

# 2024 年重庆市高等职业教育分类考试

## 旅游类专业技能测试考试说明

### 一、考试性质

2024 年重庆市高等职业教育分类考试旅游类专业技能测试是由中等职业学校旅游类相关专业学生参加的普通高等学校招生入学考试。

### 二、考试结构（模块）、时间、分值

#### 1. 考试结构（模块）

考试结构（模块）为景点讲解与技能操作，景点讲解为必考项目，技能操作为抽考项目。每位考生必须参加必考项目和一项抽考项目的考试。

#### 2. 考试时间及分值

必考项目考试时间为 5 分钟，抽考项目考试时间为 5 分钟或 8 分钟，总分值 250 分。

#### 3. 各项目考试时间及分值

（1）必考项目：景点讲解 5 分钟，分值 100 分。

（2）抽考项目：考生从下列四个项目中抽取一项。

①中餐宴会摆台（10 人位）8 分钟，分值 150 分；

②餐巾折花（10 人位）8 分钟，分值 150 分；

③托盘斟酒 5 分钟，分值 150 分；

④中式铺床 5 分钟，分值 150 分。

### 三、考试内容及要求

#### （一）考试总体要求

1. 仪容仪表、言谈举止符合岗位要求。
2. 按照导游讲解规范完成景点讲解。
3. 按照规范的操作程序完成中餐宴会摆台。
4. 运用正确技法完成餐巾折花并正确摆放。
5. 正确运用托盘斟酒技能完成托盘斟酒。
6. 按照规范的操作程序完成中式铺床。
7. 操作规范、技术娴熟，符合岗位要求。
8. 规定时间到立即停止讲解或操作。

## （二）考试内容及具体要求

### 必考项目：景点讲解

在指定景区中随机抽取一个景区，自选景点进行讲解。

#### （1）指定景区：

- ①重庆大足石刻景区；
- ②重庆巫山小三峡-小小三峡景区；
- ③重庆万盛黑山谷景区；
- ④重庆武隆喀斯特旅游区；
- ⑤重庆酉阳桃花源景区；
- ⑥重庆南川金佛山景区；
- ⑦重庆云阳龙缸景区；
- ⑧重庆江津四面山景区。

#### （2）景点讲解要求：

- ①讲解结构完整合理，包含问候语、欢迎语、介绍语、征求语和祝愿语五部分，层次分明，条理清楚；
- ②讲解内容准确、详略得当、重点突出、通俗易懂、承转自然；
- ③灵活运用讲解方法与技巧，恰当运用肢体语言，讲解生动、有感染力、有现场感；
- ④普通话标准，口齿清晰，语调自然，音量和语速适中，讲解流畅；
- ⑤着装整洁得体，举止自然大方；
- ⑥考生在讲解中不得透露个人信息。

### 抽考项目：

#### 1. 中餐宴会摆台（10 人位）

（1）铺台布：拉开主人位餐椅，在主人位铺台布；将台布正面朝上打开，台面平整，定位准确，中心线凸缝向上且对准正副主人位；一次定位，十字居中，台布四周下垂均等。

（2）餐碟定位：从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟边沿距桌边 1.5cm；每个餐碟之间的间隔要相等；相对的餐碟与餐桌中心点三点成一直线；拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分），卫生，无碰撞。

（3）摆放汤碗、汤勺和味碟：汤碗摆放在餐碟左上方 1cm 处，味碟摆放在餐碟右上方，与汤碗间距 1cm，汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点；汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，汤碗、味碟的横向直径和汤勺柄成一条直线。

（4）摆放筷架、筷子：筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在一条直线上；筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿 1.5cm；筷套正面朝上；筷架距离味碟 1cm。

(5) 摆放红葡萄酒杯、白酒杯、水杯：红葡萄酒杯摆放在餐碟正前方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）；白酒杯摆在红葡萄酒杯的右侧，水杯位于红葡萄酒杯左侧，杯肚间隔 1cm，三杯杯底中点连线成一水平直线，该直线与相对两个餐碟的中点连线垂直；摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。

## 2. 餐巾折花（10 人位）

(1) 运用正确技法完成餐巾折花：

- ①在规定时间内折十种不同造型杯花，动物花型不少于三种；
- ②准确使用餐巾折花的基本技巧；
- ③杯花底部应整齐、美观，落杯不超过 2/3 处；
- ④操作手法正确卫生，一次成型，不用口咬、下巴按、筷子穿；
- ⑤手不触及杯口及杯的上部。

(2) 正确使用托盘将餐巾花摆放到餐桌台面：

- ①杯花折好后放于杯中并摆上桌；
- ②花型突出正、副主人位；
- ③有头尾的动物杯花造型应头朝右；
- ④餐巾花观赏面朝向客人；
- ⑤台面花型协调，巾花挺拔、造型美观、款式新颖。

## 3. 托盘斟酒

(1) 将斟倒酒水装盘，符合托盘操作规范。

(2) 从主宾位开始，按顺时针方向连续斟十个餐位，每个餐位换瓶斟酒，先红葡萄酒后白酒共二十杯。

(3) 斟倒时站在客人右后侧，左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口距杯口 2cm。

(4) 斟酒量均匀，红葡萄酒斟至五分满、白酒斟至八分满，斟倒时做到不滴不洒。

(5) 斟倒酒水时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。

## 4. 中式铺床

(1) 抛铺床单：开单、抛单、打单定位一次成功；中线居中；床单正面朝上，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。

