个方面内容：填写《贵宾接待通知单》、VIP抵店前准备、VIP抵店时接待、VIP客户资料存档、接待要求。有效字数至少800字（含填表）。

2. 测试相关材料及注意事项

（1）考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅VIP接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何WORD文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

（2）考生考试完后将前厅VIP接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅VIP功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

（3）《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录1。

3. 实施条件

（1）至少30台计算机的机房1间。

（2）操作系统:WIN7、办公系统:OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

（3）不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为160分钟，提前完成不加分。

（三）测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions: You are a clerk at the Front Desk of a hotel. A guest comes to you and says he can not open the door.

What would you do?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

（1）考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

（2）考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

（3）准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

（4）回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1， 1-2， 1-3， 1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-18）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-18。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

二、任务描述

（一）客户订单

长沙某五星级酒店 VIP 赵先生和好友孙先生来湖南访友，入住该酒店。客户订单要求：

1、贵宾等级：C 级

2、时 间：**年 12 月 21 日 17 点抵店，**年 12 月 23 日 9 点离店。

3、入住人数：主宾 2 人，单住

4、房间类型：至尊套房

5、宾客信息：

（1）基本信息：赵先生习惯软床和高枕，孙先生习惯硬床和低枕；孙先生有抽烟习惯；两人习惯室温 26℃；有贵重物品；需要洗衣服务；在酒店早餐。

（2）日程安排：

21 日，18：00，赵先生和孙先生外出赴宴，23：00，回酒店休息。

22 日，赵先生和孙先生酒店早餐后外出；20：00，赵先生和孙先生回酒店；晚间有多位友人来酒店拜访赵先生。

23 日，赵先生和孙先生早餐后 9 点离店。

（3）其它信息：

接待单位：无；

联系人：赵先生；联系电话：13888888888

（二）测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题 VIP 接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力;着装干净整洁,妆容符合前厅服务员岗位要求;体现良好的精神风貌和职业感;具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员,考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备,考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后,考生应回到工作台前,举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地:至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料:虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间 2 分钟,前厅英语准备时间 2 分钟,本试卷考核时量 25 分钟,提前完成不加分。

（二）测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档,包含五个方面内容:填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字(含填表)。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库(空白表格)以及与题型有关的相关图片,任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场,测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) 操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions: You are a clerk at the Front Desk of a hotel. A guest comes to you and says she can not open the door.

What would you do?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”

(3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。

(4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1，1-2，1-3，1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-19）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-19。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

(一) 客户订单

长沙市某五星级酒店 VIP 王先生伉俪来湖南旅游，入住该酒店。客户订单要求：

1、贵宾等级：C 级

2、时 间：**年 5 月 1 日 16 点抵店，**年 5 月 3 日 9 点离店。

3、入住人数：主宾 2 人，

4、房间类型：至尊套房

5、宾客信息：

(1) 基本信息：王先生是商人，伉俪年龄约 50 岁，习惯硬床和低枕，习惯室温 26℃，口味清淡，不食辣，在酒店早餐，王夫人喜欢安静，喜欢洁净。

(2) 日程安排：

1 日，在酒店晚餐，餐后夜游长沙，约 10 点回酒店休息。

2 日，上午在酒店房间接待若干朋友。12 点后外出就餐、游玩，21 点回酒店休息。

3 日，酒店早餐后离店。

(3) 其它信息：

接待单位：无

联系人：王先生；联系电话：13888888888

(二) 测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题 VIP 接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力；着装干净整洁，妆容符合前厅服务员岗位要求；体现良好的精神风貌和职业感；具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员，考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备，考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间 2 分钟，前厅英语准备时间 2 分钟，本试卷考核时量 25 分钟，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档，包含五个方面内容：填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字（含填表）。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库（空白表格）以及与题型有关的相关图片，任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交，前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件，具体见附录 1。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) 操作系统:WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具:PJTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，提前完成不加分。

（三）测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions: You are a receptionist at the Front Office of Peace Hotel. A customer, Jack Brown from New York has just arrived at the Peace Hotel at 6:30 P.M.

How do you welcome the America guest?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开，考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。
- (2) 考生进入考场后，考官念题，英文题目念完后，考官说“开始考试，考生进行准备。”
- (3) 准备时间后，考官宣布“开始作答”后开始答题。
- (4) 回答完毕后，考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间 2 分钟，考试时间 3 分钟，提前完成不加分。

三、评分标准（见表1-1，1-2，1-3，1-4）

湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核试题（J1-20）

1. 本试卷依据《湖南省高等职业院校酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
2. 本试卷考核项目为“前厅服务与VIP接待方案”；试题编号：J1-20。
3. 本试卷操作时间为 185 分钟，学生须独立完成。
4. 本试卷赋分 100 分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一、任务描述

（一）客户订单

长沙市某五星级酒店 VIP 刘女士夫妇和父母、女儿来湖南旅游，入住该酒店。客户订单要求：

- 1、贵宾等级：C 级
- 2、时 间：**年 11 月 21 日 16 点抵店，**年 11 月 23 日 9 点离店。

3、入住人数：主宾 2 人；随行人员 3 人

4、房间类型：至尊套房、至尊客房

5、宾客信息：

(1) 基本信息：刘女士是媒体工作者，知名人士；父母年龄 70 岁，腿脚不方便；女儿 23 岁，负责行程中照顾老人。刘女士习惯软床，习惯室温 26℃，习惯安静睡眠环境。在酒店早餐。

(2) 日程安排：

21 日，在酒店晚餐，餐后夜游长沙，约 10 点回酒店休息。

22 日，在酒店早餐；上午外出游览；13 点回酒店午休；15 点外出游览，22 点回酒店。

23 日，酒店早餐后离店。

(3) 其它信息：

接待单位：无；

联系人：刘女士；联系电话：13888888888

(二) 测试内容

1. 入住登记、结账操作与前厅英语问答

3. 编制主题 VIP 接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 入住登记与结账操作

1. 职业素养

懂礼节、讲礼貌、微笑服务、有亲和力；着装干净整洁，妆容符合前厅服务员岗位要求；体现良好的精神风貌和职业感；具有质量意识、营销意识、安全意识以及个性化服务意识。

2. 现场操作

(1) 测试过程中考生扮演接待员，考官扮演客人

(2) 针对各工作环节设计服务对话。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(2) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备，考生进行准备。”

(3) 考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”

4. 实施条件

场地：至少 2 工位的前厅接待基本技能训练室 1 间。

工具材料：虚拟身份证、虚拟信用卡、虚拟扫码、虚拟纸币、房卡、铅笔等

5. 考核时量

入住接待与结账准备时间 2 分钟, 前厅英语准备时间 2 分钟, 本试卷考核时量 25 分钟, 提前完成不加分。

(二) 测试二 主题VIP接待文案

1. 文案要求

前厅 VIP 接待方案文案使用 WORD 文档, 包含五个方面内容: 填写《贵宾接待通知单》、VIP 抵店前准备、VIP 抵店时接待、VIP 客户资料存档、接待要求。有效字数至少 800 字(含填表)。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生在考试期间可使用所属学校提交的前厅 VIP 接待方案素材库(空白表格)以及与题型有关的相关图片, 任何 WORD 文档、手机和其他与考试相关的物品不准带入考场, 测试现场不提供上网服务。

(2) 考生考试完后将前厅 VIP 接待方案文案命名为所属学校和姓名后提交, 前厅 VIP 功能布局图可选择图片、现场绘制或者手绘版直接交评委。

(3) 《贵宾接待通知单》须使用统一的附件, 具体见附录 1。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) 操作系统: WIN7、办公系统: OFFICE2010、应用工具: PJOTOSJOP CS6。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟, 提前完成不加分。

(三) 测试三 英语问答

1. 英文试题

Directions: You are a receptionist at the Front Office of Peace Hotel. A customer, Tony Brown from London has just arrived at the Peace Hotel at 8:30 P.M.

How do you welcome the America guest?

2. 现场操作

测试过程以英语问答的形式展开, 考官问、考生答。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 考生须在考场检录区检录, 并抽取抽签题号。

(2)考生进入考场后,考官念题,英文题目念完后,考官说“开始考试,考生进行准备。”

(3)准备时间后,考官宣布“开始作答”后开始答题。

(4)回答完毕后,考生应言语示意“回答完毕”。

4. 实施条件

场地:至少2工位的前厅接待基本技能训练室1间。

工具材料:英文试题。

5. 考核时量

前厅英语准备时间2分钟,考试时间3分钟,提前完成不加分。

三、评分标准(见表1-1, 1-2, 1-3, 1-4)

任务二 中餐宴会服务与方案设计

中餐宴会服务与方案设计分为5个不同分类,分别为婚宴,生日宴,公务宴,商务宴,庆功宴,每个类别4题,共20题。

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题(J2-1)

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”,试题编号:J2-1。
- 3、本试卷操作时间为185分钟,学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分,85-100分为优秀,60-84分为合格,60分以下为不合格。

一. 任务描述

(一) 客户订单

姚先生与章小姐举办新婚宴会。客户订单要求:1. 宴请地点:长沙某五星级酒店宴会厅

2. 宴请时间:××××年10月8日 12:18-14:18

3. 宴会餐标:3200元至3500元/每桌(不含酒水,不含服务费)

4. 出席人员:参加婚宴的亲朋好友200人,其中至亲20人

5. 宴会背景:新郎是军人,新娘是教师

6. 特殊要求:设1主桌20人,创意主桌台面设计,突出宴会主题;婚宴布置典雅、大气、快乐。

(二) 测试内容

1. 8 人位中餐摆台。

2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(1) 25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方可移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5。

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准

表2-1 中餐宴会服务评分标准

测试内容	评分细则	分值	负分	得分
职业素养 (5分)	着装干净整洁，妆容符合职业要求，体现角色特质	1		
	服务中使用敬语，语音语速适中，语态自然大方，语言表达能力较强	1		

		动作娴熟、敏捷，体现良好的精神风貌和岗位气质	1		
		物品前期准备到位，整体整洁，注重卫生	1		
		能灵活应对紧急问题	1		
中餐宴会摆台 (40)	台布及装饰布 (4分)	从主人位铺台布	1		
		台布定位准确、十字居中	1		
		凸缝朝向正、副主人位	1		
		四周下垂基本均等，台面平整	1		
	餐椅定位 (3分)	从主人位开始拉椅定位	1		
		座位中心与餐碟中心对齐；餐椅之间距离均等	1		
		餐椅座面边缘与台布下垂部分相切	1		
	餐碟定位 (4分)	碟间距离均等，与桌沿距离一致	2		
		相对餐碟、餐桌中心、餐椅点六点一线	1		
		拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生	1		
	味碟、汤碗、汤勺 (4分)	味碟位于餐碟正上方，间距均等	2		
		汤碗、汤勺摆放美观、整齐	2		
	筷架、筷子、长柄勺、牙签 (5分)	筷架摆在餐碟右边，位置摆放合理	2		
		长柄勺距餐碟均等；筷尾距桌沿均等，筷套正面朝	2		
		牙签套正面朝上，底部与长柄勺齐平，位置合理	1		
	葡萄酒杯、白酒杯、水杯 (6分)	葡萄酒杯在味碟正上方，与味碟间距均等	2		
		三杯位置正确，杯间距一致；三杯成一线	3		
		拿杯、摆杯手法正确、卫生	1		
	餐巾折花 (6分)	餐巾花造型适应主题	2		
		餐巾花整体协调，突出主位花型	1		
		折叠手法正确、卫生、一次成形、花形逼真、美观	1		
		花形3种以上	1		
		摆放有序、高低适中、种类和大小搭配相宜	1		
	托盘斟酒 (6分)	从主宾位开始，连续斟3个餐位，顺时针方向前行，在客人右侧斟酒	1		
		酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口	1		
		斟酒量均匀，白酒8分满左右，红酒5分满，饮料8分满，斟倒时做到不滴不洒（每滴一滴扣0.3分，每滴一滩扣1分）	3		
		服务操作时姿势正确、位置合理、操作卫生	1		
摆台操作总体	操作过程中托盘方法正确	1			
	操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻	1			
合计			45		
物品落地、物品碰倒、物品遗漏		件	扣分	分	
逆时针操作		次	扣分	分	
实际得分					
备注：物品落地扣2分；物品碰倒扣1分；物品遗漏扣1分；逆时针操作扣1分/次。					

