

1. 「餐旅產品必須由消費者親自體驗，無法光靠銷售員說明或播放影片便可以領會」，這是餐旅產品的哪一項特性？
(A) Intangibility (B) Sensibility
(C) Perishability (D) Heterogeneity
2. 小信招待外國友人一起參加旅行社辦理的花東四日遊，「花東的旅遊景點」屬於「觀光系統組合」要素中的哪一項？
(A) 觀光媒體 (B) 觀光客體
(C) 觀光主體 (D) 觀光導體
3. 承上題，觀光媒體是哪一項？
(A) 小信 (B) 花東 (C) 旅行社 (D) 四日遊
4. 義大利威尼斯每年吸引高達 2,000 萬名遊客到訪，但當地居民卻抱怨行李箱輪子磨地發出的聲音擾人清夢。「因餐旅事業蓬勃發展而衍生的噪音困擾」，屬於哪一面向的衝擊？
(A) 經濟方面 (B) 文化方面
(C) 社會方面 (D) 環境方面
5. 有關職業前程規劃的步驟，下列順序何者正確？
甲、選擇職業 乙、設定目標 丙、執行與評估 丁、自我探索
(A) 丁甲丙乙 (B) 甲丙乙丁
(C) 丙乙甲丁 (D) 乙丁丙甲
6. 餐旅產業從業人員應具備的「3Q」不包含下列何者？
(A) AQ (B) CQ
(C) IQ (D) EQ
7. 食材以「牛羊豬」為主，口味偏「香、肥、鮮、嫩」，擅長「拔絲」，偏好「甜麵醬、重油脂」。這是哪一菜系的特色？
(A) 粵菜 (B) 浙菜
(C) 京菜 (D) 閩菜
8. 訂立基本醬汁及高湯的分類系統，創立單點菜單的是哪一位廚師？
(A) 馬利·安東尼·卡漢姆(Marie-Antoine Carême)
(B) 保羅·博庫斯(Paul Bocuse)
(C) 費南德·波依特(Fernand Point)
(D) 喬治·奧古斯都·愛斯可菲(Georges Auguste Escoffier)
9. 依餐廳服務方式分類，「一價吃到飽」屬於哪一種餐廳？
(A) Self-service Restaurant
(B) Counter-service Restaurant
(C) Table-service Restaurant
(D) Full-service Restaurant

10. 下列何者**非**餐廳連鎖經營的特色？
- (A) 半成品比例較高
 - (B) 各店獨立，經營彈性較大
 - (C) 使用規格化菜單與硬體設備
 - (D) 可集中採購，有利於降低成本
11. 「七分堂口三分灶」這句俗諺中，下列敘述何者正確？
- (A) 灶指餐務部
 - (B) 意指廚房的比重優於營業場所
 - (C) 堂口指的是餐廳外場
 - (D) 強調格局動線的重要
12. 下列餐廳組織英文名稱中，哪一項**非指**「宴會廳」？
- (A) Ballroom
 - (B) Function Room
 - (C) Banquet Hall
 - (D) Storage Room
13. 真美味餐廳年營業額為 1,700,000 元，每月食材成本為 60,000 元，員工薪資為 120,000 元，請算出該餐廳年度銷售毛利？
- (A) 980,000 元
 - (B) 860,000 元
 - (C) 1,640,000 元
 - (D) 1,520,000 元
14. 醫院、工廠或公司行號員工廚房適用之廚房格局設計為何？
- (A) 直線型
 - (B) 面對面平行排列
 - (C) L 型
 - (D) 背對背平行
15. 有關食物的危險溫度區間，下列敘述何者**錯誤**？
- (A) 溫度介於 7~60°C 之間稱為危險溫度帶，許多細菌在此段溫度間都能快速生長繁殖
 - (B) 保存溫度方面，熱存溫度須高於 60°C，冷藏溫度須低於 7°C 才能抑制細菌生長
 - (C) 生食與熟食在食用前要將食品充分加熱並在 6 小時內吃完，冷藏保存在安全溫度區間便無變質疑慮
 - (D) 食品調製後勿於室溫下放置超過 2 小時，夏天時(室溫超過 32°C)勿放置超過 1 小時
16. 「Chef de Rang」在餐廳編制中指：
- (A) 領班
 - (B) 練習生
 - (C) 主廚
 - (D) 服務員
17. 有關餐廳的「葡萄酒服務員」之職位稱呼，下列何者**錯誤**？
- (A) Bartender
 - (B) Chef de Vin
 - (C) Wine Butler
 - (D) Sommelier