(2) 套被芯：站在床尾或床侧，一次定位；中折线居床的正中位置；将被芯四角套入被套四角，四角重合饱满，四边重合饱满。

(3) 甩被子定位：站在床尾或床侧，甩被子一次定位成功；被子中线居中，两边吊边一致，被头翻折 45cm，被子表面平整光滑。

(4) 套枕芯：将枕芯装入枕套，四角到位，饱满挺括；枕头边与床头平行，枕头中线居床的正中位置，枕套沿无折皱，表面平整，自然下垂。

#### 四、施测工具

##### (一) 中餐宴会摆台考试器材用具

序号	名称	规格	质地	数量
1	中餐圆形餐台	高度 75cm, 直径 180cm		1 张
2	工作台	80×240cm		1 张
3	餐椅			10 把
4	防滑圆托盘	外径 35cm, 内径 31cm		2 个
5	台布	正方形, 230×230cm	混纺	1 张
6	餐碟(骨碟)	外径 18cm	瓷器	10 个
7	汤碗	碗口直径 11.3cm, 底部直径 5cm, 高 5cm	瓷器	10 个
8	调味碟	碟口 8cm, 底部 4cm, 高 1.8cm	瓷器	10 个
9	汤勺	长 13.4cm, 宽 4cm	瓷器	10 个
10	筷架	长 8.2cm, 宽 4cm, 高 1.2cm	瓷器	10 个
11	水杯 (280ml)	杯口外径 7.3cm, 杯口内径 7cm, 内高 8.8cm, 外高 15cm, 杯底直径 6.8cm	玻璃	10 个
12	红葡萄酒杯 (140ml)	杯口外径 5.8cm, 杯口内径 5.5cm, 内高 6.9cm, 外高 14cm, 杯底直径 5.7cm, 厚 0.2cm	玻璃	10 个
13	白酒杯 (26ml)	杯口外径 3.3cm, 杯口内径 3cm, 内高 3cm, 外高 9cm, 杯底直径 4cm, 厚 0.2cm	玻璃	10 个
14	筷子	筷子长 27cm, 筷子头直径 0.4cm; 筷套长 28cm, 宽 3cm		10 双
15	白色小方毛巾		纯棉	1 张
16	毛巾托		瓷器	1 个

(二) 餐巾折花考试器材用具

序号	名称	规格	质地	数量
1	中餐圆形餐台	高度 75cm, 直径 180cm		1 张
2	工作台	80×240cm		1 张
3	餐椅			10 把
4	防滑圆托盘	外径 35cm, 内径 31cm		2 个
5	台布	正方形, 230×230cm	混纺	1 张
6	餐碟 (骨碟)	外径 18cm	瓷器	10 个
7	汤碗	碗口直径 11.3cm, 底部直径 5cm, 高 5cm	瓷器	10 个
8	调味碟	碟口 8cm, 底部 4cm, 高 1.8cm	瓷器	10 个
9	汤勺	长 13.4cm, 宽 4cm	瓷器	10 个
10	筷架	长 8.2cm, 宽 4cm, 高 1.2cm	瓷器	10 个
11	水杯 (280ml)	杯口外径 7.3cm, 杯口内径 7cm, 内高 8.8cm, 外高 15cm, 杯底直径 6.8cm	玻璃	10 个
12	红葡萄酒杯 (140ml)	杯口外径 5.8cm, 杯口内径 5.5cm, 内高 6.9cm, 外高 14cm, 杯底直径 5.7cm, 厚 0.2cm	玻璃	10 个
13	白酒杯 (26ml)	杯口外径 3.3cm, 杯口内径 3cm, 内高 3cm, 外高 9cm, 杯底直径 4cm, 厚 0.2cm	玻璃	10 个
14	筷子	筷子长 27cm, 筷子头直径 0.4cm; 筷套长 28cm, 宽 3cm		10 双
15	餐巾 (口布)	46×46cm	棉涤	10 块
16	折叠餐巾花专用大盘	直径 45cm	瓷器	1 个
17	白色小方毛巾		纯棉	1 张
18	毛巾托		瓷器	1 个

(三) 托盘斟酒考试器材用具

序号	名称	规格	质地	数量
1	中餐圆形餐台	高度 75cm, 直径 180cm		1 张
2	工作台	80×240cm		1 张
3	餐椅			10 把
4	防滑圆托盘	外径 35cm, 内径 31cm		1 个
5	水杯 (280ml)	杯口外径 7.3cm, 杯口内径 7cm, 内高 8.8cm, 外高 15cm, 杯底直径 6.8cm	玻璃	10 个
6	红葡萄酒杯 (140ml)	杯口外径 5.8cm, 杯口内径 5.5cm, 内高 6.9cm, 外高 14cm, 杯底直径 5.7cm, 厚 0.2cm	玻璃	10 个
7	白酒杯 (26ml)	杯口外径 3.3cm, 杯口内径 3cm, 内高 3cm, 外高 9cm, 杯底直径 4cm, 厚 0.2cm	玻璃	10 个
8	餐巾 (口布)	46×46cm	棉涤	1 块
9	红葡萄酒瓶 (750ml)	高 30cm, 瓶底径 6.5cm	玻璃	1 个
10	白酒瓶 (红星 二锅头, 500ml)	高 25cm, 瓶底径 6cm	玻璃	1 个

(四) 中式铺床考试器材用具

序号	名称	规格	质地	数量
1	床垫	120×200cm, 高 20cm		1 张
2	床架	120×200cm, 高 25cm		1 个
3	工作台	80×240cm		1 张
4	床单	200×280cm	纯棉	1 张
5	被套	底部中半开口, 系带方式, 195×230cm, 含飞边	纯棉	1 张
6	被芯	190×225cm	羽绒	1 床
7	枕套	60×90cm	纯棉	2 个
8	枕芯	45×75cm	七孔棉	2 个

五、特殊要求

考点准备：实际操作所需设施、设备、器具。

考生准备：仪容仪表符合行业基本规范。