表 2-2 主题宴会设计方案评分标准

评价内容		评分标准	分值	负分	得分
职业素养 (5分)		着装整洁、妆容符合中餐管理岗位要求	1		
		视觉敏锐, 动作灵活	1		
		体现良好的精神风貌和职业感	1		
		遵守考场纪律, 懂礼仪, 讲礼貌	1		
		诚实守信, 未使用素材库以外材料	1		
宴会知识 (3分)		熟悉宴会接待工作流程	1		
		了解宴会组织与服务工作内容	1		
		知晓餐厅布局、装饰与陈设方法	1		
文案编写 (44分)	宴会基本情况 (6分)	客户订单描述准确	2		
		宴会基本信息全面	1		
		费用计算合理	1		
		宴会通知单填写完整	2		
	宴会场地布置 (16分)	宴会功能布局合理, 台型设计科学	3		
		中心装饰物设计表述清楚, 突出主题	3		
		布草选择环保、色彩、图案等能展现主题	3		
		餐具选择规格统一, 展现主题, 方便就餐	3		
		宴会台面美观, 设计新颖独特	2		
		宴会场地设计整体协调, 烘托和渲染主题, 富有时代特色	2		
	宴会时间安排 (5分)	宴会时间安排科学、合理	3		
		宴会活动安排得当	2		
	宴会菜单与 进度安排 (6分)	菜单设计适应宴会类型及规模, 符合主题	3		
		菜品选择及数量合理, 搭配科学, 营养均衡	1		
		餐标符合客户订单要求	1		
		上菜进度安排合理	1		
	宴会人员配 备 (4分)	人力资源调配合理	2		
		能根据工作计划明确分工	1		
		宴会人员着装符合主题	1		
	宴会服务要 求 (3分)	宴会服务设计适应宴会类型和就餐形式	1		
		服务程序设计科学合理	1		
		服务体现高标准意识与细节意识	1		

	文案规范 (4分)	文案较好的体现服务的联动性和可操作性	1		
		文案内容无缺项, 字数 800 以上	1		
		文笔流畅, 表述清晰, 逻辑性强, 图文并茂	1		
		文案排版美观、大方	1		
文档提交 (3分)		文档提交齐全, 文档命名符合要求	1		
		素材丰富, 素材库符合要求	2		
合计			55		
实际得分					

**表 2-3 主题宴会设计方案评分标准
中餐宴会服务与方案设计统分表**

学生工号:

学生姓名:

试题编号:

序号	测试项目	应得分	实得分	备注
1	中餐宴会摆台	50		
2	主题宴会设计方案	50		
合计		100		

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题 (J2-2)

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-2。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

(一) 客户订单

李先生与刘小姐举办新婚宴会。客户订单要求：

1. 宴请地点：长沙某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 5 月 8 日 12: 18-14: 18
3. 宴会餐标：2200 元至 2500 元/每桌（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：参加婚宴的亲朋好友 120 人，其中至亲 20 人
5. 宴会背景：新郎新娘曾在海外受过高等教育，要求婚宴典雅、浪漫、快乐
6. 特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题。

（二）测试内容

1. 8人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（1）25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

（2）操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

（3）操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

（4）物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

- （1）所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。
- （2）考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

- （1）场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。
- （2）设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5。

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 2-1 2-2 2-3 题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-3）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-3。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

魏先生与万小姐举办新婚宴会。客户订单要求：

1. 宴请地点：长沙某四星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 6 月 26 日 12: 18-14: 18
3. 宴会餐标：198 元/位（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：参加婚宴的亲朋好友 180 人，其中至亲 20 人
5. 宴会背景：新郎新娘都是公司职员，要求婚宴大气、简单、脱俗
6. 特殊要求：设 至亲 3 桌，每桌 10 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（1）25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。
- (2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

- (1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。
- (2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。
- (3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

- (1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。
- (2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-4）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-4。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

王先生与李女士举办金婚纪念宴会。客户订单要求：

1. 宴请地点：长沙某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 10 月 8 日 12: 00-14: 00
3. 宴会餐标：3200 元至 3500 元/每桌（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：参加金婚宴的亲朋好友 200 人，其中至亲 20 人
5. 宴会背景：王先生与李女士都曾在艺术界工作，爱好传统文化
6. 特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。

2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(1) 25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-5）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-5。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

徐先生为老父亲举办 80 岁寿宴。客户订单要求：

1. 宴请地点：某市某五星级酒店宴会厅。
2. 宴请时间：××××年 10 月 12 日 18：00-20：00。
3. 宴会餐标：2100 元至 2200 元/每桌（不含酒水，不含服务费）。
4. 出席人员：参加寿宴的亲朋好友 120 人。
5. 宴会背景：徐先生的老父亲退休前是一名警察，破获过多次特大型案件。
6. 特殊要求：设 1 主桌 10 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；设致辞台、表演小舞台。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（1）25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。
- (2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

- (1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。
- (2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。
- (3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

- (1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。
- (2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-6）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-6。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

五位兔年出生的徐、付、吴、朱、刘先生共同举办 50 周岁生日宴。客户订单要求：

1. 宴请地点：某市某四星级酒店宴会厅。
2. 宴请时间：××××年 7 月 1 日 18：00-20：00。
3. 宴会餐标：2100 元至 2200 元/每桌（不含酒水，不含服务费）。
4. 出席人员：亲朋好友 80 人。
5. 宴会背景：五位先生在一个单位工作，且有共同的书法爱好。
6. 特殊要求：设 1 主桌 10 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；设致辞台、表演小舞台。

（二）测试内容

1. 8人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值40%。

（1）25分钟完成8人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放3种以上不同造型餐巾折花。

（2）操作准备时间5分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

（3）操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

（4）物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。逆时针操作扣1分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

- （1）所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。
- （2）考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

- （1）场地：至少2工位的中餐宴会摆台技能训练室1间。
- （2）设施设备：至少高度为75cm，直径为180cm的中餐宴会桌2张，餐椅16把，计时器1个，120cm×60cm中餐宴会摆台（含折花）工作台2张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附件。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-7）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-7。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

柳先生与邓小姐举办爱儿百日宴会。客户订单要求：

1. 宴请地点：某市某四星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 5 月 22 日 12: 00-14: 00。
3. 宴会餐标：2200 元 至 2300 元/每桌（不含酒水，不含服务费）。
4. 出席人员：参加百日宴的亲朋好友 100 人。
5. 宴会背景：胡先生与邓小姐 40 岁得一爱儿。
6. 特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；宴会布置童趣、健康和快乐。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（1）25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。
- (2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

- (1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。
- (2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。
- (3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

- (1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。
- (2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-8）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-8。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

王先生与周小姐举办爱女 18 岁宴会。客户订单要求：

1. 宴请地点：某市某四星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 9 月 22 日 12: 00-14: 00。
3. 宴会餐标：1700 元 至 1800 元/每桌（不含酒水，不含服务费）。
4. 出席人员：参加的亲朋好友 120 人。
5. 宴会背景：王先生和周小姐收养的一孤儿 18 年，要求成人宴健康和积极向上。
6. 特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；设致辞台。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。

2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(1) 25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-9）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-9。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

某省政府举办“环境保护高峰论坛”答谢宴会。客户订单要求：

1. 宴请地点：某市某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 3 月 9 日 18: 00-20: 00
3. 宴会餐标：3100 元 至 3200 元/每桌（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：某省省长、某市市长、某省水利厅厅长、旅游局长、保护莱茵河国际委员会常务秘书长、瑞士、德国波恩市、荷兰鹿特丹港旅游局官员以及参加环境治理研讨的外国技术专家代表和某省各界工作人员代表共计 60 人
5. 特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；设贵宾休息室、贵宾合影室。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（1）25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。
- (2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

- (1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。
- (2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。
- (3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

- (1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。
- (2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-10）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-10。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

某地举办历史科学大会，世界各国学者齐聚一堂，当地政府设宴款待主要嘉宾。客户订单要求：

1. 宴请地点：某地某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 12 月 6 日 18: 00-20: 00
3. 宴会餐标：240 元 至 280 元/每位（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：当地政府负责人及相关人员 20 人，出席历史学科大会主要专家何学者 120 人，其中高级贵宾 20 人
5. 特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；

6. 设致辞台、设背景音乐。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。

2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（1）25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

（2）操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

（3）操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

（4）物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

（1）所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

（2）考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

（1）场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。

（2）设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三. 评分标准（见表 2-1 2-2 2-3 题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-11）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-11。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

某地政府举办与国外某城市缔结友好城市 20 周年招待宴会，邀请国外城市代表到国内考察并参加庆祝活动。客户订单要求：

1. 宴请地点：某地某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 9 月 26 日 18: 00-20: 00
3. 宴会餐标：260 元 至 280 元/每位（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：某地政府负责人，相关人员 100 人，国外某城市代表 20 人，其中高级贵宾 20 人；
5. 特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；宴会主题：中国新未来。
6. 设致辞台、设贵宾休息室、贵宾合影室；
7. 设媒体记者工作空间。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(1) 25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三. 评分标准 （见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-12）

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-12。

3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。

4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

某政府宴请出席《财富》全球论坛代表。客户订单要求：

1. 宴请地点：成都市某五星级酒店宴会厅

2. 宴请时间：××××年 6 月 6 日 18：00-20：00

3. 宴会餐标：268 元 至 288 元/每位（不含酒水，不含服务费）

4. 出席人员：参加《财富》全球论坛代表 600 人，其中高级贵宾 20 人；

5.特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题，宴会主题：中国新未来；

6. 设致辞台、设贵宾休息室、表演舞台。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。

2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（1）25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

（2）操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

（3）操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

（4）物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

（1）所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

（2）考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-13）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-13。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100分为优秀，60-84分为合格，60分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

中方某企业与外方某企业成功签署战略合作协议，特设庆祝晚宴。客户订单要求：

1. 宴请地点：某地某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 5月 18日 18:00-20:00
3. 宴会餐标：220元至260元/每位（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：参会人数200人；
5. 特殊要求：设1主桌20人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；
6. 设致辞台、设背景音乐。

（二）测试内容

1. 8人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值40%。

(1) 25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-14）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-14。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

某演艺公司宴请某国乐团来当地演出交流的代表。客户订单要求：

1. 宴请地点：长沙某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 7 月 18 日 18: 00-20: 00
3. 宴会餐标：180 元 至 220 元/每位（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：参会人数 220 人；
5. 特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题。

（二）测试内容

1. 8人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（1）25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

（2）操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

（3）操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

（4）物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

- （1）所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。
- （2）考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

- （1）场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。
- （2）设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附件。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-15）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-15。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

某市体协设宴款待某项国际体育赛事组委会委员。客户订单要求：

1. 宴请地点：某地某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 12 月 18 日 18：00-20：00
3. 宴会餐标：180 元 至 220 元/每位（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：某市体育赛事相关机关负责人，某项国际级体育赛事组委会委员共 120 人；
5. 特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（1）25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

（2）操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。
- (3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-16）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-16。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

中国旅游饭店协会，上海博闻有限公司宴请出席“上海国际酒店用品博览会”的部分代表。客户订单要求：

1. 宴请地点：上海某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 6 月 18 日 18:00-20:00
3. 宴会餐标：318 元 至 338 元/每位（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：参会人数 600 人；
5. 特殊要求：设 2 主桌，每桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；
6. 设致辞台、设背景音乐、设展示区、设直播区。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值40%。

(1) 25分钟完成8人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放3种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间5分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方可移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。逆时针操作扣1分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少2工位的中餐宴会摆台技能训练室1间。

(2) 设施设备：至少高度为75cm，直径为180cm的中餐宴会桌2张，餐椅16把，计时器1个，120cm×60cm中餐宴会摆台（含折花）工作台2张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等8套。

5. 考核时量

本试题操作时间为25分钟。其中准备时间5分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

（1）使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

（2）手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

（3）主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

（4）考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

（5）宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

（6）所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

（1）至少 30 台计算机的机房 1 间。

（2）OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

（3）不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-17）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-17。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

孙先生举办合家欢聚宴会。客户订单要求：

1. 宴请地点：某地某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 2 月 8 日 18: 00-20: 00
3. 宴会餐标：160 元 至 200 元/每位（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：孙先生父母、远在异国的兄弟姐妹、儿孙及亲属等 60 人
5. 特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；宴会温暖、感恩，设礼品台。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（1）25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

（2）操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单, 宴会接待方案须使用统一的文本格式, 具体见附录 2, 附录 4, 零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后, 考生应回到操作台前, 举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。
- (3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟, 到时停止操作, 提前完成不加分。

三、评分标准 (见表2-1 2-2 2-3题评分标准)

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题 (J2-18)

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”, 试题编号: J2-18。
- 3、本试卷操作时间为185分钟, 学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分, 85-100 分为优秀, 60-84 分为合格, 60 分以下为不合格。

一. 任务描述

(一) 客户订单

湖南某护肤品公司举办半年销售庆典宴会。客户订单要求:

1. 宴请地点: 长沙某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间: ××××年 9 月 8 日 18: 00-20: 00
3. 宴会餐标: 220 元 至 240 元/每位 (不含酒水, 不含服务费)
4. 出席人员: 参加人数 200 人, 其中高级贵宾 20 人。
5. 特殊要求: 设 1 主桌 20 人, 创意主桌台面设计, 突出宴会主题;
6. 设致辞台, 设礼品台, 设媒体工作间, 设舞台。

(二) 测试内容

1. 8 人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

(一) 测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(1) 25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-19）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-19。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

李先生举办爱女金榜题名庆功宴会。客户订单要求：

1. 宴请地点：长沙某四星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 8 月 8 日 18: 00-20: 00
3. 宴会餐标：168 元 至 188 元/每位（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：参加人数 50 人。
5. 特殊要求：设 1 主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；
6. 设致辞台。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（1）25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

（2）操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方能移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

（3）操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

（4）物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。
- (2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

- (1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。
- (2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。
- (3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

