

105 學年度四技二專第一次聯合模擬考試

餐旅群 專業科目(一) 詳解

105-1-17-4

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

1. (A) 第 I 大類—住宿及餐飲業
(B) 第 N 大類—支援服務業
(C) 第 H 大類—運輸及倉儲業
(D) 第 R 大類—藝術、娛樂及休閒服務業
2. (A) intangibility 無形性、不可觸知性
(B) heterogeneity 異質性
(C) sensibility 易變性、替換性、敏感性
(D) perishability 易逝性、不可儲存性、易滅性、易腐性、有限性
3. 甲、成立中華民國旅館事業協會 53 年
乙、公告施行民法債篇旅遊專章 89 年
丙、成立觀光事業委員會 45 年
丁、全面實施週休二日年 90 年
戊、啟動觀光景點無縫隙旅遊服務計畫年 102 年
4. (B) 18 世紀英國流行大旅遊(Grand Tour 的風氣)，但僅限貴族與富裕的人家，此種教育學習成爲餐宿交通改進的原動力
(C) 1958 年(第二次世界大戰後)，噴射客機成爲近代觀光旅遊活動的主要交通工具，全球大規模現代化的觀光餐旅業，由英國的領導轉成爲美國人的天下
(D) 西元 1825 年英國密德蘭鐵道完成，影響 Thomas Cook 於 1845 年創設全球第一家旅行社—通濟隆公司
5. (A) Facilitating Goods 促成商品，如餐食與飲料
(B) Supporting Facilities 支援設施，如建築、裝潢等
(C) Explicit Service 外顯服務，可經由人力感官而覺知的產品效益，如清潔衛生的用餐環境
(D) Implicit Service 內隱服務，心理的感覺，如體貼、親切等
7. (A) Outside-order Restaurant—外帶餐店
(B) Delivery Service Restaurant—外送餐店
(C) Take Away Restaurant—外帶餐店
(D) Gourmet Restaurant—美食餐廳，特色爲：供應傳統佳餚爲主、菜色精緻、專業服務方式、價格高昂、風險營運高
8. (A) Trancheur 現場切割員
(B) Commis de Rang 服務生、收拾員
(C) Chef de Vin 葡萄酒侍酒員
(D) Chef de Rang 服務員
9. Back Office 指後勤單位，包括
(A) Data Processing Department 資訊部
(C) Engineering Department 工程部
(D) Purchasing Department 採購部
(B) Recreation Department 休閒部屬於 Front Office 前勤單位
10. (A) 高級西餐廳的顧客通道應至少 18 吋，服務通道 36 吋，主通道 54 吋
(B) 濕度應控制在人體感覺舒適的相對濕度 50~60%
(D) 各類倉庫儲存區應佔餐廳總面積 $\frac{1}{10}$ ，其中 70% 作爲乾貨倉庫與日用品補給倉庫，其餘 30% 作爲冷凍、冷藏倉庫
11. (A) comprehensive 綜合性
(B) cooperation 合作性
(C) labor intensive 勞力密集性
(D) rigidity 僵固性
12. (A) ecological tourism 生態觀光，強調保育觀光地區之環境資源
(B) recreational tourism 娛樂觀光，以休閒娛樂爲主要目的
(C) rural tourism 農村觀光，以體驗農村生活爲主要目的
(D) mass tourism 大眾觀光
13. (A) upscale restaurant 高檔餐廳，即美食餐廳
(B) community restaurant 社區餐廳，即家庭餐廳
(C) theme restaurant 主題餐廳，屬於特色餐廳的範疇
(D) filling station 填飽站，與速食餐廳皆爲大眾餐廳
14. (A) cafeteria service 速簡餐服務
(B) room service 客房餐飲服務
(C) take-out service 外帶餐飲服務
15. (A) 發生食物中毒時，應保留剩餘食品、患者的嘔吐或排泄物，並儘速通知衛生單位
16. (A) national tourism 國人觀光，包括國民旅遊與出境觀光
(B) internal tourism 國內觀光，包括國民旅遊與入境觀光
(C) international tourism 國際觀光，包括出境觀光與入境觀光
(D) domestic tourism 國民旅遊，指本國人在本國境內觀光
18. (C) 食物成本、飲料成本、人事費用等爲可控制成本
19. 甲、全球第一家現代商務旅館開幕—The Statler Hotel—1907 年
乙、義大利凱薩琳公主嫁給法王，將義大利菜引進法國—1533 年
丙、美國運通公司創立全國最大民營旅行社—1915 年
丁、歐洲進入黑暗時代，此時期盛行 pilgrimage travel—西元 5 世紀末~13 世紀末

