

## 教育部 98 年專科學校畢業程度自學進修學力鑑定考試

准考證號碼：□□□□□□

科 別：中餐廚藝、西點烘焙、餐飲管理、旅館管理、西餐廚藝

科目名稱：專業科目(一)

考 科：餐旅概論

※注意事項：

- (一)本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當的答案，答錯不倒扣，複選作答者，該題不予計分。
- (二)本科目共 50 題，每題 2 分，須用 2B 鉛筆在答案卡上依題號清楚劃記，於本試題上作答者，不予計分。
- (三)請先在試題卷首准考證之方格內填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題卷」一併繳回。

1. 台北君悅大飯店在十月八日當晚，仍有三間空房尚未銷售，這三間空房無法於當日產生營運價值，這是下列哪一項餐旅業的經濟特性？  
(A) 無形性 (B) 不可儲存性 (C) 不可分割性 (D) 競爭性
2. 提供旅客在一年當中某一時段，購買旅館的使用所有權。購買者每一年可在特定時段使用該房間設備，此種銷售產品稱為：  
(A) 特許加盟 ( Franchise ) (B) 分時享用 ( Time Share ) 旅館  
(C) 管理顧問公司 ( Management Company ) (D) 渡假公寓 ( Condominium )
3. 下面哪一項較不適宜用於衡量顧客滿意度？  
(A) 根據顧客意見調查表評估 (B) 分析餐廳菜單的接受度  
(C) 檢查剩餘的菜餚 (D) 評估員工教育訓練的績效
4. 下面哪一種旅館計價方式不包含餐費？  
(A) 美式計價 ( American Plan ) (B) 歐式計價 ( European Plan )  
(C) 大陸式計價 ( Continental Plan ) (D) 百慕達計價 ( Bermuda Plan )
5. 日月潭涵碧樓是屬於下列哪一類型的旅館？  
(A) 商務型旅館 (B) 渡假型旅館 (C) 公寓型旅館 (D) 賭場型旅館
6. 國際觀光旅館的主管機關為：  
(A) 直轄市政府 (B) 縣市政府 (C) 交通部觀光局 (D) 內政部營建署
7. 位於南投縣「水月山莊」民宿，其主管機關為：  
(A) 台中市政府 (B) 埔里鎮公所 (C) 交通部觀光局 (D) 南投縣政府
8. 台北福容大飯店的旅館評鑑是由下列哪個主管機關負責？  
(A) 縣市政府 (B) 交通部觀光局 (C) 直轄市政府 (D) 民間團體
9. 下列哪一個工作職稱是屬於房務部的組織圖？  
(A) 公共區域領班 (B) 服務中心領班 (C) 總機領班 (D) 櫃檯領班
10. 下列哪一項工作職稱不隸屬服務中心主任管轄？  
(A) 機場接待服務員 (B) 門衛 (C) 顧客關係服務員 (D) 行李服務員