- (1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。
- (2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。
- (3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。
- (4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。
- (5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5
- (6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表2-1 2-2 2-3题评分标准）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J2-20）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“中餐宴会服务与方案设计”，试题编号：J2-20。
- 3、本试卷操作时间为185分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

湖南某科创公司举办产品研发庆功宴会。客户订单要求：

1. 宴请地点：长沙某五星级酒店宴会厅
2. 宴请时间：××××年 11 月 8 日 18: 00-20: 00
3. 宴会餐标：2888 元/每桌（不含酒水，不含服务费）
4. 出席人员：参加人数 180 人，其中高级贵宾 20 人。
5. 特殊要求：设 1 主桌，主桌 20 人，创意主桌台面设计，突出宴会主题；
6. 设致辞台。

（二）测试内容

1. 8 人位中餐摆台。
2. 编制主题宴会接待文案

二. 测试要求

（一）测试一 8人位中餐摆台

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合中餐餐饮服务岗位要求。占总分值 10%。

2. 中餐宴会摆台要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店中餐服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、营销意识、安全意识、应对危机意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(1) 25 分钟完成 8 人位中餐宴会摆台；为八位客人折叠与摆放 3 种以上不同造型餐巾折花。

(2) 操作准备时间 5 分钟，准备就绪后，举手示意。操作开始前的餐椅围绕桌面二二对称摆放，操作开始后方可移动桌椅。操作开始时，考生站在主人位后侧，所有操作必须按顺时针方向进行。所有操作结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

(3) 操作中除台布可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(4) 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 2 工位的中餐宴会摆台技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：至少高度为 75cm，直径为 180cm 的中餐宴会桌 2 张，餐椅 16 把，计时器 1 个，120cm×60cm 中餐宴会摆台（含折花）工作台 2 张。

(3) 工具材料：每工位需配备中餐宴会摆台的台布、餐碟、味碟、汤碗、瓷勺、筷架筷子、不锈钢勺、玻璃杯具、酒瓶等 8 套。

5. 考核时量

本试题操作时间为 25 分钟。其中准备时间 5 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题宴会接待文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题宴会接待方案。宴会接待方案文案使用 WORD 文档，将宴会有关活动的运行安排等用文字或图表予以明确表述，包含六个方面：即宴会基本情况，宴会场地布置（宴会功能布局、宴会台型设计、宴会主桌台面设计等），宴会时间安排，宴会菜单

与进度要求，宴会人员配备，宴会服务要求。要求：绘制宴会功能布局图、宴会台型设计图插入相应文字介绍后面。有效字数至少 800 字。占总分值 50%。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 主题宴会设计方案中菜单制作涉及的零点菜单，由测试组统一提供，详见附录。

(4) 考生考试完后应将主题宴会接待方案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(5) 宴会通知单，宴会接待方案须使用统一的文本格式，具体见附录 2，附录 4，零点菜单见附录 5

(6) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 2-1 2-2 2-3 题评分标准）

任务三 西餐宴会服务与菜单设计

西餐宴会服务与菜单设计共 20 题。

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-1）

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-1

3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

新春2月15日，某市对外协会在市内某著名的四星级国际酒店西餐宴会厅为在本市工作的外籍专家学者和友好人士举行西式晚宴，宴请出席宴会的外国嘉宾。晚宴宾客约80人，设宴席10台，每台8位。餐标为188元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

（1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3）（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准

表3-1 西餐宴会服务评分标准（65分）

项目	评分细则	分值	扣分	得分
职业素养 (10分)	头发干净、整齐，养色自然，发型美观大方	2		
	面部：男生不留胡须及长鬓角，女生化淡妆	2		
	手部干净，不留长指甲，不涂有色指甲油	2		
	服装、鞋袜整洁干净，符合岗位要求	2		
	举止优雅、注重礼貌、面带微笑	2		
铺台布 (4分)	从副主人位铺台布	1		
	台布定位准确，凸缝朝向副主人位	1		
	台布四边下垂均等、台布平整、无褶皱	1		
	操作规范，最多三次整理成形	1		
席椅定位 (3分)	从主人位开始按顺时针方向摆设，从席椅正后方进行（餐椅定位操作可在铺台布后，摆台结束前的任意步骤中进行）	1		
	席椅间距相等，相对席椅的椅背中心对正（一处不合格扣0.2）	1.8		
	席椅边沿与下垂台布相距均等（一处不合格扣0.2）	1.2		
装饰盘 (3分)	从主人位开始顺时针方向摆设	1		
	盘与盘之间距离定位整齐美观（一处不合格扣0.2）	1.2		
	手持盘沿右侧操作	0.8		
刀、叉、勺 (7.2分，一处不合格扣0.2)	刀勺叉由内向外摆放，鱼叉鱼刀距桌边远于其他餐具，其他餐具底部与装饰盘齐平。	3.6		
	刀勺叉之间及与其他餐具间距离均等	3.6		
面包盘、黄油刀、黄油碟 (3分，一处不合格扣0.2)	摆放顺序：面包盘、黄油刀、黄油盘	1.2		
	面包盘、黄油刀、黄油盘位置摆放整齐美观，6个餐位一致	1.8		
杯具 (6.5分，一处不合格扣0.2)	摆放顺序：白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯	2		
	三杯成斜线，角度一致	1.5		
	各杯身之间相距均等	2		
	操作时手持杯中下部或颈部	1		
花瓶、烛台 牙签盅椒盐瓶 (5分一处不合格扣0.2)	烛台与花瓶、牙签盅、椒盐瓶位于台面中线	2		
	烛台、牙签盅、椒盐瓶以花瓶为中心，两边摆放对称	2		
	两个烛台摆放方向一致	1		
餐巾盘花 (4分)	3种造型各异	3		
	造型美观、突出主位和副主人位	1		
	为3位客人斟倒酒水	3		

斟酒 (5.8分)	葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务	0.8		
	水及酒的斟到顺序为：水、白葡萄酒、红葡萄酒（顺序错一处扣0.2）	1.8		
	斟倒酒水的量：水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯（斟酒时，一杯不合格扣0.2每洒一滴扣0.1分，每一滩扣1分）	3 . 2		
准备和结束 (2.5分)	备餐台餐件和餐具分类按序摆放，符合科学操作	1		
	摆台完成后有整理备餐台	1		
	操作结束报告老师操作完毕，老师停止计时	0.5		
效率把控 (2.5分)	每超时一分钟内扣0.5分（不到一分钟按一分钟算，超时5分钟停止操作）	2.5		
操作动作 (5.5分)	操作动作规范、注意卫生	1		
	操作熟练、无失误（物品倾倒扣0.5分一次，物品摔损扣1分一次）	2.5		
	托盘起托姿势正确	1		
	托盘托行时姿势正确	1		
合计		65		

表 3-2 西餐宴会菜单拟定与制作评分标准（35分）

测试内容	细则	分值	负分	得分
文案书写(5分)	字迹清晰工整、无错别字	1		
	填写内容完整无空缺	2		
	无计算错误（可使用考场提供的计算器）	1		
	遵守考场纪律、认真答题	1		
宴会菜单拟定(25分)	宴会时间、地点等相关信息填写准确（一处错误扣0.2）	2		
	菜肴种类基本齐全（头盘、汤、主菜、甜点/饮品 不少于这四类菜品，少一样扣0.5分）	3		
	菜肴原料选择有变化、不重复（重复一样扣0.5分）	2.5		
	菜肴烹调方式多样（不少于三种，少一种扣0.5）	1.5		
	标注菜品所属品类（少一处扣0.2分）	1		
	菜肴的色泽协调品种营养与口味搭配合理	1		
	宴会上菜顺序正确（一处错误扣0.2）	3		
	主菜档次突出，价格高于其他菜肴	2		
菜量符合西餐宴会就餐要求	1			

	菜品均选自规定使用的零点菜单（一处不符合规定扣0.2分）	2	
	菜品价格与规定使用零点菜单一致（一处不符合规定扣0.2分）	2	
	菜单餐标计算无差错，菜价（不含服务费、菜价可以上下浮动10%）与餐标金额误差不超过餐标10%。	1.5	
	每超时一分钟内扣0.5分（不到一分钟按一分钟算，超时5分钟停止操作）	2.5	
英语 (5分)	中英文对照填写准确（一处错误扣0.2分）	2	
	单词拼写正确（一处错误扣0.2分）	1	
	格式语法无误（一处错误扣0.2分）	1	
	菜品英文填写完整无缺漏（一处漏写扣0.2分）	1	
合计		35	

表 3-3 西餐服务与菜单设计评分标准

学生工号:

学生姓名:

试题编号:

序号	测试项目	应得分	实得分	备注
1	西餐服务实操	65		
2	西餐菜单设计	35		
合计		100		

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-2）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-2
- 3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

阳春3月25日，某省国际合作基金理事会在某市某四星级酒店西餐宴会厅举行涉外公务西餐晚宴，宴请出席“爱心公益项目招标会”的中国和欧美各国的外方代表与嘉宾。宾主双方64人，设宴席8台，每台8位。餐标为198元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

(1) 西餐宴会摆台及服务。(30分钟, 含准备时间5分钟, 准备时间不单独计时)

(2) 西餐宴会菜单设计。(30分钟, 含准备时间5分钟, 准备时间不单独计时)

(二) 测试要求

1、职业素养

优雅端庄, 有礼有节, 面带微笑, 着装干净整洁, 妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握, 占总分值65%。

(1) 六人位西餐宴会摆台: 台布中心对正, 平整, 四周下垂均等; 餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方, 操作姿势标准、托盘平稳。

(2) 餐巾盘花折叠与摆放: 为六位客人折叠与摆放餐巾盘花; 折三种不同造型盘花, 须突出主位花型, 巾花观赏面朝向客人; 巾花挺拔、造型美观; 操作卫生。

(3) 徒手斟酒: 为3位客人(其中餐台长边2人, 短边1人)斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶, 酒标朝向客人, 在客人右侧服务; 倒水及斟酒的顺序正确(水、白葡萄酒、红葡萄酒); 斟酒量均匀, 水4/5杯; 白葡萄酒2/3杯; 红葡萄酒1/2杯; 斟倒时做到不滴不洒; 操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫, 不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目, 但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分, 物品碰倒每件扣2分; 物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单, 从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单(见附录5)中选取菜肴, 使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格(见附录3), 占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标(不含酒水, 不含服务费)、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容, 并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价(金额)之和菜单中规定的餐标(金额)的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔, 其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后,

应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-3）

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-3

3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

春季4月5日，某市边贸集团总公司在某四星级酒店西餐宴会厅举行西式晚宴，宴请参加“多边经贸推进活动会”的西欧国家和地区的商务代表和友好人士，参与宴会的中外来宾约80人，设宴席10台，每台8位。餐标208元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上

下浮动10%)。

2、测试内容

(1) 西餐宴会摆台及服务。(30分钟, 含准备时间5分钟)

(2) 西餐宴会菜单设计。(30分钟, 含准备时间5分钟)

(二) 测试要求

1、职业素养

优雅端庄, 有礼有节, 面带微笑, 着装干净整洁, 妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握, 占总分值60%。

(1) 六人位西餐宴会摆台: 台布中心对正, 平整, 四周下垂均等; 餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方, 操作姿势标准、托盘平稳。

(2) 餐巾盘花折叠与摆放: 为六位客人折叠与摆放餐巾盘花; 折三种不同造型盘花, 须突出主位花型, 巾花观赏面朝向客人; 巾花挺拔、造型美观; 操作卫生。

(3) 徒手斟酒: 为3位客人(其中餐台长边2人, 短边1人)斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶, 酒标朝向客人, 在客人右侧服务; 倒水及斟酒的顺序正确(水、白葡萄酒、红葡萄酒); 斟酒量均匀, 水4/5杯; 白葡萄酒2/3杯; 红葡萄酒1/2杯; 斟倒时做到不滴不洒; 操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫, 不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目, 但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分, 物品碰倒每件扣2分; 物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单, 从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单(见附录5)中选取菜肴, 使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格(见附录3), 包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标(不含酒水, 不含服务费)、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容, 并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价(金额)之和菜单中规定的餐标(金额)的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔,其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后,应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟,准备时间考生可对备餐台的餐具等物品进行整理操作,考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间,可读题思考,可在草稿纸上演算,不可填表。

(5) 所有操作结束后,考生应回到操作台前,举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地:至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备:至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张,西餐用椅12把,另摆放桌椅备学生填写菜单设计表格。

3、材料:每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶等6套,冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟,西餐摆台服务30分钟,其中准备时间各5分钟,到时停止操作,提前完成不加分。

四、评分标准 (见表3-1, 3-2, 3-3)

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题 (J3-4)

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”,试题编号:J3-4

3、本试卷操作时间为60分钟,学生须独立完成。

一、任务描述

(一) 工作任务

1、工作情境

5月6日,某市华侨协会在某五星级酒店西餐宴会厅举行西餐晚宴,隆重招待由各界侨胞侨属集资新建的“新侨大厦”落成典礼暨本市第六届侨协工作会议的中外来宾和

友好人士，参与晚宴的宾客约 200 人，设宴席 25 台，每台 8 位。宴会餐标 218 元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动 10%）。

