

102 學年四技二專第二次聯合模擬考試

餐旅群 專業科目 (一) 詳解

102-2-17-4

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
B	D	C	B	B	D	A	D	C	D	C	D	B	B	B	C	D	A	D	B	D	A	C	C	A
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	B	B	C	D	B	A	A	D	D	B	C	D	A	C	C	A	A	B	D	B	D	B	A	A

1. 依據《中華民國行業標準分類》，餐旅相關業劃分於 I 大類「住宿及餐飲業」、N 大類「支援服務業」、R 大類「藝術、娛樂及休閒服務業」
 - (A) 旅行業者屬於 N 大類「支援服務業」
 - (B) 遊輪業者屬於 H 大類「運輸及倉儲業」
 - (C) 團膳業者屬於 I 大類「住宿及餐飲業」
 - (D) 博奕業者屬於 R 大類「藝術、娛樂及休閒服務業」
2. (A) Environmental Tour 環境旅遊、(B) Sustainable Tour 永續旅遊、(C) Ecological Tour 生態旅遊三者皆以大自然體驗為旅遊目的
 - (D) Grand Tour 大旅遊則以教育學習為取向
3. (A) Intangibility 無形性
 - (B) Perishability 易逝性
 - (C) Heterogeneity 異質性
 - (D) Sensitivity 敏感性
4. (A) Travel Information Manual 旅遊資訊手冊
 - (B) Tourism Multiplier Effect 觀光乘數效益
 - (C) Tourism Satellite Accounts 觀光衛星帳：一套可描述觀光相關產業概況的統計帳表系統，用來衡量觀光產業對國家經濟的貢獻度
 - (D) Travel Allowance Restrictions 觀光消費額限制：政府對人民出國消費金額與出國日數之限制
8. 應以從業人員角度進行職業前程規劃
11. (A) Tavern 小酒館之興起，源自羅馬人生活中
 - (B) 義大利菜源自於羅馬文化
 - (D) 廚師布朗傑(Monsieur Boulanger)為法籍人士
13. 「鼎泰豐」獲得國際肯定還包括 1993 年榮獲美國紐約時報評選「世界十大美食餐廳」、2009 年香港新港店榮獲「米其林一星」評鑑、2009 年鼎泰豐信義店獲 The Miele Guide 評選為「亞洲最佳餐廳評鑑」、2013 年榮獲美國美食網站 The Daily Meal 「亞洲最佳餐廳第一名」等
14. (A) Specialty Restaurant 特色餐廳
 - (B) Buffet Restaurant 自助餐廳
 - (C) Cafeteria Restaurant 速簡餐廳
 - (D) Fast Food Restaurant 速食餐廳
15. (A) 前身為義大利威尼斯的咖啡屋
 - (C) 以營利為目的
 - (D) 原指「使人恢復元氣、精氣力的湯品」
16. (A) 分店經營彈性小
 - (B) 總店與分店具品質亦同
 - (D) 加盟金屬總公司指導費
17. 經濟部商業司頒訂之《中華民國行業營業項目標準分類》將餐飲業歸類於 F 大類，包含飲料店業、飲酒店業、餐館業及其他餐飲業
20. (A) Engineering Dept. 工程部
 - (B) Steward Dept. 餐務部
 - (C) Purchase Dept. 採購部
 - (D) Human Resource Dept. 人力資源部
21. (A) Hostess 領檯員
 - (B) Waiter 服務員
 - (C) Manager 經理
 - (D) Captain 領班
22. 「侍酒師」(Sommelier)一職源自法國
23. (A) Boulanger 麵包廚師
 - (B) Poissonnier 魚類廚師
 - (C) Pâtissier 點心廚師
 - (D) Boucher 肉類廚師
24. (A) 顧客用餐空間所需寬度至少應有 53 公分
 - (B) 餐廳與廚房的距離應縮短
 - (D) 鐵板燒餐廳應採櫃檯型桌椅配置
25. (B) 廚房工作金三角為冰箱、爐灶、水槽
 - (C) 餐具應儲存於清潔作業區
 - (D) 供膳場所與廚房最佳的面積比例約為 3：1
26. 乙、基於安全衛生考量，儲物架不可直接置於地面，以防食材被污染
 - 丙、冷凍食材儲存溫度應控制於 -18°C 以下
 - 丁、物料使用應遵守先進先出原則
27. 依據《食品安全衛生管理法》第 18 條之規定，「食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之」，此主管機關即為行政院衛生福利部
28. 甲、沙門氏菌：好發於雞肉或蛋類食材
 - 乙、大腸桿菌：肉品冰存溫度太高，容易孳生
 - 丙、腸炎弧菌：好發於海鮮類食材
 - 丁、肉毒桿菌：好發於香腸、臘肉、培根、火腿、熱狗類食材
 - 戊、金黃色葡萄菌：好發於有傷口、膿瘡者
29. (A) Poach 低溫煮
 - (B) Boil 沸煮
 - (C) Steam 蒸
 - (D) Blanch 川燙
30. (A) 工作輪調(Job Rotation)為進階訓練方法之一，主要是針對在職員工設計；新進員工應以職前訓練(Pre-service Training)為主，如現場實習、委託代訓
 - (B) 津貼也稱為加給，為薪金外給予員工的補貼，並

