**四川城市职业学院 2022 年单独招生考试**

**酒店管理与数字化运营专业技能测试指南**

**一、考试性质**

单独招生技能测试是面向中等职业技术学院考生（对口高职）考生参加的选拔性考试，是单招考试的组成部分。本测试指南适用于中等职业技术学院考生（对口高职）参加酒店管理与数字化运营专业人才的选拔。

**二、制定依据**

以教育部中等职业学校酒店管理等相关专业教学指导方案为依据，以教育部和四川省教育厅颁布的中等职业学校教学用书目录中本专业有关教材和教辅用书为主要参考材料，目的在于考查考生对所学知识和基础技能的掌握程度，以及考生运用所学知识分析解决实际问题的能力。

**三、考核方法**

采用常规面试与专业技能测试相结合的形式，考官根据考生面试表现独立评分。

**四、考核要点及形式**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考核要点** | | **考核形式** | **考核内容** |
| 专业基本素质 | 基础素养 | 1.个人自述：主要介绍本人优缺点、特长及爱好等（自述内容不能涉及个人基本信息）；  2.介绍本专业学习情况，简要谈谈自己对酒店行业的认识。 | 仪表举止、表达能力、基本素养和逻辑思维能力。 |
| 专业认知 | 专业认知、职业能力倾向、专业潜力。 |
| 专业能力测试 | 酒店管理  专业能力 | 中餐宴会摆台展示  （摆3个餐位，时间不超过5分钟） | 1. 托盘服务技能 2. 摆台服务技能 |

**五、考核标准及分值**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考核要点** | | **评分标准** | **分值占比** |
| 专业基本素质 | 基础素养 | 1.仪态自然，大方得体，富有亲和力 | 20% |
| 2.着装得体，符合职业情景 |
| 3.妆容适宜，符合酒店工作规范要求 |
| 专业认知 | 对自身职业能力和专业发展方向有较清晰的认识 | 10% |
| 专业能力测试 | 中餐宴会摆台展示 | **基本动作要领：**  1、左手托盘，右手摆放餐具，侧身摆台；2、站在椅子右后侧按顺时针方向进行；3、各类餐具、用品均需轻拿轻放；4、骨碟和翅碗均需拿边，翅更均需拿柄；5、杯子不得拿顶部，只能拿杯柱；6、行进过程中不得奔跑。 | 20% |
| **骨碟定位：**  1、一次性定位、碟间距离均等； 2、骨碟标志花纹摆放统一； 3、距桌沿约1.5厘米；4、拿碟手法正确。 | 10% |
| **摆汤碗味碟：**  1、味碟拿边，逐个放置；2、味碟位于骨碟的正上方，味碟的中心线与骨碟的中心线在一条直线上；3、味碟和骨碟的边缘碟间距1厘米；4、汤勺拿柄，汤勺均放在汤碗中，匙柄一致向左，十个汤勺放置后基本呈圆形。 | 10% |
| **摆筷子筷架：**  1、筷子与筷架接触点位置约为筷子上方2/5处；2、筷架左侧边缘距骨碟右侧边缘水平线2cm；3、筷尾距桌边1.5厘米，筷套正面朝上。 | 10% |
| **摆三套杯：**  1、以红酒杯定位，先摆红酒杯；2、红酒杯在味碟的正上方，中心线在一条直线上，红酒杯壁距味碟上方边缘2cm；3、白酒杯摆在红酒杯的右侧，水杯位于红酒杯左侧，杯墙壁间隔1cm，三杯成30度。 | 10% |
| **拉圆桌椅：**  动作规范轻柔，不拖椅 | 10% |

**六、其他事项**

考生可自备服装，测试所需设备由考点负责准备。

四川城市职业学院

2022年3月