**2022年全国职业院校技能大赛**

**《餐厅服务》赛项赛卷B卷**

**（五）**

**一、中餐宴会设计创意主题**

从以下三类宴会中任选一类，自定主题，完成主题宴会设计，包括菜单设计、主题创意说明书等。现场完成8人宴会台面的布置。

**（一）商务类宴会**

企业团体或组织由于商务洽谈、协议签署、企业庆典等活动需要而举行的宴请活动。

**（二）家庭类宴会**

亲朋好友因为庆祝、纪念订婚、结婚、生日、升学等原因而举行的宴请活动。

**（三）政务类宴会**

政府或其他社会组织由于欢迎、招待、答谢等原因而举行的比较正式的宴请活动。

**二、水果清单**

选手从以下六种水果中选取四种，其中火龙果、芒果必选，其余两种选手可自行选择。

1.火龙果

2.芒果

3.西瓜

4.木瓜

5.香蕉

6.菠萝

**三、中餐宴会服务菜品**

1.热菜：京酱肉丝（主料：土豆丝、猪肉丝，辅料：葱丝）

2.汤：紫菜蛋花汤（主料：紫菜、鸡蛋）

**四、休闲餐厅服务菜单**

|  |  |
| --- | --- |
| **MENU** | |
| **Appetizers** | Special of the Day |
| **Main Courses** | Sea bass With Seafood Sauce |
| Filet Mignon |
| **Desserts** | Apple Pie |
| Fruit Salad |
| **DRINK LIST** | |
| **Drinks** | Sparkling Water |
| White Wine（A） |
| Red Wine（A） |