

第十五届全国旅游院校服务技能(饭店服务) 大赛赛项答疑

一、综合理论考核

1. 理论考核题库是否全部内容都要准备?

答：综合理论考核考察的是选手的综合知识储备，所以是全部题库内容都需要准备的。

2. 理论考核试卷各类题目数量和分值如何分配?

答：理论考核试卷总共 200 题，具体如下：

本科院校组理论考核试卷：包括单选、多选、判断和案例分析四种题目类型，题量分别为 108 题、41 题、40 题、11 题，单选、判断 0.25 分/题，多选 1 分/题，案例分析 2 分/题。

高职高专院校组和中职学校组理论考核试卷：包括单选、多选、判断三种题目类型，题量分别为 120 题、40 题、40 题，单选、判断 0.25 分/题，多选 1.5 分/题。

二、英语口语测试

1. 英语口语测试题库是否全部内容都要准备?

答：英语口语只需要准备对应赛项和酒店通用部分的题目。

2. 英语口语测试的考试流程是?

答：选手在检录处通过扫码获得个人的考试顺序，进入相应区域候赛。之后选手按顺序逐个进入备赛室，在考务老师指导下，根据自己的组别赛项，在电脑上随机抽取试卷，并对题目进行准备。本科院校组、高职高专院校组选手准备

时间为 5 分钟，中职学校组选手准备时间为 3 分钟，系统自动计时，到时试卷自动关闭。之后选手进入考场。评委通过系统调取选手所抽试卷，要求选手逐一回答试卷上的各个题目，包括词汇中译英、句子中译英和情景服务对话。本科院校组、高职高专院校组选手考试时间约 5 分钟，中职学校组选手考试时间约 3 分钟，满分 100 分。

3. 抽到的试题包含哪些内容？

答：本科组、高职组：中译英词汇 6 个，包括赛项词汇翻译和饭店通用词汇翻译各 3 个；中译英句子 2 个，包括赛项句子翻译和饭店通用句子翻译各 1 个；情景服务对话 1 个。

中职组：中译英词汇 5 个，包括赛项词汇 3 个和饭店通用词汇 2 个；中译英赛项句子或饭店通用句子 1 个；情景服务对话 1 个。

4. 比赛时，可否对情景对话中的单词或句子进行改动？

答：题库中的对话仅供参考，不是标准答案，可以进行修改，只要合情合理即可。

5. 单词的发音是英音还是美音？遇到法语单词怎么办？

答：两种发音都可以。法语单词既可以说法语发音，也可以说英语发音。

三、客房服务

1. 在不改变布草折叠方式的前提下，选手是否可以改变操作台上已折叠好的床单摆放的朝向？是否可以改变操作台上枕套和枕芯的摆放位置？

答：不可以重新折叠或重新摆放任何比赛物品。

2. 被套是否分正反？是否要求凸缝向上？

答：评分标准未做具体要求，请结合当前行业操作规范。

3. 比赛时有没有床头柜？

答：不设置实体床头柜。

4. VIP 礼遇还需要开夜床吗？

答：不需要。

四、中餐宴会摆台

1. 是否需要摆放桌号牌？具体摆在什么位置？

答：选手可自主选择是否摆放桌号牌，具体摆放请结合当前行业操作规范。

五、西餐宴会摆台

1. 如何理解规程里各餐具距离合适并均等？

答：（1）符合主题设计并兼顾台面美观

（2）客人使用方便

（3）操作的可行性

2. 西餐三套杯摆放角度是多少？

答：评分标准中未规定，请结合当前行业操作规范，符合客人用餐习惯，且美观可操作即可。

六、鸡尾酒调制

1. 规定酒是否可以自带酒水、器皿？

答：不可以，需要使用组委会统一提供的。

2. 选手在调制规定酒的时候，可否根据口感对配方进行调整？

答：不允许，规定酒必须严格按照评分标准中的配方和调制方法进行操作。

3. 自创鸡尾酒是否可以经典鸡尾酒？

答：不可以原样复制经典鸡尾酒，但可以在经典鸡尾酒的基础上进行改良，改良后的鸡尾酒必须要有明显变化。

4. 规定酒制作及自创鸡尾酒制作中需要选手一边制作一边讲解吗？

答：规定酒不需要讲解。自创鸡尾酒在调制完毕后有 1 分钟的创意说明时间，该时间不包括在调酒的 4 分钟内。

5. 中职组的调酒是在规定款中任选一个准备就可以吗？

答：不是，中职鸡尾酒为现场抽取一款规定酒进行调制，评分标准中的所有规定酒都需要准备。

6. 调酒用冰块是现场制冰吗？

答：不是，现场无法制冰，是将制好的冰用冰盒带到现场供选手使用。

七、通用问题

1. 自带用品上印有地市名称，是否算作具有提示信息？

答：是的，算作提示信息，各赛项自带用具均不允许印有地市名称。

2. 准备时间是否包含在操作时间内？

答：不包含。

3. 比赛过程中是否有时间提示？

答：各比赛场地会有计时器，但在比赛过程中没有倒计

时提醒。

4. 自带物品规格是不是必须跟组委会提供的备用物品一致？

答：不是。

5. 可以直接成套借用组委会提供的备用物品吗？

答：备用物品是针对突发状况的应急用品，例如参赛队发生自带用具破损、遗失等情况，可申请使用相应备用物品。备用物品数量有限，不建议成套借用。

6. 比赛场地可以练习吗？

答：不可以。

7. 中餐和西餐的中心装饰物必须现场制作吗？

答：不需要完全现场制作，但也不能是一个完成品直接摆上桌，比赛中要体现装饰过程。可将中心装饰物分为几个部分，现场进行组装。

8. 赛场用酒水是提前开好的吗？

答：是的。