

- 下列哪一個組織將觀光定義為「個人離開平日生活環境，並前往或停留於某地超過 24 小時以上、一年以內，並從事餐飲、住宿、旅遊及欣賞景色等活動」？
(A) IATA (B) ICAO (C) UNESCO (D) UNWTO
- 近年來許多遊客傾向參加可深刻體驗旅遊樂趣的主題性「休閒娛樂」行程，如「澳門博弈之旅」或是「美國迪斯尼樂園之旅」，以深刻體驗旅遊樂趣。此類旅遊活動所屬觀光型態為下列何者？
(A) Industrial Tourism (B) Rural Tourism
(C) MICE Tourism (D) Amusements Tourism
- 志業中學辦理三天兩夜的畢業旅行，行程安排第一天從臺北出發搭乘普悠瑪號列車至花蓮，參觀了太魯閣鬼斧神工的自然景色、花蓮觀光酒廠及石藝大街，晚上入住花蓮煙波飯店。第二天搭乘遊覽車由領團人員導覽花東縱谷美景，並至花蓮海洋公園觀賞海豚表演秀，晚上入住理想大地飯店。下列有關之敘述，何者正確？
(A) 煙波飯店、理想大地飯店及普悠瑪號列車為觀光媒體
(B) 花蓮海洋公園為觀光主體
(C) 領團人員為觀光客體
(D) 參加畢旅的學生為觀光客體
- 餐旅業提供的服務商品中，下列何者屬於「Intangible Products」？
甲、親切的微笑 乙、美味的甜點 丙、符合餐廳風格的菜單
丁、專業的解說 戊、貼心的服務 己、消暑解渴的飲料
(A) 乙丙己 (B) 甲丁戊 (C) 甲丙丁 (D) 甲乙己
- 承上題甲~己的選項，屬於「Facilitating Goods」者為何？
(A) 甲丁戊 (B) 甲戊 (C) 乙丙己 (D) 乙己
- 有關餐旅業各語源之敘述，下列何者**錯誤**？
(A) Leisure 源自拉丁文 licere，指在工作後無拘無束的自由活動
(B) Hospitality 源自古希臘文 hospital，原有為貿易者提供關懷歇宿之意，衍生為誠摯、親切、殷勤款待旅行者
(C) Tour 源自拉丁文 tornus，有離家遠行又回到原出發地的巡迴旅遊之意
(D) Travel 由拉丁文 tripalium 衍生而來，原指一種由三根柱子構成拷問用的刑具，可見旅遊在古代被視為辛勞之事
- 下列有關我國餐旅業發展政策措施之實施，如依實施期程排序，其先後順序為何？
甲、公告實施民法債篇旅遊專章
乙、開放國民出國觀光旅遊
丙、旅行社開放民營
丁、民間成立臺灣觀光協會
戊、開放第三類大陸人士來臺，不須團進團出
(A) 丁丙乙戊甲 (B) 丙丁乙戊甲 (C) 丁丙乙甲戊 (D) 丙丁乙甲戊

8. 餐旅業的特性為商品與消費同時並存，一旦過了銷售時間點就喪失其獲利性。例如航空班機空餘機位當天如果沒有銷售出去，亦無法保留至明天再賣。上述屬於餐旅業的何種特性？
- (A) Comprehensive (B) Sensibility
(C) Heterogeneity (D) Perishability
9. 下列人格特質中，何者**非屬**餐旅從業人員應具備的條件？
- (A) 設身處地替客人著想 (B) 流利的英日語能力
(C) 靠自己單打獨鬥完成工作 (D) 善於行銷產品的能力
10. 下列何者**不屬於**餐旅業發展「經濟層面」的影響？
- (A) 傳統文化商品化
(B) 創造就業機會，提高生產力
(C) 增加政府財稅收入及相關產業成長
(D) 通貨膨脹
11. 有關餐旅從業人員外在條件之敘述，下列何者**不恰當**？
- (A) 女性化淡妝，保持素雅乾淨的容貌
(B) 將頭髮染成有個人特色風格的顏色
(C) 不擦拭味道過於濃烈的香水
(D) 穿著熨燙筆挺的服務衣裝
12. 中國史上有關飲食文化專論書籍甚多，下列相關敘述何者**錯誤**？
- (A) 明末清初韓奕所著有《易牙遺意》，是記載天下美味的名著
(B) 《呂氏春秋》又稱為《呂覽》，其中的〈本味篇〉對於調味與火候有精闢論述
(C) 北魏賈思勰所著的《齊民要術》，內容包含養生學，認為人若善養生，當可免於病，為我國藥膳之始
(D) 唐朝陸羽著有《茶經》，詳述茶的烹飲方法及過程
13. 下列西方餐飲名廚中，何者被譽為「法國菜廚師的摩西」，為華麗廚藝時期的代表，並著有《巴黎皇室之糕餅師》(*Le Pâtissier Royal Parisien*)一書？
- (A) 艾斯可飛(Georges Auguste Escoffier)
(B) 安東尼卡雷姆(Marie Antoine Carême)
(C) 費南德波伊特(Fernand Point)
(D) 亨利哈維(Fred Harvey)
14. 下列有關臺灣餐飲業發展歷程記事之敘述，其發展先後順序為何？
- 甲、統一企業引進星巴克(Starbucks)，將休閒咖啡推上頂峰
乙、圓山飯店成立「空廚餐飲供應站」，為我國空廚之始
丙、臺中春水堂推出珍珠奶茶，成為享譽國際的飲料
丁、「上島咖啡」引進日式 Syphon 咖啡煮法
戊、波麗露(Bolero)西餐廳於臺北開幕，為我國第一家西餐廳
- (A) 乙戊丙丁甲 (B) 乙戊丁丙甲 (C) 戊乙丁丙甲 (D) 戊乙丙丁甲

