

1. 觀光系統組合要素中，下列何者屬於觀光媒體？
(A) 觀光客 (B) 天然景觀
(C) 歷史古蹟 (D) 觀光從業人員
2. 源自於拉丁文中的 *Licere*，是指在工作後無拘無束的自由活動，其意指下列何者？
(A) 旅館 (B) 休閒 (C) 旅行 (D) 遊憩
3. 台鐵上的餐飲承包服務，如依據行政院主計處「中華民國行業標準分類」，屬於餐飲業中的何種分類？
(A) 餐館業 (B) 餐飲攤販業
(C) 其他餐飲業 (D) 飲料店業
4. 臺北國際旅展(Taipei International Travel Fair)是由交通部指導、交通部觀光局輔導、臺灣觀光協會主辦，如依據行政院主計處行業標準分類，此類會展活動行業分類應屬下列何者？
(A) 業務及辦公室支援服務業
(B) 娛樂及休閒服務業
(C) 旅行業
(D) 短期住宿服務業
5. 餐旅業的商品在每個時間點都是一個產品，時間過了便不再具有價值，這是屬於餐旅業的何種特性？
(A) Intangibility (B) Perishability
(C) Heterogeneity (D) Inseparability
6. 餐旅服務之提供，甚少由單一產業獨立完成，需有餐飲業、住宿業、交通運輸業與休閒服務業等行業相互配合，才能提供完備之餐旅服務。此段敘述反應出餐旅業何項屬性？
(A) Changeability
(B) Combination
(C) Competition
(D) Seasonality
7. 有關國外餐旅業的發展，對於時期與代表性活動的搭配，下列何者正確？
(A) 上古時期：Pilgrimages Travel
(B) 文藝復興時期：Class Travel
(C) 中古時期：Comprehensive Tour
(D) 工業革命時期：Railroads Tour
8. 國內民眾從事觀光旅遊活動，在交通、餐飲、住宿等各方面的花費增加，使得餐旅業者營收提昇，則在經濟層面最有可能造成的正面影響為何？
(A) 增加就業機會
(B) 通貨膨脹
(C) 政府稅收增加
(D) 易造成貧富差距

9. 餐旅業在發展時，對各層面會產生正面及負面的影響，下列何者屬於文化層面的負面影響？
- (A) 重視適性發展
 - (B) 經濟發展不均
 - (C) 傳統文化商品化
 - (D) 破壞自然環境
10. 職業前程規劃是指綜合考量自我的特質與條件、外在環境的結構與變化、不同職業的內涵與價值等因素後，找到適合自己的職業，以擬定職涯發展的目標，對於評估最適合自己且有發展前景的職業，是屬於職業前程規劃中的哪一個步驟？
- (A) 設定目標
 - (B) 選擇職業
 - (C) 執行與評估
 - (D) 瞭解自己
11. 一位好的餐旅業管理者必須具備技術性、人際性與理念性等三種管理技能，如依工作職務判斷，對於餐廳領班最需具備下列何種能力？
- (A) 擁有專業知識與技能
 - (B) 具備理解分析能力
 - (C) 具備溝通協調能力
 - (D) 具備領導激勵能力
12. 有關餐旅從業人員基本職業道德要求與守則，下列何者不正確？
- (A) 主動積極服務
 - (B) 提供個別化服務
 - (C) 誠心傾聽服務需求
 - (D) 積極晉升職位
13. 有關餐旅業者對社會應盡的職業道德，下列何者錯誤？
- (A) 善盡社會責任
 - (B) 參與社區活動
 - (C) 重視環保
 - (D) 誠實繳納稅金
14. 餐旅從業人員的職業道德中，要求員工嚴守職場紀律，其中一項為「重視團隊合作」，則其內涵應為下列何者？
- (A) 全體從業人員分工並發揮團隊精神且培養良好默契
 - (B) 從業人員應杜絕浪費且愛惜資源，以降低企業成本
 - (C) 將顧客需求置於個人利益之上
 - (D) 遵守法紀與堅守廉潔的品德
15. 有關餐旅從業人員應具備的內在條件，下列何者正確？
- (A) 語言表達
 - (B) 富同理心
 - (C) 溝通協調
 - (D) 隨機應變