2、测试内容

（1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；操作时姿势正确、位置合理。

（4）操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

（5）物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔,其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后,应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟,准备时间不单独计时,考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间,可读题思考,可在草稿纸上演算,不可填表。

(5) 所有操作结束后,考生应回到操作台前,举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地:至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备:至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张,西餐用椅12把,另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干,计算器和零点菜单各两份。

3、材料:打印西餐菜单表格(见附录3)、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟,西餐摆台服务30分钟,其中含准备时间各5分钟,提前完成不加分,操作超时5分钟停止操作,并扣除相应的超时分。

四、评分标准(见表3-1, 3-2, 3-3)

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题 (J3-5)

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”,试题编号:J3-5

3、本试卷操作时间为60分钟,学生须独立完成。

一、任务描述

(一) 工作任务

1、工作情境

6月15日,某省高校一对海归学者石先生与李女士在省城某著名五星级大酒店西餐宴会

厅隆重举行结婚西餐午宴，参加婚庆宴会的中外来宾约240人，设宴席30台，每台8位。宴席餐标418元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

（1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；操作时姿势正确、位置合理。

（4）操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

（5）物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔,其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后,应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟,准备时间不单独计时,考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间,可读题思考,可在草稿纸上演算,不可填表。

(5) 所有操作结束后,考生应回到操作台前,举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地:至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备:至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张,西餐用椅12把,另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干,计算器和零点菜单各两份。

3、材料:打印西餐菜单表格(见附录3)、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟,西餐摆台服务30分钟,其中含准备时间各5分钟,提前完成不加分,操作超时5分钟停止操作,并扣除相应的超时分。

四、评分标准 (见表3-1, 3-2, 3-3)

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题 (J3-6)

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”,试题编号:J3-6

3、本试卷操作时间为60分钟,学生须独立完成。

一、任务描述

(一) 工作任务

1、工作情境

7月25日,某市宋老先生与陈女士在省城某五星级酒店西餐宴会厅举行50年金婚

纪念西餐午宴，参加婚庆宴会的中外来宾约 240 人，设宴席 30 台，每台 8 位。餐标 238 元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动 10%）。

2、测试内容

- (1) 西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）
- (2) 西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

(1) 六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

(2) 餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

(3) 徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔,其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后,应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟,准备时间不单独计时,考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间,可读题思考,可在草稿纸上演算,不可填表。

(5) 所有操作结束后,考生应回到操作台前,举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地:至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备:至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张,西餐用椅12把,另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干,计算器和零点菜单各两份。

3、材料:打印西餐菜单表格(见附录3)、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟,西餐摆台服务30分钟,其中含准备时间各5分钟,提前完成不加分,操作超时5分钟停止操作,并扣除相应的超时分。

四、评分标准

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题 (J3-7)

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”,试题编号:J3-7

3、本试卷操作时间为60分钟,学生须独立完成。

一、任务描述

(一) 工作任务

1、工作情境

8月15日,某市宁先生率全家及兄弟姐妹在市内某五星级酒店西餐宴会厅举行西

式晚宴，宴请出席慈父宁老先生 80 华诞的中外各界宾客与友好人士。参加宴会的宾主双方约 320 人，设宴席 40 台，每台 8 位。餐标 228 元/人位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动 10%）。

2、测试内容

- (1) 西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）
- (2) 西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

(二) 测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

(1) 六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

(2) 餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

(3) 徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

- (5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单

中的各道菜点单价(金额)之和菜单中规定的餐标(金额)的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1)考生需自备全棉餐巾6块和水性笔,其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后,应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2)考生须在考场检录区检录,并抽取抽签题号。

(3)西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟,准备时间不单独计时,考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4)考生进入考场后,裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间,可读题思考,可在草稿纸上演算,不可填表。

(5)所有操作结束后,考生应回到操作台前,举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地:至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备:至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张,西餐用椅12把,另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干,计算器和零点菜单各两份。

3、材料:打印西餐菜单表格(见附录3)、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟,西餐摆台服务30分钟,其中含准备时间各5分钟,提前完成不加分,操作超时5分钟停止操作,并扣除相应的超时分。

四、评分标准

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题 (J3-8)

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”,试题编号:J3-8

3、本试卷操作时间为60分钟,学生须独立完成。

一、任务描述

(一)工作任务

1、工作情境

9月5日,某市王先生陈女士夫妇在市内某五星级酒店西餐宴会厅,隆重地为自己的一对金童玉女举行十周岁生日的西餐晚宴,招待来自国内、欧美和东南亚等国的亲朋好友,参加晚宴的宾客约120人,设宴席20台,每台6位。餐标258元/位(不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%)。

2、测试内容

- (1) 西餐宴会摆台及服务。(30分钟,含准备时间5分钟,准备时间不单独计时)
- (2) 西餐宴会菜单设计。(30分钟,含准备时间5分钟,准备时间不单独计时)

(二) 测试要求

1、职业素养

优雅端庄,有礼有节,面带微笑,着装干净整洁,妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握,占总分值65%。

(1) 六人位西餐宴会摆台:台布中心对正,平整,四周下垂均等;餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方,操作姿势标准、托盘平稳。

(2) 餐巾盘花折叠与摆放:为六位客人折叠与摆放餐巾盘花;折三种不同造型盘花,须突出主位花型,巾花观赏面朝向客人;巾花挺拔、造型美观;操作卫生。

(3) 徒手斟酒:为3位客人(其中餐台长边2人,短边1人)斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶,酒标朝向客人,在客人右侧服务;倒水及斟酒的顺序正确(水、白葡萄酒、红葡萄酒);斟酒量均匀,水4/5杯;白葡萄酒2/3杯;红葡萄酒1/2杯;斟倒时做到不滴不洒;操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫,不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目,但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

- (5) 物品落地每件扣3分,物品碰倒每件扣2分;物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单,从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单(见附录5)中选取菜肴,使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格(见附录3),占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标(不含酒水,不含服务费)、来宾人数与桌数、宴

会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

（1）考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

（2）考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

（3）西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

（4）考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

（5）所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-9）

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-9

3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

10月31日某市商标事务有限责任公司在省城内某五星级酒店西餐宴会厅隆重举行公司年终业务答谢宴会，宴请本公司的合作商和客户代表。参加宴会的宾主双方约200人，设宴席24台，每台8位。宴会餐标268元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

- （1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）
- （2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；操作时姿势正确、位置合理。

（4）操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

（5）物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用

填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

（1）考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

（2）考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

（3）西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

（4）考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

（5）所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-10）

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-10

3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

11月25日，某五星级酒店为感恩疫情医务工作者，特邀请在该酒店完成隔离的最后一批医护人员参加答谢宴会，宴会在本酒店西餐宴会厅举行，宾主双方32人，设宴席4台，每台8位。餐标为278元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

- （1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）
- （2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；操作时姿势正确、位置合理。

（4）操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使

用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-11）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-11
- 3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

12月25日，某国际化妆品品牌公司邀请VIP客户在某五星级酒店举行西餐宴会厅答谢宴，宾主双方80人多为女性，设宴席10台，每台8位。餐标为288元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

- （1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）
- （2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-12）

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-12

3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

1月12日，某数字媒体公司成功举办某大型活动后，邀请赞助商及主要工作人员在某五星级酒店西餐宴会厅举行的答谢宴，宾主双方80人，设宴席10台，每台8位。餐标为298元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

（1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-13）

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-13

3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

2月16日，李女士在某五星级酒店西餐宴会厅为自己举行三十岁生日宴会，宴请亲朋好友约24人，设宴席4台，每台8位。宴会餐标308元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

（1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；

操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-14）

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-14

3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

3月20日，李先生王女士夫妇在某五星级酒店西餐宴会厅隆重为儿子举行5岁生日宴要求亲友约80人，设宴席10台，每台8位。宴会餐标318元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

（1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；

操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-15）

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-15

3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

4月28日，刘先生黎女士在某五星级酒店西餐宴会厅隆重举行西式婚宴，宴会邀请宾主双方约200人，设宴席24台，每台8位。宴会餐标328元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

（1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；

操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-16）

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-16

3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

5月8日，王先生赵女士夫妇在某五星级酒店西餐宴会厅隆重举行结婚十周年纪念宴会。参加宴会的宾主双方约160人，设宴席20台，每台8位。宴会餐标338元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

（1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；

操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-17）

1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。

2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-17

3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

6月12日，某国际汽车品牌公司在五星级酒店西餐宴会厅隆重举行新品发布会邀请商务宴会，宴请该品牌公司的合作商和客户代表。参加宴会的宾主双方约200人，设宴席24台，每台8位。宴会餐标398元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

（1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；

操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-18）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-18
- 3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

7月5日，某网络游戏公司举办邀请赛，赛后在某五星级酒店西餐宴会厅隆重举行庆功宴会，宴请本公司的合作商和参赛团队代表。参加宴会的宾主双方约160人，设宴席20台，每台8位。宴会餐标358元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

- （1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）
- （2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

（3）徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；

操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-19）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-19
- 3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

8月25日，某高端西点公司在省城内某五星级酒店西餐宴会厅隆重举行公司年终业务答谢宴，宴请本公司的合作商和客户代表。参加宴会的宾主双方约160人，设宴席20台，每台8位。宴会餐标368元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

- （1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟）
- （2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟）

2、测试内容

- （1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）
- （2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

（2）餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

(3) 徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J3-20）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“西餐宴会服务与菜单设计”，试题编号：J3-20
- 3、本试卷操作时间为60分钟，学生须独立完成。

一、任务描述

（一）工作任务

1、工作情境

10月8日，网络带货主播吴先生与公司团队成功完成国庆直播活动，吴先生私人某五星级酒店西餐宴会厅隆重举行庆功宴会，宴请其的合作商和团队工作人员。参加宴会的宾主双方约40人，设宴席5台，每台8位。宴会餐标388元/位（不含酒水、不含服务费、菜价可以上下浮动10%）。

2、测试内容

- （1）西餐宴会摆台及服务。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）
- （2）西餐宴会菜单设计。（30分钟，含准备时间5分钟，准备时间不单独计时）

（二）测试要求

1、职业素养

优雅端庄，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合西餐餐饮服务岗位要求。占总分值10%。

2、西餐宴会摆台

操作部分主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店西餐服务知识与技能的掌握，占总分值65%。

（1）六人位西餐宴会摆台：台布中心对正，平整，四周下垂均等；餐具距离均匀、整齐、美观、清洁大方，操作姿势标准、托盘平稳。

(2) 餐巾盘花折叠与摆放：为六位客人折叠与摆放餐巾盘花；折三种不同造型盘花，须突出主位花型，巾花观赏面朝向客人；巾花挺拔、造型美观；操作卫生。

(3) 徒手斟酒：为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红白葡萄酒。葡萄酒口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务；倒水及斟酒的顺序正确（水、白葡萄酒、红葡萄酒）；斟酒量均匀，水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯；斟倒时做到不滴不洒；操作时姿势正确、位置合理。

(4) 操作中除台布、中心装饰物、烛台可徒手操作、装饰碟用口布外其他物品均须使用托盘操作。托盘可使用装饰盘垫，不允许跑步操作。操作顺序学生可以自行选择完成各个项目，但斟酒必须在餐饮定位之后进行。

(5) 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

3、西餐宴会菜单设计

根据客户订单，从测试组委会提供的酒店西餐零点菜单（见附录5）中选取菜肴，使用填写测试组委会提供的酒店西餐宴会菜单表格（见附录3），占总分值的35%包括宴会类型、宴会主办者、宴会时间与地点、宴会餐标（不含酒水，不含服务费）、来宾人数与桌数、宴会菜点名与价格以及告示性信息等内容，并且填写菜品信息要中英文对照。拟定与制作菜单中的各道菜点单价（金额）之和菜单中规定的餐标（金额）的误差上下浮动不超过餐标的10%。

4、测试相关材料及注意事项

(1) 考生需自备全棉餐巾6块和水性笔，其他工具和物品不准带入考场。考生操作完后，应清洁工作台并将摆台用品和工具复位。

(2) 考生须在考场检录区检录，并抽取抽签题号。

(3) 西餐摆台准备时间5分钟、操作时间25分钟，准备时间不单独计时，考生在裁判员宣布“操作开始”后开始操作。

(4) 考生进入考场后，裁判员统一口令“开始准备”5分钟准备时间，可读题思考，可在草稿纸上演算，不可填表。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

二、实施条件

1、场地：至少2工位的西餐宴会摆台技能训练室1间。

2、设施设备：至少高度为75cm,长240cm,宽120cm的西餐宴会桌2张，西餐用椅12把，另摆放桌椅备学生填写西餐菜单设计表格、草稿纸、若干，计算器和零点菜单各两份。

3、材料：打印西餐菜单表格（见附录3）、每台需配备西餐宴会摆台台布、盘碟、刀叉、

玻璃杯具、花瓶、烛台、牙签盅、椒盐瓶、冰水壶、酒瓶等。

三、考核时量

本试题操作时间为60分钟。宴会菜品设计30分钟，西餐摆台服务30分钟，其中含准备时间各5分钟，提前完成不加分，操作超时5分钟停止操作，并扣除相应的超时分。

四、评分标准（见表3-1，3-2，3-3）

任务四 客房服务与方案设计

客房服务与方案设计分为4个不同分类，分别为婚庆主题客房、生态主题客房、生日主题客房和儿童主题客房，每个类别5题，共20题。

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-1）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-1。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100分为优秀，60-84分为合格，60分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