- 非人力資源獎勵方式；常見的人力資源獎勵方式，如獎金核發、升遷機會等
- (C) 職務安排應符合適才適所原則，可運用工作分析、工作規範、工作說明書等工具達成
31. 物料採買數量與規格明細，應由申請單位擬定
33. (A) 標準產量(Standard Production)為餐廳預估營業量及產能，以調節進貨及存貨，規劃儲存空間與生產設備，以達到節省成本目的
(D) 16 盎司=1 英磅=454 克
34. (A) 法國巴黎歌聯飯店(Grand Hotel, de Paris)開幕於 1850 年
(B) 客房衛浴設備首創於美國水牛城史大特拉飯店
(C) 汽車旅館經營模式由凱蒙·威爾森(Kemmons Wilson)所創
35. (A) 應為「販仔間」而非「逆旅」
(B) 「晶華酒店集團」於 2010 年 4 月 16 日，收購昔日合作夥伴「麗晶酒店連鎖體系(Regent)」，創下臺灣本土旅館業者收購國際品牌首例，也使旗下旅館品牌邁入跨國連鎖之列
(C) 首座採中國宮殿式風格興建的旅館為「臺北圓山大飯店」，其宮殿風格建築落成於 1973 年
36. 為便利民眾查詢合法住宿旅店，觀光局於 2012 年 11 月 21 日整合「星級旅館」與「好客民宿」兩大住宿品牌推出「臺灣旅宿網」(<http://taiwanstay.net.tw>)，內有全台近 500 家合法旅館、民宿的詳盡介紹。因日租型套房非屬合法旅宿業，故未刊登於「臺灣旅宿網」
37. 星級認證標章效期為三年
39. (B) 以家庭副業方式經營
(C) 依法區分為一般民宿及特色民宿二類
(D) 客房訂價由業者自訂
40. 《觀光旅館業管理規則》曾出現無障礙客房(Handicapped Guest Room)一詞，民國 84 年因《身心障礙保護法》修正，無障礙客房由《建築技術規則》第 10 章『公共建築物身心障礙者使用設施』所取代，成為歷史名詞；主管機關也由交通部觀光局轉變為內政部。該房型主要服務對象為不具法定傳染病之身心孱弱者(包括傷、病或生理、自理能力較弱、幼童、高齡者、婦女等)及同行家屬；房價與一般房型相同，為方便入住者使用，通常設於低樓層
內政部營建署於 102 年 1 月 1 日公告實行「建築物無障礙設施設計規範及認定原則」修訂內容，明定新建旅館客房數達 16 間以上 100 間以下，需設置無障礙客房 1 間，每 100 間再增設 1 間，舊有旅館部分則可依身心障礙者權益保障法，溯及既往要求限期改善無障礙設施
41. (A) Engineering Dept. 工程部
(B) Restaurant Dept. 餐廳部
(C) Steward Dept. 餐務部
(D) Administration Dept. 行政管理部
42. (A) Sales&Marketing Dept. 行銷業務部
(B) Public Relations Dept. 公關部
(C) Purchasing Dept. 採購部
(D) Administration Dept. 行政管理部
47. Sleeper 即指「沉睡房或呆房」，客人已遷出，櫃檯人員未即時更新房間狀態，導致房租收入損失
48. $\frac{\text{房租收入}93,490,327 \text{ 元}}{\text{客房住用數}10,339 \text{ 間}} \div 9,042 \text{ 元}$
49. Franchise 指特許加盟
(B) 需支付加盟、商標使用等權利金費用，業主負擔大
(C) 業主還保有經營權
(D) 由業主自行經營，自負經營風險
50. 餐飲部門收入為國際觀光旅館主要收入來源，業者並不會因食安管制或食品技師聘僱要求，即外包或縮編。衛生署(現為「衛生福利部」)2013 年 4 月公告國際觀光旅館附設餐廳將實施食品安全管制系統 HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)，業者須聘請食品技師，1 年內申請認可，違者開罰，公告後 1 年實施。新措施適用於交通部觀光局評定，並核發觀光旅館業營業執照，且註記為國際觀光旅館者