

經濟部所屬事業機構 102 年新進職員甄試試題

類別：餐旅

節次：第二節

科目：1. 餐飲服務 2. 客房服務

注意
事項

1. 本試題共 4 頁(A3紙 1 張)。
2. 禁止使用電子計算器。
3. 本試題為單選題共 60 題，前 40 題每題各 1.5 分、其餘 20 題每題 2 分，共 100 分，須用 2B 鉛筆在答案卡畫記作答，於本試題或其他紙張作答者不予計分。
4. 請就各題選項中選出最適當者為答案，各題答對得該題所配分數，答錯或畫記多於 1 個選項者，倒扣該題所配分數 3 分之 1，倒扣至本科之實得分數為零為止；未作答者，不給分亦不扣分。
5. 本試題採雙面印刷，請注意正、背面試題。
6. 考試結束前離場者，試題須隨答案卡繳回，俟該節考試結束後，始得至原試場索取。
7. 考試時間：90 分鐘。

1. 西餐中 10 吋的盤子為何種餐具？
(A) 沙拉盤 (B) 奶油麵包盤 (C) 展示盤 (D) 主餐盤
2. 下列何者為較容易控制食物成本的餐點？
(A) 自助餐 (B) 單點 (C) 套餐 (D) 組合餐點
3. 供應半粒葡萄柚給客人時，請問應另附下列何種餐具？
(A) 餐叉 (B) 餐刀 (C) 洗手盅 (D) 湯匙
4. 就酒杯的容量做比較，紅酒杯容量比白酒杯？
(A) 大 (B) 小 (C) 一樣 (D) 不一定
5. 餐廳通常在餐桌桌面之桌巾下另鋪層桌墊，其主要目的為何？
(A) 美觀 (B) 舒適且防噪音 (C) 保護桌面 (D) 吸水
6. 在餐桌擺設時，不適用於定位的是下列哪一項？
(A) 骨盤 (B) 味碟 (C) 展示盤 (D) 口布
7. 服務人員應從客人的哪一方向，進行一般清理或收拾髒餐盤？
(A) 正前方 (B) 正後方 (C) 右方 (D) 左方
8. 服務紅葡萄酒時，通常應倒幾分滿？
(A) 無所謂 (B) 1/2 杯 (C) 1/3 杯 (D) 1/4 杯
9. 有關餐飲服務人員的服務作業，下列何者有誤？
(A) 女士優先於男士 (B) 主人優先
(C) 主賓優先於其他來賓 (D) 年長者優先於年輕者
10. 蘭姆酒 (Rum) 之製造原料為何？
(A) 甘蔗 (B) 杜松子 (C) 馬鈴薯 (D) 大麥
11. 廚房員工發生下列哪項意外事件之比率最高？
(A) 機械碾傷 (B) 刀傷 (C) 燙傷 (D) 滑倒
12. 清潔作業區及原料儲存室之落菌量每 5 分鐘不可以超過多少個？
(A) 70 個 (B) 80 個 (C) 90 個 (D) 100 個