高先生和沈小姐准备举行西式婚礼，预订长沙某五星级酒店，该客人要求预定婚庆房。

- 1、入住时间：**年5月1日至5月6日
- 2、入住房型：套房
- 3、主题客房布置细则：不超过¥1000元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

- (1) 独立完成中式铺床与开夜床服务。
- (2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。
- (3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。
- (4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。
- (5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。
- (2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

- (1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。
- (2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。
- (3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

- (1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准

表 4-1 中式铺床与开夜床服务评分细则

测试内容	项目	评分细则	分值	扣分	得分
操作标准 (40分)	床单	一次抛单定位（两次扣 0.5 分）	2		
		不偏离中线（偏2厘米以内不扣分，2-3 厘米扣 0.1 分，3-4 厘米扣 0.2 分）	2		
		床单表面平整光滑，正反面准确（毛边向下，抛反不得分）	2		
		包角紧密平整，式样统一(90度)	3		
	被套	一次抛开（两次扣 0.5分，三次以上不得分）、平整	2		
		被套正反面准确，被套开口在床尾	2		
	被芯	打开被芯压入被套内做有序套被操作	2		
		抓两角抖被芯被套并一次抛开定位（整理一次扣0.5分，类推），被子与床头平齐	2		
		被套中心不偏离床中心	1		
		被芯在被套内四角到位，饱满、平展，被芯在被套内两侧两头平	2		
		被套口平整且要收口，被芯不外露，被套表面平整光滑	1		
		被芯在床头翻折45厘米（每相差2厘米扣0.3分，不足2厘米不扣分）	1		
		两侧距地等距（每相差2厘米扣0.3分，不足2厘米不扣分），尾部自然下垂，尾部	1		

			两角应标准统一				
		枕头	四角到位，饱满挺括，枕头开口方向与床头柜方向相反	2			
			枕头边与床头平行，枕头中线与床中线对齐	2			
			枕套沿无折皱，表面平整，自然下垂	1			
		总体效果	三线对齐，平整美观	2			
	开夜床（10分）	被子折角	被子反折角为45度等腰直角形	1			
				反折角于床上一侧的直角边与被子中线重合（偏 2 厘米以内不扣分，2-3 厘米扣 0.1 分，3 厘米以上酌情扣分）	1		
			折角平整，下垂自然	1			
		地巾拖鞋	地巾摆放千折角一侧，地巾靠床头边与被子反折45厘米边（靠近枕头一侧）齐平，超过不得分	1			
				地巾靠床体边与被子下垂边沿垂直齐平，超过不得分	1		
				拖鞋摆放于地巾之上，便于使用	1		
		创意设计	夜床服务用品新颖、卫生，突出个性化	2			
				摆放位置安全、方便使用	1		
				整体美观、具有艺术美感	2		
职业素养（5分）		懂礼节、讲礼貌、有亲和力，妆容符合职业要求		2			
		着装干净整洁、体现角色特质		1			
		操作过程中动作娴熟、敏捷、姿态优美		1			
		工作台整理规范，洁净、卫生、安全		1			
合计				45			
实际得分							

表 4-2 主题客房设计方案评分细则

评价内容	评分标准	分值	扣分	得分
职业素养（5分）	着装整洁、妆容符合客房管理岗位要求	1		
	视觉敏锐，动作灵活	1		
	体现良好的精神风貌和职业感	1		
	遵守考场纪律，懂礼仪，讲礼貌	1		
	诚实守信，未使用素材库以外材料	1		
主题客房设计知识（3分）	掌握主题客房布置方法	1		
	掌握贵宾服务接待标准	1		

		熟悉主题客房设计原则	1		
文案编写 (42分)	设计主题确定与理念描述(3分)	主题的确定与客户订单要求相吻合	1		
		客房设计理念新颖,有一定的独创性	2		
	主题客房基调描述及布置(11分)	客房设计的氛围符合主题要求	2		
		客房的饰物与器皿颜色与客房的主氛围相一致,能表现主题	3		
		色彩应用与主题文化要求、消费习俗相适应	3		
		主题客房器皿和装饰符合主题要求	3		
	主题元素选择与布置(10分)	主题元素选择恰当,能够充分表现主题需要	3		
		主题元素的布置符合酒店经营规范	4		
		元素布置符合主题文化要求与消费习俗	3		
	个性与细节服务设计与描述(8分)	细节服务、个性服务描述清晰、准确	4		
		细节服务、个性服务针对性强、可操作性强	4		
	成本核算与控制(6分)	成本的核算准确、详细,物品购置费控制在1000元以内	6		
	文案规范(4分)	各类表格数据准确,有效字数800字以上	1		
		文案内容无缺项,具有可操作性	1		
		文笔流畅,表述清晰,逻辑性强,图文并茂	1		
文案排版美观、大方		1			
文档提交(5分)	文档提交齐全	2			
	素材丰富,素材库符合要求	3			
合计			55		
实际得分					

表 4-3 中式铺床与开夜床服务

主题客房设计方案统分表

学生工号:

学生姓名:

试题编号:

序号	测试项目	应得分	实得分	备注
----	------	-----	-----	----

1	中式铺床与开夜床服务	45		
2	主题客房设计方案统分表	55		
合计		100		

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-2）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-2。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100分为优秀，60-84分为合格，60分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

李先生和欧阳小姐为青梅竹马的恋人，两人大学毕业后共同创业，靠自身的艰苦努力获得了成功。步入婚姻殿堂的他（她）们，准备举办一场传统的中式婚礼，现预订长沙某五星级酒店的婚庆房。

- 1、入住时间：**年 10 月 1 日至 10 月 4 日
- 2、入住房型：套房
- 3、主题客房布置细则：不超过¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

- （1）独立完成中式铺床与开夜床服务。
- （2）床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备,准备时间 2 分钟。准备时间内,不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后,举手示意。

(4) 操作结束后,考生须立于工作台侧,举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板,靠近工作柜一头为床尾,指定床头柜的位置,测试过程中不允许绕床头操作,考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床,每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供,其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后,应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地:至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备:床架 6 个、床垫 6 个(2 米×1.2 米×0.2 米)、工作台 6 个。

(3) 工具材料:每工位需配备羽绒被芯 1 床(重量为 2 千克/床)、羽绒枕芯 2 个(75 厘米×45 厘米)。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟,操作时间 10 分钟。到时停止操作,提前完成不加分。

(二) 测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单,编制主题客房设计方案(具体见附录 4)。主题客房设计文案使用 WORD 文档,包含五个方面:即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调(色彩和布局)描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库(图片,空白表格)于考前提前拷贝至机房测试电脑中,由评委检查后,交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场,测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案(统一命名为“考生号+试题编号”)放在一个文件夹内提交,手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式,具体见附件。

(5) 所有操作结束后,考生应回到操作台前,举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。
- (3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

四、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-3）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-2。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

王先生和赵小姐经历了十年恋爱后，步入婚姻殿堂，并且准备举办一场中西合璧式婚礼，现预订长沙某五星级酒店的婚庆房。

- 1、入住时间:**年 5 月 16 日至 5 月 18 日
- 2、入住房型:套房
- 3、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

- (2) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。

(3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。
- (3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-4）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-4。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

张明要迎娶信奉伊斯兰教维吾尔姑娘热丽娜为妻，决定在西安某四星级饭店举行婚礼，要求预定婚庆房，使远嫁的维族妻子感到舒适自在。

- 1、入住时间:**年 2 月 14 日至 2 月 16 日
- 2、入住房型:套房
- 3、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(1) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。

(3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案(统一命名为“考生号+试题编号”)放在一个文件夹内提交,手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式,具体见附件。

(5) 所有操作结束后,考生应回到操作台前,举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟,到时停止操作,提前完成不加分。

三、评分标准(见表 4-1,表 4-2)

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题(J4-5)

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”,试题编号:J4-2。
- 3、本试卷操作时间为172分钟,学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分,85-100分为优秀,60-84分为合格,60分以下为不合格。

一. 任务描述

(一) 客户订单

陆先生和杨女士是一对中年男女,二人情路历程艰难,如今苦尽甘来共结连理。陆先生决定在本市一家五星级酒店以降重的传统中式婚礼迎娶苦恋半生的杨女士,以慰至爱女子半生的坚守。

- 1、入住时间:**年 2 月 14 日至 2 月 16 日
- 2、入住房型:套房
- 3、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

(二) 测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

(一) 测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(3) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。

(3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-6）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-6。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

美国客人约翰史密斯到中国参加高峰论坛，将下榻上海某五星级酒店，该客人是环境专家，对睡眠质量要求高，要求预定生态房。

- 1、入住时间:**年 5 月 21 日至 24 日
- 2、入住房型:大床房
- 3、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(4) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。

(3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-7）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-7。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

日本客人三本由珠参加国际海洋环境协会研究年会，预订入住广州某五星级酒店。日本人讲究环保养生，要求预定生态客房。

- 1、入住时间:**年 11 月 15 日至 19 日
- 2、入住房型:大床房
- 3、主题客房布置标准:¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

(一) 测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅, 有礼有节, 面带微笑, 着装干净整洁, 妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握, 具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(5) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法: 正面朝里, 沿长边对折两次, 再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备, 准备时间 2 分钟。准备时间内, 不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后, 举手示意。

(4) 操作结束后, 考生须立于工作台侧, 举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板, 靠近工作柜一头为床尾, 指定床头柜的位置, 测试过程中不允许绕床头操作, 考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床, 每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供, 其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后, 应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地: 至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备: 床架 6 个、床垫 6 个(2 米×1.2 米×0.2 米)、工作台 6 个。

(3) 工具材料: 每工位需配备羽绒被芯 1 床(重量为 2 千克/床)、羽绒枕芯 2 个(75 厘米×45 厘米)。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟, 操作时间 10 分钟。到时停止操作, 提前完成不加分。

(二) 测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单, 编制主题客房设计方案(具体见附录 4)。主题客房设计文案使用 WORD 文档, 包含五个方面: 即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调(色彩和布局)描述

及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-8）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-8。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

青岛客人杨仕程平时非常关注环境问题，对自己的学习、工作和生活环境非常讲究，尤其注意环境质量。预定入住重庆某五星级酒店，要求预定生态客房。

1、入住时间:**年 10 月 22 日至 25 日

2、入住房型:大床房

3、主题客房设计物品购置最高限额:¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（6）独立完成中式铺床与开夜床服务。

（2）床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

（3）裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

（4）操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

（5）测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

（1）所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

（2）考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

（1）场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

（2）设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。

（3）工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

（1）使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

（2）手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

（3）考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

（4）主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

（5）所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

（1）至少 30 台计算机的机房 1 间。

（2）OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

（3）不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-9）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-9。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

汤姆逊先生是国际著名环境保护人士，这次来华，主要是设立某国际水域环保组织驻华分部的，入住长沙某五星级酒店，要求预定生态型房间。

- 1、入住时间:**年 8 月 15 日至 18 日

- 2、入住房型:大床房
- 3、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

(二) 测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

(一) 测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅,有礼有节,面带微笑,着装干净整洁,妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握,具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(7) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法:正面朝里,沿长边对折两次,再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备,准备时间 2 分钟。准备时间内,不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后,举手示意。

(4) 操作结束后,考生须立于工作台侧,举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板,靠近工作柜一头为床尾,指定床头柜的位置,测试过程中不允许绕床头操作,考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床,每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供,其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后,应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地:至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备:床架 6 个、床垫 6 个(2 米×1.2 米×0.2 米)、工作台 6 个。

(3) 工具材料:每工位需配备羽绒被芯 1 床(重量为 2 千克/床)、羽绒枕芯 2 个(75 厘米×45 厘米)。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟,操作时间 10 分钟。到时停止操作,提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

（1）使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

（2）手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

（3）考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

（4）主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

（5）所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

（1）至少 30 台计算机的机房 1 间。

（2）OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

（3）不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-10）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-10。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

刘先生是某大学著名环境学科的教授，本次来兰州讲学，入住兰州某五星级酒店，要求入住生态客房。

- 1、入住时间:**年 9 月 13 日至 22 日
- 2、入住房型:大床房
- 3、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

(二) 测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

(一) 测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(8) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。

(3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

（1）使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

（2）手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

（3）考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

（4）主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

（5）所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

（1）至少 30 台计算机的机房 1 间。

（2）OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

（3）不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-11）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-11。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

(一) 客户订单

美国客人 Sam. Johnson 参加博鳌亚洲论坛，预定入住三亚某五星级度假酒店。恰巧 4 月 23 日是 SamJohnson40 周岁生日，论坛组委会要求酒店提供生日主题客房。

- 1、入住时间:**年 4 月 23 日至 28 日
- 2、入住房型:大床房
- 2、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

(二) 测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

(一) 测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(9) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

- (1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。
- (2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。
- (3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

- (1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。
- (2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。
- (3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。
- (4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。
- (5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。
- (3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-12）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-12。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