18. 三槽式的第一槽—清洗槽，適宜的攝氏溫度是幾度？
(A) 49°C (B) 65°C (C) 70°C (D) 100°C
19. 有關餐廳的定義，下列敘述何者正確？
(A) 以慈善為目的
(B) 尊榮感受與保護隱私為主要商品
(C) 固定的營業場所
(D) 給予恢復名聲與自信之場所
20. 有關歐美餐飲發展，請依發生時代由先至後排列：
甲、第一家汽車旅館問世
乙、義大利威尼斯出現咖啡屋
丙、星巴克設立於西雅圖
丁、巴黎 Grand Hotel 成立，歐洲現代餐廳設施首次出現
(A) 甲乙丁丙 (B) 丁丙乙甲
(C) 丙甲丁乙 (D) 乙丁甲丙
21. 餐飲業從業人員應具備之基本服務禮儀，下列何者正確？
(A) 克己有禮，顧客交談中不插嘴
(B) 謹記分際，接待時不須記住對方姓氏
(C) 努力訓練記憶，不宜使用紙筆紀錄
(D) 保持濃妝，隨時展現笑容
22. 請將下列餐廳依「服務程度」由低至高排列：
甲、速簡餐廳 乙、外送餐廳 丙、家庭餐廳 丁、美食餐廳
(A) 甲乙丙丁 (B) 乙甲丙丁
(C) 丙乙丁甲 (D) 丁丙甲乙
23. 清末民初期間，專為做生意小販設置的簡陋旅館稱為：
(A) 客棧 (B) 客舍
(C) 販仔間 (D) 酒樓
24. 1930 年代，美國因全球經濟大恐慌應運而生的旅館型態稱為：
(A) Resort Hotel
(B) Budget Hotel
(C) Design Hotel
(D) Motel
25. 有關臺灣旅館業的發展及年份，下列配對何者**錯誤**？
(A) 民國 45 年出現第一家以本土資金興建的飯店
(B) 民國 62 年出現第一家國際連鎖飯店
(C) 民國 75 年成立第一家休閒度假飯店
(D) 民國 95 年設立第一家 BOT 飯店

26. 有關我國旅館等級評鑑制度與標準，下列敘述何者正確？
- (A) 評鑑對象為近十年設立之國際觀光旅館
 - (B) 主管機關為交通部觀光局
 - (C) 評鑑期間為每年一期，有效期十年
 - (D) 評鑑項目可分建築設備 400 分，服務品質 600 分
27. 「臺北晶華酒店」自 1991 年首創私人管家制度，至今已有 25 年管家服務歷史，更已接待過上百位中外巨星。如依餐旅服務商品類別區分，「貼心的管家服務」，屬於哪一項產品？
- (A) 核心產品
 - (B) 促成產品
 - (C) 支持產品
 - (D) 輔助產品
28. 在西方旅館分類中，「不設餐廳的旅館」稱為：
- (A) Flotel
 - (B) Yachtel
 - (C) Cottage
 - (D) Garni
29. 通常設立於觀光勝地附近，房客共享旅館住宿設備的分時輪住旅館，英文稱為：
- (A) Time Share Condominium
 - (B) Villa
 - (C) Inn
 - (D) Bungalow
30. 「人生就是服務」出自於哪一位旅館巨擘？
- (A) 史塔特拉(Ellsworth Milton Statler)
 - (B) 希爾頓(Conrad Nicholson Hilton)
 - (C) 里茲(César Ritz)
 - (D) 馬里奧特(John Willard Marriott)
31. 依旅館所提供的服務程度分類，下列哪一項不屬於「Budget Hotel」？
- (A) Economy Hotel
 - (B) Capsule Hotel
 - (C) Luxury Hotel
 - (D) Motel
32. 有關旅館商品的特性，下列何者錯誤？
- (A) 無法儲存性
 - (B) 無歇性
 - (C) 短期供給無彈性
 - (D) 資本分散，固定成本低
33. 下列旅館部門單位中，何者非屬「旅館的神經中樞」
- (A) Front Door
 - (B) Front Desk
 - (C) Front Office
 - (D) Reception

