

1. 何者**非**為餐旅從業人員應具備之條件？
  - (A) 情緒商數高
  - (B) 溝通能力佳
  - (C) 公司認同感高
  - (D) 獨立作業能力強
  
2. 前往墾丁時，時常在海景優美的路旁看見許多行動咖啡車，依據行政院主計處中華民國行業標準分類，「行動咖啡車」是屬於第 I 大類中的哪一分類？
  - (A) 飲料店業
  - (B) 餐飲業
  - (C) 餐飲攤販業
  - (D) 其他餐飲業
  
3. 在臺灣每年固定舉辦的「臺北國際旅展(ITF)」已成為觀光產業年度大事，若以觀光目的區分，「旅展」應屬於哪一種類？
  - (A) Convention & Exhibition Tourism
  - (B) Industrial Tourism
  - (C) Events Tourism
  - (D) Social Tourism
  
4. 下列哪一種職業訓練是針對新進員工所做的始業訓練？
  - (A) Cross Training
  - (B) On Job Training
  - (C) In-service Training
  - (D) Orientation Training
  
5. 有關中餐各時期的發展，下列敘述何者**錯誤**？
  - (A) 清朝時期飲食文化的代表——滿漢全席，起源於北平菜
  - (B) 易牙為商朝第一位以食論政的「良相兼名廚」
  - (C) 民國初年最具代表的是上海菜，其所涵蓋的飲食文化乃是一部中國菜的演變史
  - (D) 唐朝陸羽所著作茶葉百科全書稱之為「茶經」
  
6. 日本料理中，哪一種是所謂的素食料理？
  - (A) 本膳料理
  - (B) 懷石料理
  - (C) 精進料理
  - (D) 會席料理
  
7. 有關單位換算，何者正確？
  - (A) 半台斤 = 600 公克
  - (B) 2 英磅 = 32 盎司
  - (C) 1 品脫 = 4 杯 = 16 盎司
  - (D) 1 湯匙 = 2 茶匙 = 4 吧匙
  
8. 下列何者**不是**餐廳內場倉庫「儲物架」之規劃原則？
  - (A) 儲物架應距離地面至少 8 吋
  - (B) 較輕的物料應放置於入口附近的儲物架下層
  - (C) 最上層之高度不可超過 76 吋
  - (D) 經常使用的物料應放置於距離地面 28~56 吋之間

9. 下列哪一種加盟連鎖餐廳是不需要支付總部「權利金」？
- (A) 特許加盟  
(B) 自願加盟  
(C) 委託加盟  
(D) 合作加盟
10. 請問下列何者屬於 Counter Service 的服務方式？
- 甲：Teppanyaki  
乙：Theme Restaurant  
丙：Refreshment Stand  
丁：Fast-food Restaurant  
戊：Family Restaurant
- (A) 甲丙丁  
(B) 甲乙丁  
(C) 乙丁戊  
(D) 甲丙戊
11. 試將下列餐廳依成立先後順序排列出來。
- 甲：度小月擔仔麵  
乙：西雅圖極品咖啡  
丙：臺中春水堂  
丁：波麗露西餐廳  
戊：21 Century 風味館
- (A) 丁甲丙乙戊  
(B) 甲丁丙戊乙  
(C) 丁丙甲乙戊  
(D) 甲乙丙丁戊
12. 根據世界觀光組織(UNWTO)觀光型態之分類，下列何者為國家觀光(National Tourism)？
- (A) Inbound Tourism、Outbound Tourism  
(B) Domestic Tourism、Inbound Tourism  
(C) Internal Tourism、Outbound Tourism  
(D) Outbound Tourism、Domestic Tourism
13. 在廚房裡，「烹調菜餚」應劃分於哪一作業區域中，以利符合衛生原則？
- (A) 汙染區  
(B) 準清潔區  
(C) 清潔區  
(D) 一般工作區
14. 下列何者為發展餐旅業可能產生的經濟負面影響？
- (A) 勞力與工作型態改變  
(B) 帶來觀光乘數效應  
(C) 土地價格上漲  
(D) 減少失業人口

