## 101 學年四技二專第三次聯合模擬考試 餐旅群 專業科目(一) 詳解

101-3-17-4

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
C	В	В	A	D	D	A	A	C	D	A	D	В	В	C	A	В	D	D	C	C	A	В	D	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
A	В	C	В	A	A	D	D	C	В	C	В	C	D	В	C	В	В	A	C	D	C	A	A	D

- 1. (A) 出國讀書,違反觀光(Tourism)之定義,觀光的意義爲觀光客離開自己定居地到某地方作短期停留(超過24小時),其目的是觀賞各地自然與人文景觀以體驗異國風情,或爲個人充實知識以增廣見聞
  - (B) Courier: 領隊導遊的先驅名詞 (C) Inbound Travel: 外國人來臺旅遊
  - (D) Outbound Travel:國人出國旅遊。澎湖七美屬臺灣之領土,屬於國民旅遊(Domestic)
- 2. (A) Route Control(RC): 旅行業線控人員
  - (B) Saucier 為醫料廚師,行政主廚才需菜單設計、研發及食材進貨等工作
  - (C) Room Clerk: 旅館櫃檯人員 (D) Sommelier: 葡萄酒酒侍員
- 3. 湯瑪斯·庫克(Thomas Cook)成立之全球第一家旅行 社爲英國通濟隆公司
- 4. (A) Social Dualism:社會雙重性,當地居民只模仿觀 光客的行爲和態度,造成當地文化及民俗的變遷,居 民卻忽視彼此間的差異
  - (B) Industrial Tourism: 產業觀光
  - (C) Mass Tourism: 大眾觀光
  - (D) MICE:會議展覽產業, Meeting 會議、Incentive tour 獎勵旅遊、Conventions 會議、Exhibitions 展覽
- 5. Chef de Rang 服務員
- 6. (A) 綠色指南爲旅遊的行程規劃、景點推薦等;紅色 指南爲專業美食指南
  - (B) 中華民國旅行業品質保障協會(TQAA)為公益法 人團體,旅行業者自由加入成為其會員
  - (C) 法國米其林指南在旅館評鑑以洋房爲等級標幟
- 7. Sheraton Taipei Hotel 臺北喜來登大飯店採特許加盟 (Franchise Chain); Grand Hyatt Taipei 臺北君悅大飯 店、Far Eastern Plaza Hotel Taipei:香格里拉臺北遠東 國際大飯店
- 9. CI 華航、GE 復興、BR 長榮屬我國籍航空 SQ 新加坡航空屬新加坡籍

CX 國泰航空、KA 港龍航空則屬中國籍

10. 甲、SHA: 中國上海

乙、SFO:美國舊金山(TC1)

丙、SEL:韓國首爾

丁、LON:英國倫敦(TC2)

戊、MFM:中國澳門

己、RIO:巴西里約(TC1)

11. (A) Backpack Travel:自助旅行 (B) GIPT:Group Inclusive Package Tour:全備套裝旅 遊

(C) All Inclusive Tour:包辦旅遊(D) Incentive Tour:獎勵旅遊

13. 甲、76年

乙、84年

丙、67~77年間

丁、78年

- 14. (A) Social Tourism: 社會觀光
  - (B) Sustainable Tourism: 生態觀光/永續觀光
  - (C) Cultural Tourism: 文化觀光 (D) Cruise Tourism: 遊輪觀光
- 15. (A) 旅行業經理人不需通過國家考試,符合資格即可受訓,取得資格
  - (B) 依據 101 年 3 月修正之導遊人員管理規則,華語 導遊得執行接待或引導大陸、香港、澳門地區觀光旅 客,或使用華語之國外觀光旅客旅遊業務
  - (D) 日語導遊不能帶領國人前往日本,此爲外語領隊 之職責
- 16. (A) Tour Wholesaler: 躉售旅行社
  - (B) Tour Operator:遊程承攬業
  - (C) Retail Travel Agent:遊程零售業
  - (D) GSA: 航空公司總代理
- 17. 護照共分爲外交護照、公務護照及普通護照
- 18. NONENDORSABLE:禁止背書轉讓 NONREFUNDABLE:禁止退票

NOT VALID AFTER: 30 MAY→5月30日後不能使用

- (A) Normal Fare:普通票; F Class:頭等艙
- (B) CH:兒童票;Y Class:經濟艙 (C) CG:領隊票;C Class:商務艙
- (D) YE: 旅遊票; Q Class: 經濟艙

機票通常限制愈多票價愈便宜

- 19. 旅行社家數最多集中在臺北市,根據 2012/11/30 交通 部觀光局統計之數據,全國綜合、甲種及乙種旅行社 總公司共 2,401 家,分公司 734 家;在臺北市之總公 司共 1,144 家,分公司 106 家
- 20. Direct Sale 直客銷售的行程多為依消費者量身訂做的 訂製遊程,Tour Operator 代理 Tour Wholesaler 的業務 多為制式行程
- 22. SABRE 爲美國航空(AA)在 1978 年成立的第一套即時 訂位系統
- 23. 我國出境的程序為:

櫃檯報到(Check In)→海關一托運行李(Customs)→證 照查驗(Immigration)→海關一手提行李(Customs)→出

共2頁 第1頁

境(Departure)

24. (A) Steward Department: 餐務部

(B) Front Office Department:前檯

(C) Housekeeping Department: 房務部

(D) Food & Beverage Department: 餐飲部

- 26. (A) 總價約 13,333 元:延遲退房 3HR,需加收 1/3 房價
  - (B) 總價 10,000 元,升等免費
  - (C) 總價 10,300 元
  - (D) 總價 10,000 元, 小包裝淋浴用品免費
- 27. (A) European Plan, EP: 歐式計價,不含早餐
  - (B) Modified American Plan, MAP: 修正美式計價, 包含早晚餐
  - (C) Continental Plan, CP:歐陸式計價,包含歐式早餐
  - (D) Bermuda Plan, BP: 百慕達式計價,包含美式早餐
- 28. (A) Sheraton Taipei Hotel:臺北喜來登大飯店
  - (B) Four Points Hotels by Sheraton Chung Ho Taipei:中和福朋喜來登飯店
  - (C) Far Eastern Plaza Hotel Taipei:香格里拉臺北遠東國際大飯店
  - (D) The Westin Taipei:臺北威斯汀六福皇宮大飯店
- 29. 建築物與設備檢核需經內政部核准
- 31. (A) Public Relations Department: 公共關係部
  - (B) Human Resources Department:人力資源管理部
  - (C) Housekeeping Department: 房務部
  - (D) Food & Beverage Department: 餐飲部
- 33. (A) Concierge: 禮賓專員/郵電諮詢員
  - (B) Floor Captain: 樓層領班
  - (C) Security Staff: 保全人員
  - (D) Duty Manager: 值班經理
- 34. 旅館中第一位接待到達旅館客人的工作人員,稱為Door Man
- 35. 觀光局於民國 98 年開始實施星級評鑑(98~101 年 12 月 31 日,首次參加評鑑之旅館,其評鑑費用由觀光 局支付);在民國 99 年 7 月 1 日公布第一波旅館評鑑 結果名單
- 36. (A) Transit Hotel:過境旅館
  - (B) Villa:渡假村型旅館
  - (C) Casino Hotel:賭場旅館
  - (D) Conference Hotel: 會議旅館
- 39. 甲、Maitre d'Hôtel de Carre:領班
  - 乙、Premier Maitre d'Hôtel: 主任
  - 丙、Hostess:領檯員
  - 丁、Commis de Rang:助理服務員
  - 戊、Bus Boy: 收拾員
- 41. (A) 湖南菜:烹調特色爲燻、燒臘、蒸、炒、醃
  - (B) 江浙菜:烹調以海產魚類爲主調味,特色爲油 多、味濃、糖重、色鮮
  - (C) 北平菜:重油脂、口味偏重脆、香、酥;烹調法以涮、拔絲、爆、炒、溜、烤
  - (D) 四川菜:川菜七味爲酸、甜、苦、辣、鹹、香、麻,調味特色有乾燒、魚香、酸辣、麻辣、怪味、紅
  - 油、宮保、家常等
- 43. (A) Cafeteria Service Restaurant: 自助餐

- (B) Gourmet Restaurant: 美食餐廳
- (C) Feeding Service: 團膳服務
- (D) Refreshment Stand: 小吃攤
- 44. (A) Chef d'Etage: 客房服務員
- 45. 銷售毛利=銷售總額-餐飲成本 銷售淨利=銷售總額-餐飲成本 -人事成本-經營費用成本
- 47. (A) Inseparability:不可分割性
  - (B) Intangibility:無形性
  - (C) Perishability:不可儲存性
  - (D) Heterogeneity: 異質性
- 48. Dry-heat Cooking: 乾熱法
  - (A) Poached Egg:水波蛋,為濕熱烹調法
  - (B) Fried Egg:炒蛋
  - (C) Omelet: 恩利蛋
  - (D) Scrambled Egg: 攪炒蛋
- 49. 負責餐廳的清潔維護、垃圾分類與廢棄物處理等工作 爲餐務部
- 50. (A) 2 轉 + 3 轉 = 5 轉 , 50  $\mathbb{R} \times 5$  轉 = 250  $\mathbb{R}$  300  $\mathbb{T} \times 250$   $\mathbb{R}$  = 75,000  $\mathbb{T}$ 
  - (B) 10條×1公斤=10公斤
  - 10公斤-6公斤÷10公斤×100%=40%
  - (C) 100 元÷30% **≒**330 元

(D)

牛肉:

1盎司=28.35克, 220盎司×28.35克=6237克

2000 元 ÷ 6237 克 = 0.32 元

羊肉:

1磅 = 454克,  $450 \div 454 = 0.99$ 元

鴨肉:

1臺斤=16兩,1兩=37.5克

21 兩×37.5 克 = 787.5 克 , 350 元 ÷ 787.5 克 = 0.44 元

第 2 頁 共 2 頁