- 13.廚房地板太滑時，下列何者可以用來止滑？
(A)糖 (B)鹽 (C)味精 (D)蘇打粉
- 14.請指出日本料理正確之上菜順序？
(A)酢物→燒物→煮物→果物 (B)揚物→刺身→果物→飯
(C)飯→吸物→刺身→燒物 (D)刺身→燒物→揚物→飯
- 15.有關法國薄酒萊新酒(Beaujolais Nouveau)之敘述，下列何者正確？
(A)於每年 11 月份的第 1 星期四全球同步銷售 (B)於每年 11 月份的第 2 星期四全球同步銷售
(C)於每年 11 月份的第 3 星期四全球同步銷售 (D)於每年 11 月份的第 4 星期四全球同步銷售
- 16.西餐起源之國家，下列何者正確？
(A)義大利 (B)美國 (C)法國 (D)英國
- 17.乳酪適合食用的時機為何？
(A)單獨供應 (B)餐前做為開胃菜 (C)餐中做為沙碧 (D)餐後做為鹹點
- 18.餐廳為提高餐桌周轉率，請問適用下列哪一種服務？
(A)旁桌式服務 (B)美式服務 (C)英式服務 (D)法式服務
- 19.不提供餐桌椅之宴會，下列何者正確？
(A)中式宴席 (B)西式宴席 (C)自助餐會 (D)酒會
- 20.於設計餐廳廚房時，廁所的位置至少需離廚房多遠？
(A) 3 公尺 (B) 2 公尺 (C) 1.5 公尺 (D) 1 公尺
- 21.我國觀光法令規定旅館業及觀光旅館業應置於旅館客房明顯易見處之資料，下列何者有誤？
(A)旅客住宿須知 (B)避難位置圖 (C)餐飲價格 (D)房租價格
- 22.下列何者為我國一般旅館登記及受理之主管機關？
(A)各縣(市)警察局 (B)交通部觀光局
(C)直轄市及縣(市)觀光主管機關 (D)省政府觀光處
- 23.旅館連鎖經營之連線業務可藉電腦完成之事，下列何者正確？
(A)打掃 (B)洗衣 (C)鋪床 (D)訂房
- 24.客房之間的共用牆壁設有門可以互通，並有各自專屬的門鎖，為下列何種房型？
(A)雙人房 (B)三人房 (C)角落房 (D)連通房
- 25.所謂「Suite Room」是指下列何種房型？
(A)單人房 (B)雙人房 (C)三人房 (D)套房
- 26.飯店裡專司替客人開車門或雇計程車，並指揮交通秩序之職務為下列何者？
(A)清潔領班 (B)櫃台 (C)客房服務員 (D)門衛
- 27.下列何種資料是旅館與房客間之住房租賃合約？
(A)訂房卡 (B)訂房收據 (C)旅客住宿登記卡 (D)團體名單
- 28.客房床鋪下之滾輪首先應裝設之位置，下列何者正確？
(A)床尾 (B)床頭 (C)床右側 (D)床腰
- 29.一般合約公司訂房後預付款或訂金之付款，大多以下列何種方式為之？
(A)透過本地旅行社 (B)轉公司帳 (C)員工掛帳 (D)由預定住客付現
- 30.持卡人以信用卡訂房時，下列何項資料通常不必通知旅館？
(A)姓名 (B)卡號 (C)截止日期 (D)出生年月日

- 31.除另有約定外，一般無擔保之訂房可保留至到達當日何時？
 (A)下午三點 (B)下午四點 (C)晚間六點 (D)晚間九點
- 32.客房總機原則上不轉接的電話是指下列哪一項？
 (A)國際電話 (B)國內長途電話 (C)一般員工私人電話 (D)市內電話
- 33.飯店客務「晨間喚醒」之英文原文為何？
 (A) Collect Call (B) Overseas Call (C) Long Distance Call (D) Morning Call
- 34.在我國兌換外幣時，應填寫下列何種表單？
 (A)簽帳單 (B)稅單 (C)水單 (D)飲料單
- 35.下列何項是客房清潔員使用鑰匙的英文稱呼？
 (A) Service Key (B) Guest Key (C) Double Lock Key (D) Emergency Key
- 36.客房餐飲服務「Room Service」之同樣產品，與同旅館內之餐廳價格比較，可能較貴之原因，下列何者正確？
 (A)同樣材料不同部門採購之成本不同 (B)所使用之餐具較佳
 (C)服務需費較多人力 (D)服務生程度較高
- 37.通常旅館將電梯緊急通話系統末端設置在總機房之原因為何？
 (A)政府規定 (B)話務員多是女性
 (C)較安靜 (D)話務員多具外語能力且全天有人值勤
- 38.「吸地毯」應是客房清理工作的第幾步驟？
 (A)第一 (B)第二 (C)第三 (D)最後
- 39.一般房務管理一張床至少應備有多少的布巾量以備使用？
 (A)一套 (B)二套 (C)三套以上 (D)不用備存
- 40.進行清潔客房地毯吸塵作業時，應以何種方式？
 (A)由外向內吸 (B)由左向右吸 (C)由右向左吸 (D)由內向外吸
- 41.中餐廳為客人上全魚時，如以客人方向為主，下列何者正確？
 (A)魚頭朝右，魚腹向外 (B)魚頭朝右，魚腹向內
 (C)魚頭朝左，魚腹向外 (D)魚頭朝左，魚腹向內
- 42.餐桌擺設中的各式杯子，由左上至右下之順序原則，下列何者正確？
 (A)白酒杯、紅酒杯、水杯、香檳杯 (B)水杯、紅酒杯、白酒杯、香檳杯
 (C)紅酒杯、水杯、白酒杯、香檳杯 (D)水杯、白酒杯、紅酒杯、香檳杯
- 43.請指出中餐廳服務流程之順序？ 1.熱情迎客 2.接受點菜 3.結帳 4.開單下廚 5.上茶 6.禮貌送客 7.按序上菜 8.整理桌面
 (A) 14523768 (B) 12457683 (C) 15247368 (D) 12546738
- 44.在西餐的菜單中，具有清除前道菜的口味作用者，下列何者有誤？
 (A)冰砂(Sherbet) (B)水(Water) (C)沙拉(Salad) (D)麵包(Bread)
- 45.西餐中同時喝多種酒時之順序原則，下列何者正確？
 (A)先喝酒精濃度高的酒，再喝酒精濃度低的酒
 (B)先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒
 (C)先喝甜的，再喝不甜的
 (D)先喝白酒，再喝紅酒