15. 下列何者為中式廚房裡負責依點菜單切配菜餚的師傅？  
(A) 凳子 (B) 上什  
(C) 料清 (D) 候鑊
16. 下列何者不屬於餐旅服務之 Implicit Services？  
(A) 具時尚設計感的員工制服  
(B) 顯示身分地位的心理感受  
(C) 吃下季節限定蛋糕的幸福  
(D) 體會用餐期間的舒適與方便
17. 溫蒂的爸爸帶她到屏東旅遊，下列何者不是溫蒂會品嚐到的地方特產？  
(A) 燒冷冰  
(B) 黑珍珠蓮霧  
(C) 櫻花蝦  
(D) 糕渣
18. 「領隊人員」是屬於觀光系統中的哪一個部分？  
(A) 觀光主體  
(B) 觀光媒體  
(C) 觀光客體  
(D) 觀光團體
19. 若將中國劃分為東西南北四大系統，其分別代表的菜系何者正確？  
(A) 東方系統：山東菜  
(B) 西方系統：廣東菜  
(C) 南方系統：湖南菜  
(D) 北方系統：北平菜
20. 有關餐旅業的特性，下列敘述何者錯誤？  
(A) 旅館業全年無休，採 Shift Work 制度，屬於無歇性  
(B) 想看「天空樹」(Tokyo Skytree)必須親自到東京，屬於立地性  
(C) 日本東北大地震造成觀光產業低迷，屬於易變性  
(D) 到韓國首爾體驗傳統「汗蒸幕」文化，屬於季節性
21. 下列有關餐旅的名詞，何者代表意思與其他三者不同？  
(A) Amusements Tourism  
(B) Sustainable Tourism  
(C) Alternative Tourism  
(D) Environmental Tourism
22. 在餐旅業報價採購的方法中，若是「買方要求賣方按照前一次成交條件再進行報價」的方式，稱為何種報價方法？  
(A) 還報價 (B) 更新報價  
(C) 再複報價 (D) 確定報價

23. 下列何者是最早至西域尋求佛經，在天竺居住十五年的朝聖旅行家？
- (A) 法顯 (B) 玄奘  
(C) 義淨 (D) 鑒真
24. 將物料依價值及數量分類的方法稱為「ABC 物料分類法」，下列敘述何者錯誤？
- (A) A 類物料可使用 EQQ 方式管理  
(B) B 類物料是價值中等且數量多的中價物品  
(C) C 類物料宜採取定期盤點法  
(D) 此以方法亦稱為「重點分類管理法」
25. 觀光拔尖領航方案中，針對臺灣各區域設有發展定位，其中設定為「歷史及海洋的臺灣」是哪一個地區？
- (A) 北部地區  
(B) 中部地區  
(C) 南部地區  
(D) 東部地區
26. 傳統餐廳外場編制中，「Directeur de Restaurant」是指哪一位工作人員？
- (A) 領檯員  
(B) 領班  
(C) 餐廳主任  
(D) 餐廳經理
27. 政府稅收及消費限制皆可能成為觀光阻礙的項目之一。請問，下列各相關專有名詞縮寫何者正確？
- (A) 加值稅：VAT  
(B) 免稅額限制：TARS  
(C) 觀光消費限制：DFA  
(D) 觀光乘數效應：TSA
28. 依據英國統計局 SIC 分類，下列何種餐廳的營運方式不以營利為目的？
- (A) Luxury Restaurant  
(B) Feeding in Plant  
(C) Fly Kitchen  
(D) Cafeteria
29. 下列餐旅業的定義，何者錯誤？
- (A) 觀光(Tourism)的語源為 Tornus，是指前往各地且會回到原點的巡迴旅行之意  
(B) 根據 UNWTO 的定義，觀光是指到外地旅行，停留時間在 12 小時以上，一年之內的活動  
(C) 餐旅業的狹義範疇是指餐飲業與住宿業  
(D) Hospitality Industry 原指收容所或供旅客住宿的教堂、修道院
30. 下列何者非為「服務行銷三角形」所包含的行銷種類？
- (A) 外部行銷  
(B) 內部行銷  
(C) 互動行銷  
(D) 置入行銷

31. 廚師安東尼·卡雷姆(Marie Antoine Carême)為餐飲業建立出上菜的次序感。請問下列何者非為後人其之尊稱？
- (A) 近代廚師之父
  - (B) 廚師之王、王之廚師
  - (C) 古典烹飪創始者
  - (D) 法國廚師界的摩西
32. 餐旅業建立 SOP 的制度，主要是為了克服哪一種餐旅特性所可能造成的問題？
- (A) Cooperation
  - (B) Perishability
  - (C) Heterogeneity
  - (D) Rigidity
33. 連鎖餐廳的特色，下列何者錯誤？
- (A) 各分店經營彈性小
  - (B) 其分店容易複製成功
  - (C) 具相同形象與品質，易產生認同感
  - (D) 總店設立中央廚房製備半成品，成本較高
34. 下列何者非為湖南菜？
- (A) 玉麟香腰
  - (B) 文思豆腐
  - (C) 左宗棠雞
  - (D) 東安子雞
35. 下列何者為「美國」的特色湯品？
- (A) Bouillabaisse
  - (B) Oxtail Soup
  - (C) Manhattan Clam Chowder
  - (D) Minestrone
36. 「Grand Tour」是國外餐旅業哪一個發展時期所興起的旅遊型態？
- (A) 上古時期
  - (B) 中古時期
  - (C) 文藝復興時期
  - (D) 工業革命時期
37. 請問「餐飲成本循環」的先後順序為何？
- 甲：倉儲；乙：成品；丙：採購；丁：驗收；戊：發貨
- (A) 乙丙戊丁甲
  - (B) 丙丁戊乙甲
  - (C) 甲戊丙丁乙
  - (D) 丙丁甲戊乙