广州市民王明将于**年 11 月 15 日满 100 岁，王爷爷五代同堂，儿女们预定于**年 11 月 15 日至 16 日入住广州某五星级酒店，为老太爷庆寿。要求酒店为王爷爷布置生日主题客房。

- 1、入住时间:**年 11 月 15 日至 16 日
- 2、套房
- 3、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(10) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。
- (2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

- (1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。
- (2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。
- (3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

- (1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。
- (2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。
- (3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。
- (4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。
- (5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。
- (3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-13）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-13。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

青岛客人何平、杨芳夫妇到湖南旅游。入住长沙某五星级酒店，妻子杨芳 10 月 24 日是 36 岁生日，杨芳属虎的。何平要求酒店布置生日主题客房。

- 1、入住时间:**年 10 月 24 日至 25 日
- 2、入住房型:大床房
- 3、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

（11）独立完成中式铺床与开夜床服务。

（2）床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

（3）裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

（4）操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

- (1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。
- (2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

- (1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。
- (2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。
- (3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

- (1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。
- (2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。
- (3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。
- (4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。
- (5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-14）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-14。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

卡洛先生的女儿艾拉趁着放春假从荷兰来看望在华工作了三年的爸爸，将于**年 3 月 16 日抵达中国，而 3 月 18 日正好是艾拉 16 岁生日，为好好庆祝女儿的生日，特预定了北京某五星级酒店生日房接待女儿并为其庆生。

- 1、入住时间：**年 3 月 16 日至 22 日
- 2、入住房型：大床房
- 3、主题客房布置标准：不超过¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(12) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备,准备时间 2 分钟。准备时间内,不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后,举手示意。

(4) 操作结束后,考生须立于工作台侧,举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板,靠近工作柜一头为床尾,指定床头柜的位置,测试过程中不允许绕床头操作,考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床,每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供,其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后,应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地:至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备:床架 6 个、床垫 6 个(2 米×1.2 米×0.2 米)、工作台 6 个。

(3) 工具材料:每工位需配备羽绒被芯 1 床(重量为 2 千克/床)、羽绒枕芯 2 个(75 厘米×45 厘米)。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟,操作时间 10 分钟。到时停止操作,提前完成不加分。

(二) 测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单,编制主题客房设计方案(具体见附录 4)。主题客房设计文案使用 WORD 文档,包含五个方面:即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调(色彩和布局)描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库(图片,空白表格)于考前提前拷贝至机房测试电脑中,由评委检查后,交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场,测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案(统一命名为“考生号+试题编号”)放在一个文件夹内提交,手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式,具体见附件。

(5) 所有操作结束后,考生应回到操作台前,举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。
- (3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-15）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-15。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

张教授的夫人是位韩国人，平时在家相夫教子操持家务，甚是辛劳。今年恰逢夫人 40 岁生日，为了感谢夫人常年为自己和家里的辛勤付出，张教授特在夫人生日那天在济南市某国际高星级酒店订了一间生日房，为夫人庆生并享受难得的二人世界。

- 1、入住时间:**年 7 月 18 日至 19 日
- 2、入住房型:大床房
- 3、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

- (13) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。

(3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。
- (3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-16）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-16。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

韩国客人李先生夫妇和两个 5 岁双胞胎(女)一行有四人到首都北京度假,预定入住北京某五星级大饭店。要求预定亲子客房。

- 1、入住时间:**年 6 月 20 日至 27 日
- 2、入住房型:套房
- 3、主题客房布置标准:不超过¥1000 元。

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅,有礼有节,面带微笑,着装干净整洁,妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握,具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

- (14) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。

(3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

(二) 测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

(5) 所有操作结束后,考生应回到操作台前,举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

- (1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。
- (2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。
- (3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟,到时停止操作,提前完成不加分。

三、评分标准(见表 4-1,表 4-2)

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题(J4-17)

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”,试题编号:J4-17。
- 3、本试卷操作时间为172分钟,学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分,85-100 分为优秀,60-84 分为合格,60 分以下为不合格。

一. 任务描述

(一) 客户订单

英国客人史密斯先生来上海参加中英贸易投资峰会,预定于**年 6 月 27 至 29 日入住上海某五星级酒店。一行有三人,包括史密斯先生夫妇和他们 10 岁的儿子,其儿子性格比较独立,要求单独入住一间儿童客房。

- 1、入住时间:**年 6 月 27 至 29 日
- 2、入住房型:大床房
- 2、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

(二) 测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

(一) 测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅,有礼有节,面带微笑,着装干净整洁,妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(15) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。

(3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案(统一命名为“考生号+试题编号”)放在一个文件夹内提交,手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式,具体见附件。

(5) 所有操作结束后,考生应回到操作台前,举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟,到时停止操作,提前完成不加分。

三、评分标准(见表 4-1,表 4-2)

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题(J4-18)

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”,试题编号:J4-18。
- 3、本试卷操作时间为172分钟,学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分,85-100分为优秀,60-84分为合格,60分以下为不合格。

一. 任务描述

(一) 客户订单

美国客人汤尼来长沙旅游,预定于**年6月1日至7日入住上长沙某五星级酒店。一行有三人,包括汤尼先生夫妇和他们2岁的女儿,要求预定亲子客房。

1、入住时间:**年6月1日至6月7日

2、入住房型:大床房

2、主题客房布置标准:不超过¥1000元

(二) 测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务

2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

(一) 测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅,有礼有节,面带微笑,着装干净整洁,妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(16) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。

(3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-19）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-19。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

阿美育有一对活泼可爱的龙凤双胞胎儿女，这次从台湾来大陆旅行，正好是这一对小兄妹 6 岁生日，预定了成都某五星级酒店的亲子客房。

1、入住时间:**年 5 月 3 日至 5 月 5 日

2、入住房型:套房

2、主题客房布置标准:不超过¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务

2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

（一）测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅，有礼有节，面带微笑，着装干净整洁，妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握，具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(17) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备，准备时间 2 分钟。准备时间内，不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

(4) 操作结束后，考生须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板，靠近工作柜一头为床尾，指定床头柜的位置，测试过程中不允许绕床头操作，考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供，其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后，应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地：至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备：床架 6 个、床垫 6 个（2 米×1.2 米×0.2 米）、工作台 6 个。

(3) 工具材料：每工位需配备羽绒被芯 1 床（重量为 2 千克/床）、羽绒枕芯 2 个（75 厘米×45 厘米）。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟，操作时间 10 分钟。到时停止操作，提前完成不加分。

（二）测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单，编制主题客房设计方案（具体见附录 4）。主题客房设计文案使用 WORD 文档，包含五个方面：即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调（色彩和布局）描述及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

湖南艺术职业学院酒店管理与数字化运营专业技能考核试题（J4-20）

- 1、本试卷依据《湖南艺术职业学院酒店管理专业学生专业技能考核标准》命题。
- 2、本试卷考核项目为“客房服务与方案设计”，试题编号：J4-20。
- 3、本试卷操作时间为172分钟，学生须独立完成。
- 4、本试卷赋分100分，85-100 分为优秀，60-84 分为合格，60 分以下为不合格。

一. 任务描述

（一）客户订单

小优优是爸爸妈妈的亲亲小公主，今年 4 岁了。为了给优优过一个印象深刻而又能锻炼胆识的生日，为其庆生，特预定了贵阳某四星级酒店的儿童房。

- 1、入住时间：**年 8 月 9 日至 8 月 10 日
- 2、入住房型：套房
- 2、主题客房布置标准：不超过¥1000 元

（二）测试内容

1. 中式铺床与开夜床服务
2. 编制主题客房设计文案

二. 测试要求

(一) 测试一 中式铺床与开夜床服务

1. 职业素养

优雅, 有礼有节, 面带微笑, 着装干净整洁, 妆容符合客房服务岗位要求。占总分值10%。

2. 中式铺床与开夜床服务要求

主要考察学生操作的熟练性、规范性、美观性以及学生对酒店客房服务知识与技能的掌握, 具有高标准意识、细节意识、安全意识以及个性化服务意识。占总分值 40%。

(18) 独立完成中式铺床与开夜床服务。

(2) 床单和被套叠法: 正面朝里, 沿长边对折两次, 再沿宽边对折两次。

(3) 裁判员宣布“开始准备”后进行操作准备, 准备时间 2 分钟。准备时间内, 不得改变床单、被套的折叠方式。准备就绪后, 举手示意。

(4) 操作结束后, 考生须立于工作台侧, 举手示意“操作完毕”。

(5) 测试用床架不带床头板, 靠近工作柜一头为床尾, 指定床头柜的位置, 测试过程中不允许绕床头操作, 考生不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床, 每违例一次扣 2 分。

3. 测试相关材料及注意事项

(1) 所有物品由学校统一提供, 其他工具不准带入考场。

(2) 考生操作完后, 应清洁工作台并将铺床用品和工具复位。

4. 实施条件

(1) 场地: 至少 6 工位的中式铺床基本技能训练室 1 间。

(2) 设施设备: 床架 6 个、床垫 6 个(2 米×1.2 米×0.2 米)、工作台 6 个。

(3) 工具材料: 每工位需配备羽绒被芯 1 床(重量为 2 千克/床)、羽绒枕芯 2 个(75 厘米×45 厘米)。

5. 考核时量

本试题测试时间为 12 分钟。其中准备时间 2 分钟, 操作时间 10 分钟。到时停止操作, 提前完成不加分。

(二) 测试二 主题客房设计文案

1. 文案要求

根据客户订单, 编制主题客房设计方案(具体见附录 4)。主题客房设计文案使用 WORD 文档, 包含五个方面: 即设计主题确定与设计理念描述、主题客房基调(色彩和布局)描述

及布置、主题元素选择与布置、个性与细节服务设计与描述、成本核算与控制。有效字数至少 800 字。

2. 测试相关材料及注意事项

(1) 使用 U 盘将素材库（图片，空白表格）于考前提前拷贝至机房测试电脑中，由评委检查后，交测试点安装。

(2) 手机和其他与考试相关的物品不准带入考场，测试现场不提供上网服务。

(3) 考生考试完后主题客房设计文案（统一命名为“考生号+试题编号”）放在一个文件夹内提交，手绘版直接交给评委。

(4) 主题客房设计方案需使用统一的文本格式，具体见附件。

(5) 所有操作结束后，考生应回到操作台前，举手示意“操作完毕”。

3. 实施条件

(1) 至少 30 台计算机的机房 1 间。

(2) OFFICE 操作系统、绘图相关软件。

(3) 不提供网络环境。

4. 考核时量

本试卷操作时间为 160 分钟，到时停止操作，提前完成不加分。

三、评分标准（见表 4-1，表 4-2）

附 件

附件 1： 贵宾接待通知单

新订口

更改口

取消口

姓 名		性 别		职 务		接待规格	
随行人员	男	(人)	女	(人)	总 数	(人)	
接待单位				联系人		联系电话	
抵店时间	年 月 日 时 分				航班/车次		
离店时间	年 月 日 时 分				航班/车次		
预 订 房	主宾房号			数量	(间)	标准客房口标准套房口 高级客房口高级套房口 商务客房口商务套房口 至尊客房口至尊套房口 大使套房口总统套房口	
	随宾房号			数量	(间)		
会 议 室	大型会议室口 中型会议室口 小型会议室口 大会见厅口 小会见厅口 谈判厅口						
特别提示							
填写或勾选以上栏目的内容							
总经理室							
销 售 部	组织接待工作，协调各部门做好接待准备。						
前 厅 部	部门经理迎接 <input type="checkbox"/> 大堂副理迎接 <input type="checkbox"/> 宾客代表迎接 <input type="checkbox"/> 部门经理欢送 <input type="checkbox"/> 大堂副理欢送 <input type="checkbox"/> 宾客代表迎接 <input type="checkbox"/> 金钥匙 <input type="checkbox"/> 宾客代表 <input type="checkbox"/> 机场迎接 <input type="checkbox"/> 大堂迎接 <input type="checkbox"/> 专车 <input type="checkbox"/> 前台登记 <input type="checkbox"/> 客房登记 <input type="checkbox"/> 门童 <input type="checkbox"/> 行李 <input type="checkbox"/> 主管迎宾 <input type="checkbox"/> 礼仪团队 <input type="checkbox"/> 红地毯 <input type="checkbox"/> 欢迎标语 <input type="checkbox"/> 指示牌 <input type="checkbox"/> 香巾 <input type="checkbox"/> 手花 <input type="checkbox"/> 欢迎信 <input type="checkbox"/> 贵宾卡 <input type="checkbox"/> 纪念品 <input type="checkbox"/> 贵宾专用通道 <input type="checkbox"/> 专梯 <input type="checkbox"/> 报纸 <input type="checkbox"/> 杂志 <input type="checkbox"/> 书籍 <input type="checkbox"/> 配置规格 果篮 A 级 <input type="checkbox"/> B 级 <input type="checkbox"/> C 级 <input type="checkbox"/> D 级 <input type="checkbox"/> 鲜花 A 级 <input type="checkbox"/> B 级 <input type="checkbox"/> C 级 <input type="checkbox"/> D 级 <input type="checkbox"/> 酒水 A 级 <input type="checkbox"/> B 级 <input type="checkbox"/> C 级 <input type="checkbox"/> D 级 <input type="checkbox"/> 点心 A 级 <input type="checkbox"/> B 级 <input type="checkbox"/> C 级 <input type="checkbox"/> D 级 <input type="checkbox"/>						
勾选上栏的选项							
客 房 部							
餐 饮 部							
保 卫 部							
康 乐 部	。						
工 程 部							