15. 有關國外餐飲業發展背景之敘述，下列何者正確？
- (A) 中古時期馬可波羅(Marco Polo)將義大利麵點傳入中國，影響中國麵食發展
 - (B) 西元 1782 年巴黎哥聯大飯店(Grand Hotel)引進英式風尚，首開法國貴族在官邸外品嚐美食之始
 - (C) 義大利遺址-赫崗蘭城(Herculaneum)的挖掘，證實上古時期餐飲業不發達，僅可看出少數供應簡單餐食的店鋪
 - (D) 文藝復興時期造紙術與印刷術的使用，加速食譜普及化並促使義大利菜發展更為興盛
16. 下列餐廳類型中，何者最為強調健康保健功能，消費享用的餐食造成環境汙染的程度最低？
- (A) 樂活養生餐廳
 - (B) 分子料理餐廳
 - (C) 精品化餐廳
 - (D) 星級豪華餐廳
17. 西元 1997 年，美國、加拿大及墨西哥共同制定北美行業分類系統(North American Industry Classification System, NAICS)，將餐廳分為下列四種類型，則「肯德基(KFC)」屬於下列何者類型？
- (A) 全服務式餐廳
 - (B) 有限服務式餐廳
 - (C) 特殊餐飲服務
 - (D) 酒館
18. 依據行政院主計處中華民國行業標準分類，餐飲業歸入 I 大類—住宿及餐飲業，其中餐飲業又細分為下列四類，則藝人庾宗康開設的「Room18 PUB」屬於下列何者？
- (A) 餐館業
 - (B) 飲料店業
 - (C) 餐飲攤販業
 - (D) 其他餐飲業
19. 餐廳經營類型依「經營目的」區分，可分為「商業型」及「非商業型」兩大類，下列何者屬於「非商業型」的餐廳？
- (A) 王品台塑牛排
 - (B) 春水堂
 - (C) 麥當勞
 - (D) GOOGLE 公司的員工餐廳
20. 有關中國地方菜系之敘述，下列何者錯誤？
- (A) 湖南菜擅以紅糟為佐料，並且其湯菜多變化，有「百湯百味、一湯十變」之稱
 - (B) 魯菜為八大菜系之首，又可細分為「濟南菜」、「膠東菜」及「孔府菜」
 - (C) 俗諺「春有刀鱈，夏有鱒，秋有肥鴨，冬有蔬」是用以形容江浙菜，其選材以海鮮居多
 - (D) 廣東菜的食材選用廣泛，有「不問鳥、獸、蟲、蛇，無不食」之稱
21. 「湘菜」為中國著名菜系之一，其代表名菜為何？
- 甲、玉麟香腰 乙、左宗棠雞 丙、東江鹽焗雞
丁、蒜苗臘肉 戊、生燻黃魚 己、金華火腿
- (A) 乙丁戊
 - (B) 甲乙丁戊
 - (C) 丁戊己
 - (D) 丙丁戊己