11. 百慕達的旅館計價方式是包括：
- (A) 房租 (B) 房租 + 美式早餐  
(C) 房租 + 晚餐 (D) 房租 + 早餐 + 晚餐
12. 對大多數的旅客而言，乾淨、安全及舒適的客房，這是他們所想購買的：
- (A) 增值產品 ( augmented product ) (B) 核心產品 ( core product )  
(C) 支援產品 ( supporting product ) (D) 輔助產品 ( facilitating product )
13. 已訂房的消費者未事先告知取消訂房，且未如期到旅館辦理入住（報到）手續，稱之為：
- (A) cancellation (B) extention (C) overbooking (D) no-show
14. 下列哪一個部門主要負責旅館之安全問題，以確保旅客與員工性命與財務免於危害或損失？
- (A) 總務部（採購部） (B) 工程部  
(C) 財務部 (D) 安全室
15. 下列哪一種客房預計種類是以保護旅館的權益，並避免客人的爽約而招致旅館損失？
- (A) 保證訂房 (B) 臨時訂房 (C) 無保證訂房 (D) 傳真訂房
16. 住客已離開飯店，但未結清款項者，稱之為：
- (A) Check out (B) Due out (C) Paid out (D) Walk out
17. 住客在館內的各種消費項目明載於一表格紙頁上，稱之為帳卡。下列哪一項是屬於貸方 ( Debit ) 的科目？
- (A) 消費帳目的調整與修正 (B) 部份付款  
(C) 房租 (D) 預付訂金
18. 旅館與個人、公司機構簽訂合約，同意支付住宿的費用及明訂支付範圍，住客簽帳退房後，帳單轉至財務部，每月與簽約客戶結帳。此作業服務流程稱之為：
- (A) Personal cheque (B) Cash account  
(C) Walk out account (D) City ledger ( Credit ledger account )
19. 下列哪一個工作職掌會處理『關帳清機』之相關作業流程（事項）？
- (A) 訂房 (B) 夜間稽核 (C) 總機 (D) 諮詢服務
20. 當房客到出納櫃檯前兌換外幣時，櫃檯員必須填寫：
- (A) 水單 (B) 代支單 (C) 帳卡 (D) 住宿登記表
21. 客房清掃整理的進行，下列哪一項較合理？
- (A) 由外到裏 (B) 先抹後鋪 (C) 環形清理 (D) 從下到上
22. 房務服務員於傍晚或夜間提供開夜床的服務，英文稱之為：
- (A) valet service (B) room service  
(C) butler service (D) turn-down service

23. 旅館的行銷金三角不包括下列哪一項：
- (A) 旅館 (B) 員工  
(C) 競爭者 (D) 消費者 (或旅客)
24. 歐式的旅館計價方式是包括：
- (A) 房租 (B) 房租+早餐  
(C) 房租+早餐+晚餐 (D) 房租+早、午、晚餐
25. 將有價值的古堡改建為旅館，可稱之為：
- (A) 民宿 ( Bed and Breakfast ) (B) 渡假小屋 ( Cottage )  
(C) 帕拉多 ( Parador ) (D) 小木屋 ( Bungalow )
26. 下列何者不是餐飲業未來的發展趨勢？
- (A) 宴會餐飲收入會成為大型餐廳營業收入主要來源  
(B) 消費者對便利食品與冷凍食品的需求會逐漸增加  
(C) 餐飲業的營運將進入資訊化時代  
(D) 因菜餚容易受到同業模仿，所以餐飲業市場區隔越來越不重要
27. 下列有關餐飲業組織的敘述，何者是正確的？
- (A) 一個餐廳的外場通常分為前台與後台  
(B) 當一個餐廳的座位數由 50 個慢慢成長為 250 個時，對員工的管理應該逐漸部門化  
(C) 大型西餐廳廚房的組織編制，在主廚以下，通常是以員工數做為結構設計  
(D) 廚師是餐飲組織內編制最多、工作最繁雜的部分
28. 下列對於餐廳採購人員的工作績效評估之敘述何者正確？
- (A) 較高的 back orders 表示營業狀況很理想，餐點全數售完  
(B) 採購主管最重視採購的績效表現是餐廳的顧客滿意度  
(C) 預算中編列食材成本為 35%，通常採購者可以有額外 5% 的 AP 和 EP 間的差異  
(D) 採購員在取得貨源和服務的表現是工作的重心
29. 美式餐飲服務和中式餐飲服務有何不同？
- (A) 中餐服務通常會為客人準備一個骨盤  
(B) 美式餐飲服務會把骨盤放在離桌緣兩指距離的桌面上  
(C) 中餐服務的水杯是放在餐刀右前方  
(D) 美式餐飲是從客人右方上菜，左側收拾餐具
30. 當餐廳採購冷凍雞排時，本月初存貨盤點有 25 片，向廠商進貨 500 片，售出 480 片，月底存貨有 15 片，請問這項食材的存貨差異是多少？
- (A) 15 片 (B) 20 片 (C) 30 片 (D) 40 片
31. 中式烹調法中將炸、炒、煎、蒸過之後的材料澆上另外調製的醬汁，再以太白粉勾芡的料理手法稱之為：
- (A) 溜 (B) 拌 (C) 燒 (D) 燜