抄 送			
付款方式		费用折扣	
分 送	年 月 日	通知人	

附件 2：中餐宴会通知单

宴会通知单 EVENT ORDER			
部门 Dept:		批准人 Approved by:	
编号 P&P:		页数 Page: 页	
生效日期 Effective Date: 年/ 月/ 日至 年/ 月/ 日			
宴会名称:			
主办单位: xxxxxxxxxxxx		传真: xxxxxxxxxxxx地址: xxxxxxxxxxxx	
联系人: xxx		TEL: xxxxxxxxxxxx	
订金金额: 万元	付款人:	接洽人:	付款方式:
账单号	xxxxxxxxxx	宴会类型:	
日期: 年 月 日 星期		宴会开始时间: 结束时间:	
场地及使用时间			
出席人员			
桌数			
保证数 (人数/桌数)	人/ 桌	预估数 (人数/桌数)	人/ 桌
宴会费用标准		菜单:	
食品: 主桌: 元			
其他每桌: 元			
酒水: 主桌:			
其他每桌:			

酒水： 主桌：	
其他每桌：	酒水：
服务费： %/桌	
其他： 元	
总计：	
宴会布置要求：	
客房部：	工程部：
花 房：	保安部：
美 工：	财务部：
宴会业务员：	宴会部经理：
<input type="checkbox"/> 总经理 <input type="checkbox"/> 餐饮部 <input type="checkbox"/> 工程部 <input type="checkbox"/> 财务部 <input type="checkbox"/> 采购部 <input type="checkbox"/> 保安部 <input type="checkbox"/> 公关部 <input type="checkbox"/> 前厅部 <input type="checkbox"/> 客房部 <input type="checkbox"/> 中 厨 <input type="checkbox"/> 西 厨 <input type="checkbox"/> 花 房 <input type="checkbox"/> 美 工 <input type="checkbox"/> 其 他	

附件 3：酒店西餐宴会菜单

Business Western Banquet Menu

XX 酒店西餐宴会菜单

Banquet type 宴会类型		Organizer 主办者		Contact Person 接洽人 联系电话	
The Time of Banquet 宴会时间		The Place of Banquet 宴会地点		Nationality Of the guest 主要就餐 客人国籍	
Meal Standard (Excluding Drinks) 餐标 (不含酒水, 不含服务费)	RMB/person 元/位	Number of Guests 就餐人数		Number of Tables 就餐桌数	
NO.序号	Name of the Dishes 菜点实名			Price(RMB) 单价 (元)	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
Total prices 菜价总计					

附件 4：设计方案文本格式

湖南省高职酒店管理专业学生技能抽查
“*****”接待（设计）方案

工 位 号： _____

考 生 号： _____

抽签题号： _____

编制日期： _____ 年 月 日

试题编号：

试题：

正文： “*****”接待（设计）方案

（考生可根据需要加页）

附件 5: 中西餐零点菜单

酒店中餐零点菜单一

凉菜类

特色糖醋肋排	Roasted rib with sweet sauee shanghai style	38 元/份
口水鸭掌	Steamed duck feet with chilli sauce	48 元/份
炆河虾	Fresh shrimps in Chinese liquied	38 元/份
三味海蜇头	Jelly fish with special sauce	68 元/份
香糟鸭舌	Duck tongue with special sauce	46 元/份
香糟毛豆	Marinated green soy bean	16 元/份
葱油螺片	Sliced conch with onion spring oil	58 元/份
当归凤爪	Chicken foot with angelica	35 元/份
老干妈带鱼卷	Fresh hairtail with Sichuan chilli sauce	46 元/份
白切肚尖	Sliced poached pig trips	38 元/份
花椒萝卜皮	Radish skin with hot chilli pepper	22 元/份
特色糯米红枣	Steamed red dates with sweet savce	26 元/份
桂花血糯藕	Steamed lotus root with sweet fragrans sauce	22 元/份
野山椒木耳	Fresh agaric with hot chilli	18 元/份
本帮素鸭	Homemade bean curd "shanghai" style	18 元/份
香菇烤菜	Homemade vegetable with mushroom	22 元/份
糟味三拼	Marinated combination platter	48 元/份
咸菜豆瓣泥	Mixed Salted vegetable with Soy bean	20 元/份

• **海鲜类**

小青龙 蒜茸粉丝、豆豉柠檬、芝士牛油焗

Baby Lobster(Steamed/Soybean & Lemon/ Baked with cheese & butter) 388 元/500g

东星斑 笋壳鱼 清蒸、豆豉柠檬、油浸

Marbled Sleeper (Steamed/ Soybean & Lemon/ Deep-fried) 228 元/500g

多宝鱼、清蒸、豆豉柠檬蒸、咸菜笋丝蒸

Turbot(Steamed/Soybean & Lemon/Salted vegetable & Sliced) 128 元/500g

• 桂鱼 清蒸、松鼠、烧汁、干烧、红烧

• River Bullhead (Steamed/Deep-fried/Braised/Pan-fried/Dry fried) 108 元/500g

• 基围虾 白灼、椒盐、避风塘、印尼炒、啤酒黄油

• Shrimp (Boiled/Salted/Deep-fried/Indonesia style /Beer & Butter) 138 元/500g

• 珍宝蟹 芝士牛油焗、咸蛋黄炒、避风塘、椒盐、年糕、黄油葱姜

• Stone Crab(Baked with cheese & butter/Stir-fried with salty egg/Deep-fried/Salted/Chine

se rice cake/Butter & spring onion) 210 元/500g

• 膏蟹 清蒸、鸡油花雕、葱姜、香辣

Samoan Crab(Steamed/Chinese rice wine/Spring onion & Ginger) 218 元/500g

• 花蟹 姜葱炒、豆腐煲、椒盐、避风塘、咸蛋黄

• Spotted Crab(Spring onion & Ginger/Bean currt/Salted/Stir-fried with salty egg) 188 元

/500g

• **鲍参翅肚类**

• 金汤海皇翅 Boiled shark's fin soup 128 元/位

- 浓汤砂锅翅 Boiled shark's fin soup in bowl 68 元/位
 - 泰式煲仔翅 Tailand's tender 218 元/位
- 特色家常鸡丝翅 Boiled shark's fin soup with chicken 78 元/位
- 南非干鲍 South African abalone (size of eight heads) 8 头 588 元/位
 - XO 酱珍珠鲍 Baby abalone with X.O sauce 158 元/份
 - 木瓜炖雪蛤 Double boiled white bird's nest in papaya 58 元/位
 - 海鲜一罐香 Special HOMES nutrition soup 588 元/份
- 佛跳墙 Steamed abalone with shank's fin and Chicken soup 268 元/位
- 瑶柱黄焖辽参 Steamed sea cucumber with dried scallops 268 元/位
 - 小米黄汤煲乌参 Boiled sea cucumber with rice soup 68 元/位
 - 鲍汁焗乌参 Roaster sea cucumber with abalone sauce 68 元/位

• 热菜类

- 红焖元蹄 Boiled pork leg with soya sauce 78 元/份
- 特色红烧肉 Braised pork with Homes sauce 68 元/份
- 茶香烤骨排 Grilled pork with special sauce 78 元/份
- 八宝辣酱 Fried Mixed Vegetable & sliced pork 46 元/份
- 红烧狮子头 Braised minced pork(sweet/salt) 28 元/份
- 油条牛小排 Sauteed beef with deep fried twisted 62 元/份
 - 特色牛肋骨 Special beef rib 188 元/份
- 油爆大河虾 Deep-fried river shrimps with sweet sauce 76 元/份
- 青雪菜溜黄鱼 Steamed yellow fin tuna preserved vegetable 68 元/份
 - 樟茶鸭夹饼 Smoked duck with steam berad 98 元/只

- 剥椒大鱼头 Boiled fish head with chilli sauce 88 元/份
- 野生鲜虾仁 Stir-fired wild shrimp 98 元/份
- 鸡油花雕蒸花蟹 Steam flower crab with chicken oil 178 元/份
- 毛血旺 Boiled mixed meat & vegetable with chilli pepper 46 元/份
- 沸腾黑鱼片 Boiled sliced fish with chilli 108 元/份
 - 炭烧猪颈肉 Smoked roast pork 46 元/份
 - 芙蓉雪蛤炒蟹钳 Fried crab meat with egg white 68 元/份
 - 鲍汁乌参煲 Salt baked crab 88 元/份
 - 辣子鸡拼臭干 Chicken meat with preserved bean curd 49 元/份
 - 盐煎肉小炒 Fried pork with salted 38 元/份
 - 干煸牛肉丝 Deep fried sliced beef with crispy pepper 88 元/份
 - 南风肉蒸马桥香干 Steam pork with preserved bean curd 46 元/份
 - 特色水蒸鸡 Special steam chicken 108 元/只
 - 盐焗鸡 Salt baked 88 元/只
 - 豆豉银芽肉丝 Fried pork with sliced vegetable 32 元/份
 - 爆炒海螺肉 Fried pork with sliced vegetable 48 元/份
 - 特色干煎臭豆腐 Special fried bean curd 22 元/份
- **蔬菜类**
 - 干煸四季豆 Fried seasonal bean with garlic 26 元/份
- 杂菜面筋煲 Boiled mixed vegetable with preserved bean curd 26 元/份
- 特色肥牛空心菜 广东菜心 Special fried beef with vegetable 32 元/份
 - 特色虾酱油麦菜 广东菜心

- Fried wild green vegetable with shrimp sauce in clay pot 28 元/份
- 鸡汁丝瓜小木耳 Fried black mushroom with chicken sauce 28 元/份
 - 香菇青菜心 Sauteed vegetable with black mushroom 26 元/份
 - 花菇白玉 Fried mushroom with egg white 28 元/份
 - 白灼芥兰 Poached Kale 28 元/份
 - 椒盐玉米粒 Deep-fried sweet corn with salt & chilli sauce 26 元/份
- 芥菜花菜烩蘑菇 Fried mushroom with tow kinds vegetable 28 元/份
 - 翅汤南瓜 Sauteed fish ball in shar's fin soup 38 元/份
 - 清炒时蔬 Seasonal vegetable 26 元/份
 - 鲍汁百灵菇 Braised mushroom with abalone sauce 48 元/份

• 汤羹类

- 芥菜瑶柱黄鱼羹 Yellow fin tuna thick soup with scallops soup 18 元/位
- 全家福 Homes soup(chicken/shrimps/homemade fish/vegetable) 78 元/份
 - 火瞳老鸡汤 Restorative chicken soup 158 元/份
 - 苏北草鸡汤 Double-boiled chicken soup 138 元/份
- 红枣桂圆鸡汤 Red dates and longan chicken soup 128 元/份
 - 蘑菇鲜鲍盅 Freshly abalone soup 38 元/位
- 泉水烫有机蔬菜 Poached freshly Chinese cabbage 10 元/位
 - 蛤蜊冬瓜肉丸汤 Restorative pork soup 68 元/份

• 甜点类

- 上海春卷 38 元/份 (12 个)

- 双味山药卷 42 元/份 (12 个)
- 萝卜丝酥饼 22 元/份 (12 个)
- 沙锅葱煎包 38 元/份 (12 个)
 - 红糖发糕 38 元/份 (12 个)
 - 蒿子粑粑 38 元/份 (12 个)
 - 韭菜煎饺 32 元/份 (12 个)
 - 外婆米粑 32 元/份 (12 个)
 - 甜酒煎饼 32 元/份 (12 个)
 - 手抓饼 32 元/份 (12 个)
 - 糖油粑粑 32 元/份 (12 个)
 - 核桃酥 28 元/份 (12 个)
 - 杨枝甘露 16 元/位
 - 冰糕 10 元/位
 - 果味布丁 10 元/位
 - 热巧克力布丁 12 元/位
 - 提拉米苏 12 元/位
 - 椰汁慕思 10 元/位

主食

大肉包 3 元/个

盐菜糖包 3 元/个

老面馒头 2 元/个

- 炒年糕 32 元/份

- 蛋炒饭 28 元/份

- 米饭 2 元/碗、 10 元/份（大）

鸡丝面 12 元/位

水果

大份 88 元

中份 48 元

位上 18 元

西餐零点菜单

头盘 Appetizer

顶级牛柳配油浸法国 5A 级鹅肝 98 元/份

French-style Upstage Beef& Foie Gras

法式松露鹅肝酱佐青苹果乳酪及鱼子酱 88 元/份

French style Foie Gras with Green apple cheese and caviar

顶级鱼子酱及生煎冰岛带子配北极风味奶油菜花泥及鲜芦笋 68 元/份

Pan-fried Scallops with Arctic Flavor Spinach and Cauliflower Spread

挪威烟熏三文鱼佐奶油蘑菇及香草烩蛋 48 元/份

Norwegian Smoked Salmon with Braised Mushroom and Sauted Vanilla cream

卜艮第香草汁焗蜗牛 38 元/份

Bourgogne Vanilla Baked Snails

法式鹅肝酱 78.00 元/份

Goose Liver with Brioche Toast

皇家沙拉 68.00 元/份

Royale Salad

Caesar Salad	48.00 元/份
	凯撒沙拉
Green Apple Caramelized Sliced Lobster	58.00 元/份
	青苹果龙虾沙拉
Asparagus Mousse with Alaska King Crab	78.00 元/份
	芦笋慕斯及阿拉斯加蟹肉
Avocado Tartar and Canadian Lobster	68.00 元/份
	牛油果龙虾沙拉
Wild Mushrooms on A Bed Mix Salad Walnuts Dressing	48.00 元/份
	野菌田园沙拉
Smoked Salmon with Caper	78.00 元/份
	烟熏三文鱼