46. 盛裝威士忌加冰塊之酒杯，為下列哪一種？

(A)



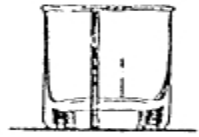
(B)



(C)



(D)



47. 若您是餐廳服務人員，客人用餐過程中發生地震，適當之處理方式，下列何者正確？

(A) 先請客人就地掩蔽，視情況疏散

(B) 請客人立即疏散

(C) 先搶救財物

(D) 當作沒事繼續工作

48. 餐廳廚房面積與供膳場所面積之最理想比例為何？

(A) 1 : 5

(B) 1 : 4

(C) 1 : 3

(D) 1 : 2

49. 餐桌上所放置之調味罐上有「S」英文字樣者，為下列哪一種？

(A) 糖罐

(B) 鹽罐

(C) 胡椒罐

(D) 咖啡罐

50. 為達到用餐舒適的需求，椅座面到桌面的高度，以多少公分最適當？

(A) 50 公分

(B) 40 公分

(C) 30 公分

(D) 20 公分

51. 依法令規定客房樓層緊急逃生門之設置，下列敘述何者正確？

(A) 保持關閉但不上鎖

(B) 開啟但放標示禁止通行

(C) 保持開啟通風

(D) 上鎖以避免意外

52. 旅客完成訂房手續，預付「一定房租」，通常是指幾日房租？

(A) 一日租

(B) 二日租

(C) 半租

(D) 全租

53. 所謂「Please Make Up The Room」標示，下列何者正確？

(A) 請勿打擾

(B) 還沒有住進

(C) 請調換房間

(D) 請整理房間

54. Alternating Current 簡稱「AC」是指下列何者？

(A) 直流電

(B) 交流電

(C) 水流量

(D) 新鮮風流量

55. 床鋪寬度在 150 公分到 180 公分間的雙人床，英文可稱呼為下列何者？

(A) Queen Size Bed

(B) Double Bed

(C) King Size Bed

(D) Single Bed

56. 有人送花束給住客，送貨員送來旅館時，服務中心「Bell Service」應如何處置？

(A) 登記後讓其自行上樓

(B) 讓客人下樓自取

(C) 給收據後代送

(D) 不管他

57. 整床時床單塞入床墊下的深度一般在 20 公分到 30 公分之間，其原因為何？

(A) 較易拉稱

(B) 省錢

(C) 容易翻出

(D) 習慣

58. 依規定觀光旅館業及旅館業商品(服務)禮券定型化契約不得記載事項，下列何者正確？

(A) 使用方式

(B) 發行人名稱

(C) 商品(服務)禮券發售編號

(D) 使用期限

59. 客房系統標示 Out Of Order 簡稱「OOO」之意思為何？

(A) 驅逐惡客

(B) 房間已賣出

(C) 此房超賣

(D) 房間損壞

60. 有關旅館「Room Tariff」的敘述，下列何者正確？

(A) 房間位置圖

(B) 房間緊急疏散圖

(C) 房間收入報表

(D) 房間價目表

經濟部所屬事業機構 102 年新進職員甄試試題答案

專業科目 A 餐飲服務、客房服務

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

備註

102 年 12 月 27 日修正下列項目：

第 5 題原公布之標準答案「B」更正為「B 或 C」

第 8 題原公布之標準答案「B」更正為「B 或 C」

第 17 題原公布之標準答案「D」更正為「A 或 B 或 D」