**2018年辽宁民族师范高等专科学校**

**单独招生考试酒店管理专业技能考试大纲（面试）**

**一、考核内容**

**（一）专业素养**

1. 仪容仪表的考核

2. 自我介绍

**（二）餐饮服务技能**

考核点：

1.托盘操作技能。

2.斟酒操作技能。

3.餐巾折花技能。

4.铺台布操作技能。

6.中餐宴会摆台操作技能。

**(三)客房服务技能**

考核点：

1.中式铺床操作技能。

**二、测试要求**

1. 考生应提前30分钟到达测试地点；

2. 考生应携带身份证、准考证参加测试；

3. 考生应遵守考场纪律：在考试全过程中，考生不得随身携带书籍和参考资料；自觉关闭手机及其它通讯工具；不得随意插话和走动，以免影响其他考生进行测试。

**三、测试流程**

1. 根据考场工作人员安排进入考场，出示相关证件；

2. 仪容仪表考核；

3. 自我介绍；

4. 铺台布操作；

5. 中餐宴会摆台操作；

6. 餐巾折花操作（一种盘花、一种杯花）；

7. 斟酒操作；

8. 中式铺床操作。

**四、评分标准和分值**

**1.仪容仪表考核标准（10分）**

要求：穿着得体，整洁大方，符合行业规范要求。

**2.自我介绍考核标准（10分）**

考核要点：发音、语调、表情、介绍内容。内容要求简单明了，富个性化。

**3.餐饮服务技能评分标准（40分）**

（1）铺台布（10分）

站在主人位，将椅子拉开，一次铺成；台布向上，中心线对准正、副主人；台布四周下垂部分均等；铺台布动作规范。

（2）中餐宴会摆台操作（20分）

Ⅰ摆餐碟：从主人位开始，按顺时针摆放；图案对正摆放距离均等；餐碟距离桌边1.5厘米；操作时手拿边缘部分。

Ⅱ摆味碟、汤碗、汤勺：味碟摆放于餐碟正上方1厘米处，汤碗置于味碟左方；与味碟间距1厘米；汤勺放于汤碗中，勺柄向左。

Ⅲ摆筷架、筷子、长柄勺、牙签：筷架放于餐碟右侧，以距筷子上端1/3为准；筷子尾部距桌边1.5厘米（筷子套图案向上）；长柄勺与餐碟相距3厘米，牙签套正面朝上，底端与长柄勺底端对齐。

Ⅳ摆红酒杯、白酒杯、水杯：手拿杯柄，将红酒杯摆放在味碟正上方2厘米处；水杯摆放在红酒杯左上侧，白酒杯摆放在红酒杯右下侧，三杯杯肚间距1厘米，三杯呈斜直线，与水平线呈30度夹角。

Ⅴ托盘使用：使用防滑托盘，左手托盘，右手摆放餐具；餐具按顺序摆放，重量分布均匀，酒具杯口朝上；动作准确、平稳、姿势优美。

Ⅵ整体规范：按标准程序进行操作；动作规范、敏捷、轻声、大方、美观、清洁卫生。

（3）餐巾折花操作（10分）

操作卫生；一种盘花，一种杯花；花型美观、整齐、挺括、平整。

（4）斟酒操作（10分）

托盘放置一瓶红酒；酒瓶商标朝向客人，握瓶手势正确；托盘悬在椅子外面；斟酒量为红酒二分之一杯；不滴不溢。

**4.** **客房服务技能评分标准（40分）**

Ⅰ床单：开单、抛单、打单定位一次成功；中线居中；床单正反面准确；床单表面平整光滑；包角紧密垂直且平整，式样统一；四边掖边紧密且平整。

Ⅱ被套：一次抛开、平整光滑；被套正反面准确；被套开口在床尾；打开薄被放于床尾，薄被长宽方向与被套一致；抓住薄被两角一次性套入被套内，操作规范、利落；抓住床尾两角抖开薄被并一次抛开定位，被子与床头平齐。

Ⅲ薄被：被套中线居中，不偏离床中线；薄被在被套内四角到位，饱满、平展；薄被在被套内两侧两头平整；被套口平整且要收口，薄被不外露；薄被在床头翻折45厘米。

Ⅳ枕头、枕套：四角到位，饱满挺括；枕头开口朝下并反向床头柜；枕头边与床头边平行；枕头中线与床中线对齐；枕套沿无折皱，表面平整，自然下垂。

Ⅴ整体规范：操作过程中动作娴熟、敏捷、优美，能体现岗位气质。