汤 Soup

北欧海鲜浓汤	98 元/份
	Nordic Seafood Soup
德式都兰豆啤酒浓汤	78 元/份
	German-style Bean& Beer Soup
地中海奶油松茸汤配野生黑松露	68 元/份
	Mediterranean Cream Matsutake with Wild Truffle
古拉式传统牛肉浓汤配黑麦面包	58 元/份
	Traditional Rich Beef Soup with Rye Bread
法国栗茸南瓜汤佐新鲜罗勒及鹅肝油	48 元/份
	French Chestnut Pumpkin Soup with Fresh Basil Oil
	Cream of Mushroom Soup
	38 元/份
	奶油蘑菇汤

Bavarian Potato Soup with Frankfurt Sausages 28 元/份
爱丽克斯巴伐利亚土豆汤伴法兰克福肠

French Onion Soup 32.00 元/份

洋葱汤

Green Pea Soup with Ham Serrano Chips 32.00 元/份

圣日尔曼青豆汤

Pumpkin Soup with Chestnuts and Pear 32.00 元/份

南瓜汤

Lobster Bisque 46.00 元/份

龙虾汤

Wild Mushroom Cream Soup 32.00 元/份

野菌奶油汤

Minestrone 32.00 元/份

传统意大利什菜汤

Dubarry Cream Cauliflower Soup 48.00 元/份

迪巴里式奶油汤

Beef Consomme 48.00 元/份

牛肉清汤

Clam Chowder 48.00 元/份

文蛤周打汤

Gazpacho 52.00 元/份

西班牙冷汤

鱼 Fish and Seafood

Roll of Sole Stuffed with Mousse of Shrimps	55.00
鲜虾慕斯焗龙脷鱼卷	
Scallops Ocean Black Pearl	65.00
香煎澳洲带子配黑鱼子酱	
Sea Bass with Fenouil Confit	65.00
茴香烩海鲈	
Turbot Caramelized with Asian Spices	78.00
亚洲式焗多宝鱼	
Sea Bream with Mousseline Beans	48.00
海鲷红酒汁	
Canadian Lobster with Roasted Carapace Juice	78.00
法国乡村式焗龙虾	
Pan-fried Cod Fish with Pine nuts	78.00
香煎银鳕鱼	
Baked Mandarin Fish Italian Style	58.00
意大利焗桂鱼	
Slow Cooked Salmon with Honey Butter Sauce	58.00
慢煮三文鱼	
Goose Liver Mousse with Roasted Tuna Salad	68.00
黑菌鹅肝酱拼炭烧吞拿鱼	

色拉 Salad

地中海式甜虾色拉 48 元/份

Mediterranean Style Sweet Shrimp Salad

意大利蔬菜啫喱饼佐中式辣味汁 48 元/份

Italian Salad with Chinese-style Spicy Dressing

奥斯陆酸甜三文鱼配蔬菜色拉卷 38 元/份

Mediterranean Cream Matsutake with Wild Truffle

普罗旺斯土豆焗烤八爪鱼色拉 38 元/份

Provence Potatoes Brolide Octopus Salad

法式酸乳酪水果色拉配新鲜树莓酱 28 元/份

French Yogurt and Fruit Salad with Raspberry Sauce

那不勒斯田园色拉配初榨橄榄油及

现磨胡椒

Naples Garden Salad with Olive Oil and Ground Pepper

尼斯保罗水牛乳芝士色拉配青柠檬及

初榨橄榄油

Paul Nice Buffalo Milk Cheese Salad with Green lemon and Virgin Olive Oil

主菜 Main Course

炭烤 T 骨牛扒配黑椒少司及炒蘑菇 138 元/份

T-Bone Steak with Black Pepper and Fried Mushrooms

炭烤西冷牛扒配蘑菇少司及黑醋栗 108 元/份

Grilled Sirloin Steak with mushrooms and blackcurrant

炭烤肉眼配香草牛肉少司及土豆饼	108 元/份
Grilled Rib-eye Steak with mushrooms and hash browns	
奥斯陆炙烤海虹伴三文鱼海鲜汁	98 元/份
Norwegian Salmon with Seafood Sauce	
菲力牛排配迷迭香	88 元/份
FILET with Rosemary Sauce	
普罗旺斯炭烧乳牛粒配迷迭香汁	88 元/份
Herb de Provence Grilled Beef with Rosemary Sauce	
煎法国鹅肝配焦糖苹果汁黑块菌	88 元/份
Foies Gras with Caramel Apple Cider and Black Truffles	
红酒烧羊鞍配牛肝菌及黑松露少司	78 元/份
Roast Lamb with Red Wine, porcini mushrooms and truffles	
炙烤挪威三文鱼配奶油八角汁	48 元/份
Baked Norway Salmon with cream Star Anise Sauce	
北欧焗焗银鳕鱼普罗云苏风味	48 元/份
Simmered and Baked Cod Fish Provence Style	
煎德式慕尼黑米特劳夫肠	48 元/份
Munich-style Sausages	
米其林三星时光牛扒配牛肝菌松露汁	48 元/份
Char-grilled Australian Fillet Steak with Truffle Sauce	
法式香草鸡胸配哥伦比亚烤薯烩蘑菇及黑胡椒汁	48 元/份
French vanilla chicken breast and Braised mushrooms in black pepper savce with Colombian baked potatoes	

香烤巴伐利亚肉肠配土豆泥及德国酸菜	48 元/份
Baked Bavarian Sausages with Mashed Potatoes and Germany Sauerkraut	
炭烤德国蜗牛肠配土豆泥及德国酸菜	48 元/份
Baked Bavarian Sausages with Mashed Potatoes and German Sauerkraut	
德国图林根传统香肠	38 元/份
Baked Bavarian Sausages with Mashed Potatoes and German Sauerkraut	
意大利初榨橄榄油炒季节蔬菜	38 元/份
Spagheffi and Olive Oil with Seasonal Vegetab	
Beef Tenderloin “Perigourdine Style”	98.00
鹅肝酿牛柳“佩里戈尔式”（鹅肝 50g,牛柳 150g）	
Chicken Breast Stuffed with Truffle	78.00
黑菌酿鸡胸（鸡肉 200g）	
Veal Medaillons with Green Apple “Normandy Style”	88.00
牛仔柳“诺曼底式”（牛仔柳 250g）	
Lamb Filet Provençal Style	78.00
普罗旺斯式羊扒（羊扒 200g）	
Pan-Seared Duck Breast with Blue Berries Sauce	68.00
煎鸭胸配蓝莓汁（鸭胸肉 250g）	

Baked Lamb Fillet in Puff-Pastry with Balsamico Sauce 88.00

酥皮焗羊柳配香草汁 (羊柳 250g)

Roasted Half Baby Chicken with Port Wine Sauce 75.00

烧春鸡 (半只) 配波特酒 (鸡肉 250g)

T-bone Steak with Black Pepper Sauce 108.00

T 骨牛排 (牛排 300g)

Sirloin Steak with Hollandaise Sauce 128.00

西冷牛排配荷兰汁 (牛排 250g)

Roasted Pork Loin with Apple Sauce 68.00

烤猪柳配苹果汁 (猪肉 200g)

主食 Main Food

海鲜茄汁炒意大利面 28 元/份

Tomato cooked in soy and vinegar with Seafood Sauteed Italian paghetti

香浓咖喱牛肉饭 28 元/份

Sweet Curried Beef with Rice

黑椒牛柳炒意大利面 28 元/份

black pepper and barbecued Sauteed Italian paghetti

佛罗伦萨黑胡椒香浓牛肉斜切通心粉 18 元/份

Florence Black Pepper Beef with Macaroni

地中海芝士香草焗粉团佐意大利萨拉米 18 元/份

Mediterranean Salami and Cheese Meatball

那不勒斯金枪鱼焗饭配车达芝士 18 元/份

Naples Tuna Rice with Cheddar & Cheese

甜品 Dessert

北欧香梨布丁佐鲜巧克力慕斯	38 元/份
Nordic Snow Pear Pudding with Chocolate Mousse	
热中式甜饼配香草冰淇淋及薄荷啫喱	38 元/份
Chinese cake with vanilla ice cream and mint jelly a la mode	
黑巧克力慕斯佐法式奶油炖蛋	28 元/份
Dark chocolate mousse with creme brulee	
鲜草莓慕斯蛋糕伴咖啡力娇	28 元/份
Fresh strawberry mousse with kahlua	
冰淇淋	18 元/份
口味：香草、草莓、巧克力、绿茶、朗姆、 咖啡、芒果（任选 3 种）	
Three Ways of Valrhona Chocolate Mousse	46.00 元/份
法式巧克力慕斯	
Warm Apple Tart Tatin with Vanilla Ice Cream	52.00 元/份
暖苹果挞配香草雪糕	
Passion Fruits Bouchon with Cremeux Vanilla Bourbon and Ginger	48.00 元/份
姜汁热情果慕斯杯	
Pear Poshed in Red Wine Light Vanilla Cream and Raspberry Sorbet	
红酒烩梨配树莓汁	
Egg Custard with Ginger Juice	48.00 元/份
姜汁法式炖蛋	
Classical Warm Chocolate Cake with Raspberry Sauce	58.00 元/份
经典暖朱古力软心饼配树莓汁	
Crepe Suzette	58.00 元/份
美酒煮班戟	

Roasted Pineapple with Savarin in Rum Flavour 68.00 元/份

菠萝片配朗姆软糕

Chocolate Brownie with Pecan Nut 58.00 元/份

巧克力布朗尼

Tiramisu 48.00 元/份

提拉米苏

咖啡 coffee

热卡布奇诺 20 元/杯(特惠)

Hot Cappuccino

口味任选：原味 Original、榛果 Hazelnut、
焦糖 Caramel、太妃 Toffee、香草 Vanilla

意大利浓缩咖啡 (单份) 26 元/杯

Espresso Single Shot

意大利浓缩咖啡 (双份) 26 元/杯

Espresso Double Shot

冰美式 26 元/杯

Hot Americano

热拿铁 28 元/杯

Hot Latte

口味任选：原味 Original、榛果 Hazelnut、
焦糖 Caramel、太妃 Toffee、香草 Vanilla

巧克力奶油浓缩咖啡 26 元/杯

Hot Chocolate cream espresso

焦糖玛其朵 26 元/杯

Hot Caramel Macchiato

Royal Coffee 38.00 元/杯

	皇家咖啡
Irish Coffee	48.00 元/杯
	爱尔兰咖啡
Freshly Brewed Coffee	48.00 元/杯
	蒸馏咖啡

无酒精饮料 Mock tails

芙丝矿泉水 VOSS	58 元/瓶
鲜榨营养果汁	28 元/杯
	口味：柳橙、雪梨、苹果、柠檬、芒果
特制冰沙	28 元/份
	口味：草莓、芒果、百香果
	柚子热茶 18 元/杯
	香宁甘菊花 18 元/杯
	柠檬果香茶 18 元/杯
	草莓香芒茶 18 元/杯
	汤力水 10 元/杯
	苏打水 10 元/杯
	可乐 10 元/杯
	雪碧 10 元/杯
Darjeeling Tea	38.00 元/杯
	大吉岭茶
Earl Grey Tea	38.00 元/杯

	伯爵茶
Yellow Label Tea	38.00 元/杯
	黄牌英茶
Japanese Tea	38.00 元/杯
	日本煎茶
Jasmine Tea	38.00 元/杯
	茉莉花茶

鸡尾酒 Cocktails

奔放 48 元/杯

酒精度：22%

用 料：伏特加、干味美思、蜜桃酒、椰汁酒、蔓越梅汁、桃汁

Brandy 38 元/杯

酒精度：38%

用 料：波本威士忌、可乐、柠檬

自由古巴 38 元/杯

酒精度：41%（开胃酒）

用 料：朗姆、可乐、柠檬

金汤力 38 元/杯

酒精度：35%

用 料：金酒、汤力水、柠檬

冰爽玛格丽特 38 元/杯

酒精度：31%

用 料：龙舌兰酒、白橙皮酒、酸甜汁

莫吉托 38 元/杯

酒精度：18%

用 料：白朗姆、糖水、青柠汁、薄荷叶

白俄罗斯 28 元/杯

酒精度：20%

用 料：伏特加、百利甜

丽江 28 元/杯

酒精度：18%

用 料：伏特加、香蕉果泥、红石榴糖浆