- 戊、權貴人士僱用 courier 從事旅遊活動(礦泉浴),擔任類似現今領隊、導遊的活動—西元前 27 年~476 年
己、美國經濟大恐慌,許多大型旅館倒閉, Motel 興起—1929~1933 年
20. (A) 公開招標的程序為:發標→投標→開標→決標→簽訂合約
(B) 餐飲成本循環為:採購→驗收→儲存→發貨→製備→成品→採購
(C) 發貨流程為:填寫物料領用單→單位主管簽章→倉儲主管簽章→物料發放→倉儲人員填寫庫存表
21. (A) apprenticeship 學徒制
(B) job rotation 工作輪調
(C) management contest 經營競賽
(D) on-site training 現場實習
22. (A) back to back arrangement 背對背平行排列
(B) L arrangement L 形排列
(C) straight line arrangement 直線型排列
(D) face to face arrangement 面對面平行排列
23. 甲、《呂氏春秋》是中國最早的烹飪文獻—秦朝
乙、《備急千金藥方》是我國藥膳之始—唐朝
丙、《易經·觀卦》為我國最早出現觀光一詞的典籍—西周
丁、《周禮·地官篇》為我國最早記載餐飲場所的文獻—春秋
戊、《隨園食單》是中國第一部江南北菜餚、茶酒系統化整理的典籍—清朝
24. (D) 產品不易長久保存為生產方面的特性
25. (A) 雲林—古坑咖啡
26. (A) voluntary chain 自願加盟
(B) regular chain 直營連鎖
(C) delegated chain 委託加盟
(D) franchise chain 特許加盟
27. (D) 民國 101 年設定「Time for Taiwan 旅行臺灣就是現在」,觀光宣傳主軸包含浪漫、文化、樂活、購物、美食、生態等六大主題
28. (A) Tourism Multiplier Effects 觀光乘數效果
(B) Demonstration Effect 示範效果
(C) Social Dualism 社會雙重性
(D) Culture as a Commercial Commodity 傳統文化商品化
29. (A) vending machine service 自動販賣機服務
(B) drive-through service 車道窗口餐飲服務
(C) drive-in service 汽車餐飲服務
(D) in-flight service/cabin catering service 機艙餐飲服務
30. (A) 賦予權責
(B) 專業分工
(C) 統一指揮
(D) 管理幅度/控制幅度(span of control)
31. (B) 造成季節性失業為社會方面的負面衝擊
32. (A) 工作簡單化(job simplification):將複雜的工作分成好幾個簡單的項目,使每個工作項目簡單易學
(B) 工作豐富化(job enrichment):不僅增加員工的工作項目,也賦予更多的職責與權限,為垂直式工作領域擴大
(C) 工作擴大化(job enlargement)
(D) 工作輪調(crossing training):安排員工在不同的職位或部門從事不同性質的工作,以培養多樣的經驗與技能,也可降低員工長期做同一份工作的倦怠感
34. 學者羅伯特指出:一個好的管理者必須具有技術性、人際性、理念性等三種能力,通常越高階者越需要理念性能力;越基層者越需要技術性能力
35. (A) Purchase Dept.採購部—採購餐廳所需食材、餐具、設備器具等
(B) Control Dept.管理部—市場調查與分析,並擬訂行銷計畫
(C) 宴會部
(D) Steward Dept.—餐具的管理、清潔、保養與換發
37. (D) Vichyssoise 青蒜洋芋冷湯,為美式菜餚
38. (A)(B)(D) 為連鎖經營的優點
39. (A) 編列年度預算及營運計畫—directeur de restaurant 經理
(B) 主持餐前會報工作—領班
(C) 負責訂席及安排座位—領檯員
(D) 提供葡萄酒的選酒、開酒、品酒等服務—葡萄酒服務員
40. (C) Tour 最早源自於拉丁文「Tornus」,指畫圓的工具。取其圓形「起點即為終點」的意思,說明觀光的特性為:人離開平日之居住地,在外地停留一短時間後再返回居住地
41. (B) Chef de Rang/Senior Waiter 資深服務員 > Demi Chef de Rang/Junior Server 資淺服務員 > Commis de Rang/Assistant Waiter 助理服務員
42. (C) 中國最早的旅遊指南為元朝的《馬可波羅遊記》,又稱《東方見聞錄》
44. (A) patissier 糕點廚師
(B) rotisseur 燒烤廚師
(C) poissonnier 海鮮師傅
(D) plongeur 碗盤洗滌員
45. 甲、無錫排骨—蘇菜
乙、怪味雞—川菜
戊、紅糟雞—閩菜
46. (A) 調理檯面與工作檯面光度以 200 米燭光以上最佳
47. 營業毛利 = 200,000 - (60,000 + 16,000) = 124,000
- 48-49. 蒜炒牛肉每台斤售價為 400 元

$$\frac{400 \times 150 \text{ g}}{600 \text{ g}} = 100 \text{ 元}$$
 即每份菜餚的售價為 100 元
 食材成本: 100 × 40% = 40 元
50. (A) captain 領班
(B) trancheur 現場切割員
(C) wine steward 葡萄酒服務員
(D) receptionist 領檯/接待員