22. 顧客進入餐廳後直接在櫃檯點餐，餐點亦由服務人員直接在櫃台交給顧客，此類服務方式稱爲？
- (A) Table Service (B) Catering Service
(C) Cafeteria Service (D) Counter Service
23. 「由總公司直接在各地區設置分店，總公司擁有經營權、所有權、人事權，並直接控管分公司的經營系統」，此段敘述意指下列何一餐飲連鎖經營型式？
- (A) Voluntary Chain (B) Franchise Chain
(C) Regular Chain (D) Cooperate Chain
24. 下列何者不是經營連鎖餐廳的特性？
- (A) 集中採購取得較低廉的食材成本
(B) 與當地文化結合，發展出獨特的地域性特色
(C) 品牌形象突出，藉由高知名度快速擴張，易於複製分店
(D) 餐廳數至少二家以上，並具有相同的 CIS
25. 近年來東南亞料理廣受國人喜愛，請問「肉骨茶」主要是哪一國家的特色料理？
- (A) 越南 (B) 泰國
(C) 印尼 (D) 新加坡
26. 下列何者不是「Gourmet Restaurant」的特色？
- (A) 菜單內容多樣化且價格平實
(B) 注重食物與餐具器皿的搭配
(C) 菜色精緻，氣氛格調高雅
(D) 價格高昂且營運風險較高
27. 下列餐飲服務類型中，何者人事成本最低？
- (A) Cabin Catering Service
(B) Vending Machine Service
(C) Room Service
(D) Mobile Canteen Service
28. 阿寶跟老皮一同至餐廳用餐，點餐內容包含帕瑪火腿(Parma Ham)、千層麵(Lasagna)、沙樂美臘腸(Salami)及蜜瓜火腿(Prosciuttoe Melone)。由此推測，他們用餐的餐廳應爲下列何者？
- (A) 英式餐廳 (B) 法式餐廳
(C) 義式餐廳 (D) 俄式餐廳
29. 下列西餐著名料理組合配對之敘述，何者正確？
- (A) 義大利菜－約克夏布丁、皇家奶油雞
(B) 英國菜－羅宋湯、沙威瑪
(C) 法國菜－馬賽海鮮湯、勃根地紅酒燉牛肉
(D) 西班牙菜－波士頓蛤蜊巧達湯、紐奧良雞翅

30. 有關餐飲連鎖經營形式之敘述，下列何者**錯誤**？
- (A) 自願加盟：加盟者需繳交加盟金與權利金以獲得總公司的指導，其經營盈虧依契約規定繳交一定比例給總公司
 - (B) 特許加盟：以契約規定彼此的權利與義務，總公司對加盟店擁有部分的經營權，經營利潤由總公司與加盟者共享
 - (C) 委託加盟：店面、裝潢、生財器具及經營技術等均由總公司提供，店面的所有權屬於總公司，加盟者僅部分經營權，利潤分配時總公司高於加盟者
 - (D) 合作加盟：由零售商共同出資成立批發中心作為總公司，以共同進貨方式降低成本，總公司不具營利行為
31. 有關中國地方菜系與其著名菜餚組合配對之敘述，下列何者正確？
- (A) 川菜：夫妻肺片、魚香茄子、涮羊肉
 - (B) 閩菜：紅糟肉、怪味雞、佛跳牆
 - (C) 粵菜：生菜鴿鬆、腰果蝦仁、咕咾肉
 - (D) 京菜：京都排骨、京醬肉絲、百花鑲豆腐
32. 西餐廚房中，負責魚類食材切割處理與烹調者為何？
- (A) Roast chef
 - (B) Poissonier
 - (C) Pastry cook
 - (D) Sauce cook
33. 在餐廳的營運中，領檯員只接受領班的指揮，副主廚僅接受主廚的命令，此種一位員工只接受一位主管指揮的管理方式，即指下列何者？
- (A) Span of Control
 - (B) Job Assignments
 - (C) Unity of Command
 - (D) Delegation of Responsibility & Authority
34. 有關餐飲組織建置的基本原則敘述，下列何者**錯誤**？
- (A) 當工作性質愈簡單，主管的能力愈強，控制幅度可愈大
 - (B) 餐廳對於員工的工作應逐級授權、分層負責，並注意各級員工的權責是否對等
 - (C) 指揮幅度愈小，組織的階層數就愈少，組織圖愈扁平
 - (D) 一位主管能有效管理的員工人數約為 1~12 名
35. 下列何者為 Directeur de Restaurant 的工作職責？
- (A) 編排員工輪值表
 - (B) 每日召開 Briefing，傳達重要訊息給基層員工
 - (C) 完成營業前的準備工作
 - (D) 定期分析市場趨勢及營運成效
36. 荷娜在高級法式料理餐廳工作，主要工作內容是為顧客進行桌邊菜餚切割服務(如：大塊牛排或烤火雞切割)，由此可知，其正式工作職稱應為下列何者？
- (A) Trancheur
 - (B) Commis de Vin
 - (C) Receptionist
 - (D) Commis de Suite