16. 有關餐旅從業人員在職場上的 3Q，下列何者錯誤？
(A) IQ (B) EQ (C) FQ (D) AQ
17. 餐廳服務人員在協助顧客點餐時，能以技巧性的問話，使顧客提高其消費額並增加餐廳的收入，則該名服務人員需具備下列何種能力？
(A) 具備外語能力 (B) 應變能力
(C) 善於行銷 (D) 具領導力
18. 餐旅業者為回饋社會，出資協助社會弱勢群眾或團體從事觀光旅遊活動，是屬於下列何者？
(A) 社會觀光 (B) 產業觀光
(C) 娛樂觀光 (D) 另類觀光
19. 餐旅管理者需具備各種管理能力才能成功經營餐旅事業，試問，能根據企業的營運目標適時調整組織結構，讓企業各部門發揮分工合作的運作效能，這是屬於下列何者能力？
(A) 控制 (B) 組織
(C) 領導 (D) 規劃
20. 小信到餐廳用餐，享用餐食的色香味，也感受到餐廳服務人員的專業服務，則該餐廳的服務屬於下列哪一種商品特性？
(A) Facilitation Goods
(B) Supporting Facilities
(C) Explicit Services
(D) Implicit Services
21. 有關中國餐飲業的發展，下列敘述何者錯誤？
甲、夏朝開始設有名為庖正的官吏負責管理御廚
乙、伊尹擅烹飪及辨別味道
丙、秦漢時期可說是中國餐飲業開始普遍發展的時期
丁、福建菜為最早西化的中國菜
(A) 甲乙 (B) 甲丙 (C) 乙丙 (D) 乙丁
22. 有關臺灣餐飲業的發展，下列敘述何者正確？
甲、明末清初時期，鄭成功率軍入臺並引進江浙菜
乙、臺灣早期餐飲業多開設在廟口與市集
丙、光復初期酒家菜風行一時，其菜餚融合福建菜與日本料理
丁、圓山飯店為臺灣本土餐飲業連鎖經營的先鋒
(A) 甲乙 (B) 乙丙 (C) 丙丁 (D) 甲丁
23. 有關中國清朝時期的餐飲業發展內容，下列敘述何者不正確？
(A) 發展出滿漢全席，且有中國古代宴席之最的美譽
(B) 全聚德烤鴨店等專業化飲食店開業經營
(C) 袁枚所著的隨園食單，被視為集我國烹調法之大成
(D) 陸羽著有茶經一書，是我國古代茶葉百科全書

32. 企業為解決特定的問題，以機動編制的方式，由不同部門遴選人員組成專案小組，並設置專案經理統籌控管，是指下列哪一種組織基本結構？
- (A) Line Organization (B) Functional Organization
(C) Matrix Organization (D) Product Organization
33. 負責督導、協調、服務等工作，協助服務人員訓練及人力安排，為餐廳現場調度的基層管理人員，是指下列何者？
- (A) Maître d'Hôtel de Carré
(B) Serveurs
(C) Commis de Suite
(D) Directeur de Restaurant
34. 有關中餐廳內場工作人員職掌與功能，下列敘述何者不正確？
- (A) 爐灶師傅是中餐廚房烹調時的靈魂人物
(B) 料清師傅須具備應變快及菜餚整體造型的審美觀
(C) 冷盤師傅的工作內容包括蔬果切雕與冰雕
(D) 上什負責處理中式麵食、甜點與甜湯等工作
35. 西餐廳內場工作人員中，負責準備開胃菜、湯、蔬菜和澱粉類的食物，是下列何者的工作內容？
- (A) Entremetier (B) Butcher Cook
(C) Saucier (D) Rotisseur
36. 有關餐廳格局設計的原則，下列何者正確？
- 甲、正門的設計要位於醒目處
乙、將相關工作的部門規劃在相同區域
丙、將餐廳外場與烹飪區的距離拉長，以免顧客聞到廚房味道
丁、餐廳外場的座位數愈多愈好
戊、安排專屬顧客、員工以及進出貨的專用通道
- (A) 甲乙丙 (B) 丙丁戊
(C) 甲乙戊 (D) 乙丙戊
37. 依餐廳不同的經營類型，有不同座位配置的需求與考量，如以提供自助餐為主的餐廳，適合使用下列哪一種座位配置類型？
- (A) 散布型 (B) 直橫交錯型
(C) 櫃檯型 (D) 直向型
38. 在廚房格局類型中，將廚房主要設備集中，僅使用最少的通風設備，是屬於下列哪一種廚房格局類型？
- (A) Back to Back Parallel Arrangement
(B) Straight Line Arrangement
(C) L Arrangement
(D) Face to Face Arrangement