32. 有關食品貯存應注意事項的敘述，下列何者是正確的？  
(A) 廚務人員進出冷凍冷藏庫速度要快些，以免冷氣外洩  
(B) 近期要用到的食材，應該放在冷藏庫出風口保持最新鮮狀態  
(C) 食物煮熟後但不及時供應時，應立即送進冷藏庫避免腐壞  
(D) 海鮮、肉類和蛋類可堆置一起，蔬菜和水果要另外放在一起
33. 餐廳使用的酒類中，唯一越新鮮越好喝，進貨後不宜久存的是：  
(A) 生啤酒 (B) 水果酒 (C) 葡萄酒 (D) 單一純麥威士忌
34. 下列敘述中，何者是正確地將「20/80法則」運用於菜單的開發？  
(A) 餐廳所有菜餚中，有20%是80%的顧客不喜歡的項目  
(B) 餐廳有80%的菜餚成本應該低於售價的20%  
(C) 菜單上有20%的菜餚最受顧客喜愛，所以有效汰換低業績的80%的菜色  
(D) 績效最好的餐廳是用20%的營業額去採購80%的食材
35. 下列哪一項資訊內容不能出現在該食品包裝標示中？  
(A) 十全排骨湯的氣血雙補、滋陰補陽功能  
(B) 奶茶的反式脂肪含量  
(C) 月餅的防腐劑名稱和含量  
(D) 紅蟳米糕的製造工廠地址
36. ①整理餐桌、②上茶水、③開單下廚、④禮貌送客、⑤接受點菜、⑥按序上菜、⑦結帳。  
迎客入座後，正確的中餐廳基本服務流程應該是：  
(A) ②→⑤→③→⑥→⑦→④→① (B) ⑤→②→③→⑥→⑦→①→④  
(C) ①→⑤→②→③→⑥→④→⑦ (D) ②→③→⑤→⑥→①→⑦→④
37. 餐廳經理應該如何看待員工的操守與道德問題？  
(A) 員工只要不是偷錢就好  
(B) 客人沒有拿走的發票，會計可以回收註銷或做廢  
(C) 因為向肉品供應商大量訂貨，採購人員接受廠商的現金回饋  
(D) 三聯式的點菜單可以有效稽核員工的竊盜行為
38. 下列敘述是有關Resort Hotel和Business Hotel在餐飲服務方面的比較，何者是正確的？  
(A) Business Hotel的客人較忙碌，作息時間不規律，可能在中午過後才起床要求吃早餐  
(B) Resort Hotel的客人習慣在白天時間都到園區外進行遊憩活動，所以客房餐飲服務都是在晚餐時刻  
(C) 因為Business Hotel的客人難得造訪一次，所以要讓他們細細品嚐美食，慢慢享受優雅的用餐氣氛  
(D) Resort Hotel最好有buffet服務，以解決大量客人同時用餐的問題
39. 西方諺語："Too many cooks spoil the broth."，可以用來形容餐廳管理哪一方面的缺失？  
(A) 專業分工 (B) 教育訓練 (C) 招募聘用 (D) 服務品質