38. 食用海鮮導致食物中毒，主要是由何類病菌所引起？
- (A) 金黃色葡萄球菌
  - (B) 沙門氏菌
  - (C) 肉毒桿菌
  - (D) 腸炎弧菌
39. 在餐廳組織中，負責將點菜單送入廚房，將料理成品送至服務桌的是哪一位服務人員？
- (A) Chef de Rang
  - (B) Commis de Rang
  - (C) Commis de Suite
  - (D) Commis de Débarrasseur
40. 某旅館欲聘請數位「櫃檯人員」，下列哪一種內容能夠確實說明「擔任此一職位所必須具備的條件」，進而以此雇用適合的工作人員？
- (A) 工作分配
  - (B) 工作分析
  - (C) 工作規範
  - (D) 工作說明書
41. 下列何者不是速食餐廳具有的特點？
- (A) 屬於 Limited Service
  - (B) 常設於地點醒目的位置
  - (C) 多使用半成品原料
  - (D) 產品選擇多樣化
42. 餐飲業起源較早，各時期皆有不同飲食文化的發展，請將下列餐飲業發展由先而後依序排列？
- 甲：法國布朗傑(Monsieur Boulanger)先生供應之湯品「羊腿蔬菜湯」(Le Restaurant Divin)
- 乙：義大利凱薩琳公主將義式飲食文化帶入法國
- 丙：米其林輪胎公司出版第一本指南
- 丁：十字軍東征帶動東西飲食文化之交流
- 戊：美國人於芝加哥首創自助式(Buffet)型態餐廳
- (A) 乙甲丁戊丙
  - (B) 丁甲乙戊丙
  - (C) 乙丁丙甲戊
  - (D) 丁乙甲丙戊
43. 餐飲營業場所，每隔多久須進行消防安全設備的定期檢修？
- (A) 三個月
  - (B) 六個月
  - (C) 一年
  - (D) 二年
44. 在餐具洗滌的三槽式洗碗機中，第三槽為消毒殺菌作用，其水溫應為幾度？
- (A) 30~40°C
  - (B) 43~50°C
  - (C) 60~65°C
  - (D) 75~80°C

45. 宜蘭玉兔鉛筆工廠、臺中汽球博物館及高雄彪琥臺灣鞋故事館，皆為臺灣現今大力推展的「觀光工廠」。請問，以此方式所進行的觀光，是屬於哪一種分類？
- (A) Cultural Tourism
  - (B) Ecological Tourism
  - (C) Manufacturing Tourism
  - (D) Rural Tourism
46. 在客人餐桌邊進行肉類切割服務的是哪一位服務人員？
- (A) Trancheur
  - (B) Expediter
  - (C) Poissonier
  - (D) Roast Cook
47. 臺灣菜深受福建及日本影響，其中調味料的使用更是具有特色，請問「三杯」是由哪些調味料調和而成的？
- 甲：醬油；乙：糖；丙：麻油；丁：醋；戊：香油；己：酒
- (A) 甲丙己
  - (B) 甲乙丁
  - (C) 甲丙戊己
  - (D) 甲乙丁戊
48. 下列何者**不是**臺灣本土品牌的餐飲業？
- (A) 85 度 C
  - (B) 羅多倫咖啡
  - (C) 壹咖啡
  - (D) 西雅圖咖啡
49. H7N9 的感染案例日漸增多，養成勤洗手習慣非常重要，請問正確洗手五步驟為何？
- (A) 沖脫泡蓋送
  - (B) 濕搓沖捧擦
  - (C) 搬擦服招補
  - (D) 停看轉揮動
50. 小婷家為慶祝爸爸 60 大壽，請餐廳將食物製備完成送至家中庭院進行餐檯擺設，並由工作人員在現場提供服務。根據上述，是指哪一種服務方式？
- (A) Delivery Service
  - (B) Take Out Service
  - (C) Catering Service
  - (D) Take Away Service