39. 依據《食品良好衛生規範》之規定，對食品業者廚房內建築與設施中的相關規範，下列何者**錯**誤？
- (A) 排水系統應設有攔截固體廢棄物的設施
 - (B) 工作檯面應保持在一百米燭光以上
 - (C) 蓄水池每年至少清理一次並作成紀錄
 - (D) 使用地下水源者，其水源應與化糞池等污染源至少保持十五公尺距離
40. 在倉庫格局設計中，有關各式倉儲設施要求的敘述，下列何者**不正確**？
- (A) 倉庫一般標準高度為 4 呎~7 呎之間
 - (B) 各式儲物架不可靠牆且應維持至少 5 公分以上的距離
 - (C) 儲物架上下層間距至少 15 吋
 - (D) 經常使用的物料多存放在儲物架離地面 14~28 吋之間最適當
41. 針對「餐具杯皿/烹調器具之採購、清潔、保養與換發」所進行的控管，以降低器具損壞率，減少購置成本，這是屬於餐廳經營管理範疇中的何種？
- (A) 廚房管理
 - (B) 餐廳管理
 - (C) 餐務管理
 - (D) 設備管理
42. 有關餐飲業的籌設中，進行市場評估及可行性分析時，其步驟應為下列何者？
- (A) 設定經營方式及規模→評估營業獲利→分析競爭環境→確立目標顧客→選定開業地點
 - (B) 分析競爭環境→確立目標顧客→選定開業地點→設定經營方式及規模→評估營業獲利
 - (C) 設定經營方式及規模→分析競爭環境→確立目標顧客→選定開業地點→評估營業獲利
 - (D) 分析競爭環境→選定開業地點→確立目標顧客→評估營業獲利→設定經營方式及規模
43. 有關餐飲業員工甄選招募方式之敘述，下列何者正確？
- (A) Examination 可測試應徵者的專業知識
 - (B) Testing 是經由可信賴的人員或具有聲望地位的人士舉薦合適的人選
 - (C) Interview 可瞭解應徵者所具有的特質
 - (D) Recommendation 可瞭解應徵者的儀表談吐、反應能力、專業知識等
44. 在員工訓練的方法中，藉由調動員工的職務，讓員工在不同的職位或部門工作，使員工習得多樣化的技能，這是屬於下列哪一種員工訓練的方法？
- (A) 考察進修
 - (B) 工作實習
 - (C) 委外訓練
 - (D) 工作輪調
45. 餐廳在搜尋採購物品時須考慮各種因素，對於「確認所購買的物料與請購者需求相符」，屬於下列何項採購原則之遵循？
- (A) 合適的價格
 - (B) 適當的數量
 - (C) 合適的物料
 - (D) 適當的品質

46. 餐廳常見的物料驗收方法中，以「普通驗收」為現今餐飲採購廣為沿用的驗收方法，其意含為下列何者？
- (A) 由技術人員以特殊儀器或試紙進行驗收
 - (B) 使用一般的度量衡工具即可進行驗收
 - (C) 針對物料較為昂貴者採逐一檢驗所採購的物料
 - (D) 多用於物料數量較多且較便宜的驗收法
47. 餐飲成本控制類別中，以直接成本所占比例最高，約占 3~4 成；下列經營成本項目中，何者屬於「直接成本」？
- (A) 設備折舊費用
 - (B) 員工薪資
 - (C) 食材成本
 - (D) 房屋租金
48. 廚房標準化作業流程中，考量因素甚多，對於「精準分配菜餚，烹調後菜餚分量均須標準化」，屬於下列何項要素？
- (A) Standard Recipe
 - (B) Purchase Specification
 - (C) Standard Portion
 - (D) Standard Yield
49. 有關細菌性食物中毒，中毒種類與感染途徑的說明，下列何者**錯誤**？
- (A) 腸炎弧菌多因保存不當的罐頭食品而感染
 - (B) 沙門氏菌多因食入遭動物糞便污染的食物而感染
 - (C) 仙人掌桿菌多因煮熟的穀類製品或馬鈴薯的不當保存而感染
 - (D) 金黃色葡萄球菌多因碰觸到帶有傷口、膿瘡者而感染
50. 信樺餐廳的食物成本占 35%，今提供一盤宮保雞丁的成本為 105 元，則該盤宮保雞丁的售價應為多少？
- (A) 200 元
 - (B) 250 元
 - (C) 300 元
 - (D) 350 元

【以下空白】