40. 餐廳的新進服務人員的工作先從佈置與收拾餐桌開始，然後學習跑菜以認識菜餚、再教導他在現場接觸客人，最後能夠獨立為客人服務。這樣改善工作內容的方法稱為：
- (A) Job Rotation (B) Job Departmentation  
(C) Job Enlargement (D) Job Enrichment
41. 在西餐廳廚房中負責食物的料理與前置等準備工作、檢查衛生安全、請領廚房所需用品，任務向 Executive Chef 負責的是誰？
- (A) Commis Chef (B) Chef de Partie  
(C) Assistance Chef (D) Bar Chef
42. 下列哪一項不屬於餐廳廚房前製備的工作？
- (A) 漲發 (B) 上漿 (C) 爆香 (D) 刻花
43. 下列有關西式料理的敘述，何者是正確的？
- (A) 義大利料理的菜單上，pasta、linguine 和 capellini 統稱為 spaghetti  
(B) 法式料理最講究的是食材來源，口味清淡才能嘗到原味，很少使用醬汁  
(C) 西班牙菜餚的特色是大量使用橄欖油和大蒜，善用各地方特產  
(D) 美國飲食向來以玉米、馬鈴薯為主食，是源自於白俄羅斯民族高冷地區的生活習慣
44. 餐廳後場在放置原物料時，應該注意：
- (A) 放在地面緊靠牆角，才不會擋住走道  
(B) 使用棧板且不靠牆  
(C) 每項物品都要靠緊排放，才不會浪費空間  
(D) 每次新貨入庫時，都應先把存貨向裡面放置才有空間放新貨
45. 除了市場價格變動的因素以外，餐廳使用的食物成本百分比過高，最可能與哪一項因素直接有關？
- (A) 撥發請領手續非常嚴格 (B) 前場銷售額增加許多  
(C) 冷藏設備故障 (D) 廚師人數增聘太多
46. 處理食材時溫度的控制相當重要，微生物在哪一項溫度範圍內大部分會死亡？
- (A) 攝氏 100 度（含）以上 (B) 攝氏零下 5 度以下和 65 度以上  
(C) 攝氏 0 ~ 4.5 度 (D) 攝氏零下 15 度以下
47. Bartender 的工作態度應該是：
- (A) 要在服裝、髮型和拼酒方面展現自己的風格  
(B) 不要催促客人喝酒  
(C) 拒絕客人給小費  
(D) 一面調酒，一面加入客人的談話，才不會讓客人覺得久等
48. 下列敘述是關於進入餐旅業工作應有的認識，哪一項是正確的？
- (A) 有可能需要 24 小時輪流排班  
(B) 女性不能化妝，以免污染食物  
(C) 只有領班以上的人員才會需要處理顧客抱怨  
(D) 端送餐具的數量要一次拿夠，不要徒勞無功往返

49. 在學時夢想進入國際觀光飯店工作的年輕人，對餐飲服務業的工作特性應有的正確認識是：
- (A) 具有餐旅碩士學位，就可以從經理或副理開始做起
  - (B) 無論是前檯或後勤工作，都會需要以英語溝通
  - (C) 在廚房的工作會比前場服務生的工作更耗體力
  - (D) 女性員工不用輪值清晨或夜晚的工作
50. 大型餐旅業中，為員工提升專業能力的 "cross-training" 是什麼意思？
- (A) 在基層磨練幾年後，就可以參加這類幹部訓練以利職務升遷的需要
  - (B) 中階主管參加這類海外研習或考察，可以激發工作的創意，增進組織績效
  - (C) 從基層主管以上，有計畫地接受國際認證訓練，取得證書更有利於爭取海外派駐機會
  - (D) 房務部的領班申請到前檯接受話務員訓練，就可以多一份知能以利日後轉任或支援前檯的基礎

【以下空白】

# 公告 試題

# 公告 試題

## 教育部98年專科學校畢業程度自學進修學力鑑定考試 公告答案

考科代碼：6-02-1

科 別：中餐廚藝、西點烘焙、餐飲管理、旅館管理、西餐廚藝  
考 科：餐旅概論

題號	答案										
1	B	11	B	21	C	31	A	41	B	51	
2	B	12	B	22	D	32	A	42	C	52	
3	D	13	D	23	C	33	A	43	C	53	
4	B	14	D	24	A	34	C	44	B	54	
5	B	15	A	25	C	35	A	45	C	55	
6	C	16	D	26	D	36	A	46	A	56	
7	D	17	C	27	B	37	D	47	B	57	
8	B	18	D	28	D	38	D	48	A	58	
9	A	19	B	29	A	39	A	49	B	59	
10	C	20	A	30	C	40	C	50	D	60	