34. 旅館業專業用語「GTD」意指為何？
(A) 超額訂房 (B) 保證訂房
(C) 公務用房 (D) 預定退房
35. 好客大酒店共有 250 間客房，其中 7 間為 OOO，當天售出 120 間，房客共計 266 人，住宿總收入為 \$540,000 元，請算出當日飯店的「平均房價」(Average Rate Per Occupied Room)？(個位數四捨五入)
(A) 4,390 元 (B) 2,750 元
(C) 4,500 元 (D) 2,030 元
36. 房價「只計房租」是屬於哪一種計價方式？
(A) EP (B) BP
(C) AP (D) CP
37. 下列國際連鎖旅館品牌中，哪一個最早引進臺灣？
(A) Hyatt (B) Westin
(C) EVEN Hotels (D) Four Points
38. 依「民宿管理辦法」規定，有意經營民宿者應向下列哪一個單位申請？
(A) 觀光局 (B) 當地主管機關
(C) 農委會 (D) 林務局
39. 下列旅館住房術語配對，何者正確？
(A) 通知旅館因故無法如期入住：No-show
(B) 顧客已訂房，但當天卻未 check in，亦未告知取消：Overbooking
(C) 經訂房確定後，住客要求延期遷入：Postpond
(D) 旅館櫃台人員將房間預留給團體或 VIP 客人：Over Stay
40. 中午十二點為多數旅館規定的退房時間，陳先生在下午四點半辦理退房，除原應付房租之外，應「加收」多少房租？
(A) 應加收一日房租
(B) 應加收一日房租的 $\frac{1}{3}$
(C) 應加收一日房租的 $\frac{1}{4}$
(D) 應加收一日房租的 $\frac{1}{2}$
41. 將兩張單人床併在一起，兩側各放置一個床頭櫃的房型稱為：
(A) Hollywood Style
(B) Murphy Bed
(C) Twin Room
(D) Bunk bed

42. 房客入住酒店期間，不會見面的服務人員是：
- (A) Doorman (B) Operator
(C) Bellman (D) Receptionist
43. 法國巴黎的恐怖攻擊事件、南美洲的茲卡病毒疫情及全球金融的波動等，都會影響消費者的採購決定，這種現象說明餐旅產業的什麼特性？
- (A) 不可分割性 (B) 易滅性
(C) 敏感性 (D) 異質性
44. 依行政院主計處中華民國行業分類，「Inflight Meal」屬於下列哪一子項？
- (A) 餐食業
(B) 飲料業
(C) 其他餐飲業
(D) 外燴及團膳承包業
45. 巴西相繼於 2014 年、2016 年舉辦了世界盃足球賽、夏季奧運兩大運動賽事，吸引大量觀光客及運動愛好者前往，創造 60 億美金以上觀光收益。期間因運動賽事創造的正面效益不包含下列何者？
- (A) 土地機會成本損失
(B) 增加就業機會
(C) 均衡資源分享
(D) 改善都市景觀
46. 高鐵車廂將所有餐點飲料置於服務推車，由專人進行銷售的服務方式，稱為：
- (A) Automatic Service
(B) Dining Car Service
(C) Vending Machine
(D) Mobile Canteen Service
47. 下列知名經典菜餚中，何者所屬國家與其它三者不同？
- (A) Bouillabaisse
(B) Onion Soup
(C) Steak Tartare
(D) Beef Consommé
48. 加拿大多倫多開設了全球第一家手語餐廳，除了雇用聽障人士為員工，更規定顧客必須以手語點餐。餐廳以鮮明的主題風格，吸引特定顧客，可稱這類的餐廳為：
- (A) Club Member Restaurant
(B) Family-style Restaurant
(C) Luxury Restaurant
(D) Theme Restaurant

49. 廚房格局應考慮將工作動線呈等邊三角形設計以提升工作效率，「廚房工作金三角」不包含下列何者？
- (A) 鍋盤架
 - (B) 冰箱
 - (C) 水槽
 - (D) 爐檯
50. Poached Egg 是以軟化作用烹煮而成，這種烹調方式稱為：
- (A) 沸煮
 - (B) 低溫煮
 - (C) 慢煮
 - (D) 燙煮

【以下空白】