37. 在餐廳內場組織編制中，下列何者為「Executive Chef」的工作職責？
- (A) 檢查確認烹調所需食材是否齊全新鮮，以及各項器材是否可正常運作
 (B) 掌握餐飲市場最新動態，並考量餐廳外場及行銷部門建議，研發新菜單
 (C) 負責搬運廚房所需食材物品，並隨時收拾清理廚房
 (D) 向倉管人員請領清潔用品，並將清潔用品發配給洗滌員
38. 在中式餐廳廚房的編制中，負責鑑定食材品質，並依標準食譜切配食材用量的廚師是下列何者？
- (A) 白案師傅 (B) 紅案師傅
 (C) 打荷師傅 (D) 蒸燉師傅
39. 有關餐飲組織架構類型之敘述，下列何者**錯誤**？
- (A) Line Organization 的特色為集權及扁平化，命令速度傳達快，能迅速解決問題，適用於小型企業
 (B) Functional Organization 將相關專業的員工集合在同部門，發揮高度專業化的效益，適用於大型企業
 (C) Matrix Organization 強調將不同部門的專業人力結合運用，缺點為人員重複編列，增加人力成本支出
 (D) Product Organization 依企業的產品來規劃設計，容易評估各產品對企業的貢獻，適用於大型企業
40. 有關餐廳格局規劃之敘述，下列何者正確？
- (A) 應盡量縮短送餐路線，降低服務人員往返內外場的疲勞
 (B) 在相同空間下，餐廳桌椅直線擺放的空間較大，斜角擺放的空間較小
 (C) 餐廳應將廚房的出入口規劃成雙向通行的動線，以避免上菜人員與收盤人員產生碰撞
 (D) 顧客入座的動線應與服務人員服務的動線一致，避免動線過於複雜
41. 餐廳後勤支援單位中，有關成本控制與分析及審核計算報表等業務執行，其職權所屬單位最有可能為下列何者？
- (A) Purchase Department (B) Storage Department
 (C) Sales and Marketing Department (D) Administration Department
42. 下列餐廳區域空間中，隸屬於 Front of the House 者為何？
- 甲、Storage 乙、Lounge 丙、Cloak Room 丁、Office Area 戊、Reception Desk
- (A) 乙戊 (B) 乙丙戊 (C) 乙丁戊 (D) 甲丁戊
43. 下列廚房格局類型中，何者將主要烹調設備橫置於廚房兩側，並於中間場地設置水槽及工作檯，常見於團體膳食廚房設計？
- (A) Back to Back Parallel Arrangement
 (B) L Arrangement
 (C) U Arrangement
 (D) Face to Face Arrangement

44. 有關餐飲業廢棄物處理措施之敘述，下列何者不適宜？
- (A) 廚餘處理的正確程序為：脫水→磨碎→密封儲存→焚化→清運→堆肥→掩埋
 - (B) 垃圾冷藏庫須維持在 10°C 左右，並加裝除臭裝置
 - (C) 廚房排放的廢水，應用油脂截留槽分離油脂，並定期清除油脂
 - (D) 濕式垃圾利用廚餘攪碎脫水系統，將餾水及溼(濕)式垃圾去除水分及重量成原來的 30%，再送入垃圾冷藏庫儲存後丟棄
45. 下列教育訓練方式中，何者主要以儲備幹部為訓練對象，每隔一段時間，由公司安排到不同單位見習，以提升整體業務執行能力？
- (A) Orientation Training
 - (B) Apprenticeship Training
 - (C) Job Rotation Training
 - (D) Up-grading Training
46. 赫茲伯格(Fredrick Herzberg)所提出的雙因子理論中，下列何者屬於激勵因素？
- (A) 薪資
 - (B) 升遷機會
 - (C) 工作環境
 - (D) 人際關係
47. 下列餐飲業管銷成本中，如依成本彈性區分，何者屬於固定成本(Fixed Cost)？
- 甲、保險費 乙、房租 丙、餐飲成本 丁、設備折舊費用 戊、瓦斯費 己、水電費
- (A) 戊己
 - (B) 丙戊己
 - (C) 甲乙
 - (D) 甲乙丁
48. 智業餐廳食物成本佔 40%，今日須準備 100 人份的團體餐點，其總食物成本為 10,000 元，則每位顧客應付消費金額為多少元？(餐廳須酌收 10%的服務費)
- (A) 200 元
 - (B) 220 元
 - (C) 250 元
 - (D) 275 元
49. 阿囍食堂本月的飲料成本為 20,000 元，食材成本為 100,000 元，員工薪資為 60,000 元，其他雜支為 15,000 元，而營業總額為 300,000 元，則該餐廳本月的毛利為多少？
- (A) 105,000 元
 - (B) 120,000 元
 - (C) 180,000 元
 - (D) 200,000 元
50. 下列臺灣地方特產，如依產地位置由北至南排列，先後順序為何？
- 甲、火雞肉飯 乙、奶油酥餅 丙、鼎邊銼 丁、黑珍珠蓮霧 戊、東方美人茶
- (A) 丙乙戊甲丁
 - (B) 丙戊乙甲丁
 - (C) 丁甲乙戊丙
 - (D) 丁甲乙丙戊