管理工程系专任教师（B12）岗位

专业测试方案

1. 考核目的

主要考察考生业务素质、职业素养、专业技能等方面的情况，以满足酒店管理与数字化运营专业教学需求。

1. 考核范围

以酒店一线接待职业岗位基本能力为标准，主要考察考生的仪容、仪表、仪态、餐巾折花、托盘操作、酒水服务等职业素养、职业能力与操作技能情况。

1. 考核内容与评价标准

考核内容分为仪容仪表仪态、餐巾折花、托盘斟酒三个模块。其中仪容仪表仪态考核用时5分钟，由考生结合考核内容自编动作进行展示，时间为3-5分钟；餐巾折花主要进行5种自选杯花和5种自选盘花的折制，并报花名，时间15分钟；托盘斟酒是用托盘托红葡萄酒、白酒、碳酸饮料进行桌斟，先红后白，依次为主宾、主人和次主宾三位客人斟倒红葡萄酒和白酒，用时5分钟。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | **权重** | **考核内容** | **考核**  **用时** | **考核地点** | **分值** |
| 1 | 仪容仪表仪态 | 20% | 1. 着正装参加面试，发型符合岗位要求； 2. 进行站姿、坐姿、走姿、蹲姿、鞠躬、手势展示； | 5分钟 | 中餐厅实训室 | 20分 |
| 2 | 餐巾折花 | 40% | 1. 任意折制5种杯花，并报花名； 2. 任意折制5种盘花，并报花名； | 15分钟 | 中餐厅实训室 | 40分 |
| 3 | 托盘斟酒 | 40% | 1. 使用托盘进行桌斟服务； 2. 依次给主宾、主人、次主宾三位客人每人斟倒2种酒水（红酒、白酒，饮料不斟倒，只摆在托盘上） 3. 斟酒规范符合行业要求 | 5分钟 | 中餐厅实训室 | 40分 |
|  | **合计** | **100%** |  | **25** |  | **100** |

注：所有实操用具由学院统一提供，考生进场后按进行抽签抽取工位号。

1. 考核成绩计算

所有考生同时进行操作，由考评教师独立对每位考生的操作进行评分，最终取平均分作为考生总评成绩。