

101 學年四技二專第一次聯合模擬考試 餐旅群 專業科目 (一) 詳解

101-1-17-4

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

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 觀光客行為示範影響：觀光客的服飾穿著、言行舉止及消費型態，影響當地居民 2. 中國最早對觀光定義的文獻是《易經》觀卦，六四爻「觀國之光，利用賓于王」 3. 甲、台灣早期餐飲以路邊攤、市集小吃及傳統小吃為主，如日治時期發展的廟口小吃、民國前 11 年的度小月擔仔麵等
乙、交通部觀光局於民國 60 年成立
丙、台灣第一家休閒度假旅館為民國 75 年設立之墾丁凱撒大飯店
丁、交通部於民國 42 年頒佈『旅行業管理規則』
戊、目前餐飲業以主題餐廳、生機飲食、網路咖啡廳為主，消費者重視業主提供的附加價值 5. 觀光媒體是指幫助旅客滿足觀光需求者，例如運輸業、旅館業、觀光從業人員等。小花及爸媽為觀光客，屬於觀光主體。吳哥窟為觀光目的地，屬於觀光客體。旅遊費用並不在觀光系統的範疇內 8. 以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒 10. EQ(Emotional Quotient)情緒商數，是一種自我情緒控制能力的指數 12. 每年由 TVA(台灣觀光協會)舉辦的「ITF」(台北國際旅展)是屬 N 大類支援服務業中的「業務及辦公室支援服務業」 13. (A) Perishability 易逝性
(B) Inseparability 不可分割性
(C) Intangibility 無形性
(D) Heterogeneity 異質性 14. 此即餐旅商品的易逝性(Perishability)，應採取有效的營收管理策略，在淡季時維持合理收益，旺季時創造最大利潤 15. (B) 人類最早的人造旅遊勝地是埃及金字塔
(C) 十字軍東征造成東西文化產生交流，各地區飲食文化不斷接納新的飲食文化並融合
(D) 發行旅行支票的是美國運通公司 16. 北部地區(生活及文化的台灣)：藝文時尚設計、流行音樂、兩蔣文化
中部地區(產業及時尚的台灣)：茶園、花卉、休閒農業、文化創業
南部地區(歷史及海洋的台灣)：歷史、古蹟、海洋、生態
東部地區(慢活及自然的台灣)：自行車、原住民、有機休閒、太平洋 | <p>離島地區(特色島嶼的台灣)：澎湖國際島嶼、金馬戰地風情、民俗文化、聚落景觀</p> <ol style="list-style-type: none"> 17. 甲、民 76 年
乙、民 58 年
丙、民 45 年
丁、民 95 年
戊、民 68 年，開放國人出國觀光 18. 傳統文化商品化是指傳統文化藝術、手工藝品為迎合觀光客需求而大量製造，傳統文化遭到變賣或破壞，即文化退化 19. 咖啡飲料最早在土耳其、埃及與敘利亞等地盛行，世界上第一家咖啡屋誕生於中東「大馬士革」 20. (A) 古典烹飪的創始者→安東尼·卡雷姆(Marie Antoine Careme)
(C) 著有《美食者年鑑》一書，首開美食評論之風→漢尼耶(Grimod de la Reynie)
(D) 新式烹飪創始者→費南德·波伊特(Fernand Point) 22. 未來以速簡餐館及豪華餐廳為餐飲主流 23. (A) Green Guide 介紹旅遊資訊；Red Guide 介紹餐廳與旅館
(B) 一顆星指的是十分不錯的好餐廳
(D) 米其林星級評鑑共分為一星~三星，二顆星指值得繞道前往一試的美食，三顆星指值得專程規劃行程的難得佳餚 24. 孫思邈著有《備急千金藥方》一書，被後人稱為「千金食治」，為中國藥膳之始 25. (A) 促成貨品
(B) 支援設施
(C) 內隱服務
(D) 外顯服務 26. (A) 精緻餐廳
(B) 快餐廳
(C) 小吃攤
(D) 醫院餐廳 27. (A) 外燴服務
(B) 外賣服務
(C) 櫃檯服務
(D) 公路餐飲服務 28. (B) 川湘辣椒區：乾燒明蝦、豆酥鰱魚
(C) 江浙魚蝦區：砂鍋獅子頭、蜜汁火腿
(D) 兩廣蛇羹區：蔥油淋雞、鹽焗中蝦 29. 童玩節位於宜蘭
(A) 蜂蜜、豆瓣醬：岡山 |
|---|---|

- (C) 麻糬：花蓮；黑糖糕：澎湖
(D) 方塊酥：嘉義；貢糖：金門
30. (A) 櫃檯式服務
(B) 半自助餐服務，顧客選用主菜，沙拉吧由顧客自行到餐檯取用
(C) 自助餐服務，依人頭付固定價格，享受吃到飽的服務
(D) 餐桌服務
32. Chef de Vin/Sommelier 葡萄酒侍酒師
Chef de Rang 助理服務員
Premier 餐廳主任
Trancheur 切割服務員
Commis de Suite 跑菜員
33. (A) 工作分配
(B) 統一指揮
(C) 指揮幅度
(D) 賦予權責
34. Executive Sous Chef 行政副主廚
Entremetier 蔬菜廚師
Poissonier 魚類廚師
Expediter 叫菜員
35. 水檯師傅負責家禽、魚貝類的宰殺，且加以切割成適當大小，供其他部門使用
39. 餐廳前場用餐區與後場製備區的距離越短越好，盡量設於同一樓層
41. 甲、直線形排列
乙、L 型排列
丙、面對面平行排列
丁、背對背平行排列(島嶼式排列)
43. (B) 物料入庫與發料時均需完整做紀錄，且至少每一個月盤點一次
(C) 冷凍庫與冷藏庫約佔總儲存量的 30%
(D) 冷藏食品的中心溫度應保持在 7°C 以下
44. 物料種類過多以致管理不易，屬於缺點
45. Folding Menu(摺疊型菜單)指的是像書本一樣可以打開閱讀，通常用於菜色多樣化的餐廳及高級餐廳
Hanging Menu 指的是呈現在餐廳牆壁上，通常出現在小吃店，有垂吊式、海報式及立架式
46. 「二元因素理論」分為保健因素及激勵因素，保健因素是指維持員工工作動機的最基本條件，如薪資、職位、安全等。激勵因素是指能激勵員工工作意願和士氣的因素，如升遷、賞識和成就感。因此透明的升遷管道及優渥的紅利獎金屬於激勵因素，又稱滿足因素、內在因素及工作滿足因素
48. (B) 金黃色葡萄球菌中毒的感染途徑為傷口、膿瘡
(C) 化學性食品中毒常見的有鎘引起的痛痛病、砷引起的烏腳病及汞引起的跳舞病
(D) HACCP 原文為 Hazard Analysis Critical Control Point System，最早用於美國太空人食品的製作
49. 正職員工薪資、房屋租金及保險費為固定成本
水費、電費及天然瓦斯費為半固定成本
臨時工薪資、餐飲成本為變動成本

$$50. \text{成本率} = \frac{\text{成本}}{\text{售價}}, \text{ 假設菜銷售價為 } X, 40\% = \frac{6,000}{X}$$

$$40X = 600,000, X = 15,000, \frac{15,000 \text{元}}{40 \text{人}} = 375 \text{元/人}$$

$$375 + 10\% \text{服務費} = 375 + (375 \times 10\%) = 412.5 = 413$$