

四川文化产业职业学院单独招生考试

酒店管理与数字化运营专业技能测试大纲

(中职考生旅游类)

一、考试性质

技能考试是四川文化产业职业学院按照确定的年度招生计划，为单独招生考试设置的选拔性考试科目之一。本考试在文化基础水平测试（数学、语文、外语）之后进行，目的是择优选拔适合在高等职业院校学习且具有酒店管理与数字化运营专业潜能的优秀人才。

二、测试时间和分值

每位考生测试时间为 10 分钟，满分为 200 分。

三、测试方式

现场测试。

四、测试内容和要求

酒店管理专业技能测试内容包括礼仪和形象展示、中餐摆台和知识问答三部分。

（一）形象礼仪展示（20 分）

要求：着装整洁，自然大方，精神面貌好，仪表和服饰符合酒店岗位工作要求；着装整洁，自然大方，精神面貌好，仪表和服饰符合酒店岗位工作要求。形象礼仪展示时间 1 分钟。

（二）中餐摆台（140 分）

要求：按照中餐宴会摆台操作流程和规范，完成铺台布、拉餐椅、摆放餐具、餐巾折花等服务流程。因考核时间所限，测试时只需摆放主人位和副主人位的两套餐具；拉餐椅应完成全部餐位。

测试项目及评分标准如下：

项 目	操作程序及标准	分值	得分
台布	可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设，要求一次完成，两次扣 0.5 分，三次及以上不得分；台布定位准确，十字居中，凸缝朝向主副主人位，下垂均等，台面平整。	10 分	
餐椅定位	从主宾位开始拉椅定位，座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分 1.5 厘米。	16 分	
餐碟定位	一次性定位、碟间距离均等，餐碟标志对正，相对餐碟与餐桌中心点三点一线；距桌沿约 1.5 厘米；拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生。	6 分	
味碟 汤碗 汤勺	味碟位于餐碟正上方，相距 1 厘米；汤碗摆放在味碟左侧 1 厘米处，与味碟在一条直线上，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行。	18 分	
筷架、筷子 长柄勺、牙签	筷架摆在餐碟右边，与味碟在一条直线上；筷子、长柄勺搁摆在筷架上，长柄勺距餐碟 3 厘米，筷尾距餐桌沿 1.5 厘米；筷套正面朝上；牙签位于长柄勺和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与长柄勺齐平。	16 分	
葡萄酒杯 白酒杯、水杯	葡萄酒杯在味碟正上方 2 厘米；白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔 1 厘米，三杯成斜直线，向右与水平线呈 30 度角。如果折的是杯花，水杯待餐巾花折好后一起摆上桌；摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。	20 分	
餐巾折花	花型突出主位，符合主题、整体协调；折叠手法正确、卫生、一次性成形、花型逼真、美观大方。	20 分	

