

1. 隨著國人對「健康」觀念的改變，「健身中心」產業大幅興起，此一產業於行政院主計總處「中華民國行業標準分類」中，屬於哪一類別？  
(A) I 大類 (B) R 大類  
(C) N 大類 (D) H 大類
2. 以「廣義」觀點而言，餐旅業(Hospitality Industry)所涵蓋的範疇為何？  
甲、Tourism 乙、Leisure 丙、Food & Beverage 丁、Lodging 戊、Recreation  
(A) 2 種 (B) 3 種 (C) 4 種 (D) 5 種
3. 將具有地方文化特色之傳統產業，以參觀產業發展與生產製作並結合觀光旅遊活動，請問為下列何者？  
(A) Amusements Tourism (B) Social Tourism  
(C) Events Tourism (D) Industrial Tourism
4. 飯店業經常以輪班制(Shift Work)進行人力配置的調節，以維持正常營運；試問，此段敘述反映出餐旅業的哪一種行業特質？  
(A) Heterogeneity (B) Seasonality  
(C) Restless (D) Variability
5. 觀光局在 99~100 年行銷推廣「體驗臺灣原味的感動」，其中有四大主題系列活動，分別為：春：臺灣燈會；夏：臺灣美食節；秋：臺灣自行車節；冬：臺灣溫泉美食嘉年華，請問此系列活動源自下列何項政策制定？  
(A) 旅行臺灣感動 100 (B) 開放大陸人士來臺觀光  
(C) 觀光拔尖領航方案 (D) 觀光客倍增計畫
6. 現代大眾旅遊(Mass travel)的興起，主要是發生在哪一個時期？  
(A) 工業革命時期 (B) 十字軍東征時期  
(C) 文藝復興運動時期 (D) 第二次世界大戰後
7. 為了爭取「穆斯林」來臺觀光，政府鼓勵各單位配合改善旅遊環境，以符合穆斯林宗教需求。下列何者**錯誤**？  
(A) 餐廳提供豬肉及酒精類飲品  
(B) 用餐環境不得掛有任何人像，此為重要禁忌  
(C) 配合回曆八月為「齋月」，在此期間一切飲食均須於日落後享用  
(D) 取得「Muslim Friendly Restaurant」餐飲認證標章
8. 總公司先以直營連鎖方式，經營一段時間後，由總公司尋找加盟主接手經營，請問是屬於哪一種加盟型態呢？  
(A) 委託加盟連鎖(Delegated Chain)  
(B) 特許加盟(Franchise Chain)  
(C) 自願加盟(Voluntary Chain)  
(D) 合作加盟(Cooperate Chain)

9. 隨著國人旅遊模式的改變，郵輪旅遊在臺灣興起，旅遊人次不斷成長。根據國際郵輪協會 CLIA 數據預估，2017 年臺灣地區旅客人次可望突破 33 萬人次。請問下列何者為此旅遊模式？
- (A) Cruise Tourism (B) Sustainable Tourism  
(C) Green Tourism (D) Cultural Tourism
10. 專供「櫃檯式服務」(Counter Service)的餐廳，除了可提供消費者近距離接觸服務，更可滿足視覺感官的享受。下列餐廳類別中，有哪幾種屬於此類餐廳服務方式？  
甲、迴轉壽司 乙、鐵板燒 丙、酒吧 丁、法式餐廳 戊、吃到飽餐廳 己、速食餐廳
- (A) 1 種 (B) 2 種  
(C) 3 種 (D) 4 種
11. 每位站在第一線的服務人員，無時無刻在追求讓客人感到超乎預期的服務。換言之，只要能在客人最需要的關鍵時刻出現，就能輕易贏得客人的心。此段敘述，反映出服務的何種重要性？
- (A) 訂房服務的重要性 (B) 抱怨處理的重要性  
(C) 服務接觸的重要性 (D) 電話訂位的重要性
12. 「阿勇師外燴承包公司」專門承辦各式戶外婚宴餐飲活動，並能配合顧客需求到指定場所進行餐食製備與服務；由此可知，該公司提供的餐飲服務為下列何種方式？
- (A) Catering Service (B) Room Service  
(C) Mobile Canteen Service (D) Convenient Service
13. 下列餐飲名廚中，何者率先於 19 世紀後期(古典廚藝時期)將法國新舊菜系有系統分類，並建立廚房人員職責內容，撰有「烹飪指南」，後世尊稱「西餐之父」？
- (A) 安東尼·卡雷姆(Antoine Careme)  
(B) 蒙布·布朗傑(Monsieur Boulanger)  
(C) 費南德·波依特(Fernand Point)  
(D) 奧古斯特·愛斯可菲(Georges Auguste Escoffier)
14. 下列廚房格局類型中，何者可將設備作業區集中，有效控管廚房作業程序，並使相關單位相互支援密切配合，又稱「島嶼式排列」設計？
- (A) Straight Line Arrangement  
(B) 「L」 Arrangement  
(C) Back to Back Parallel Arrangement  
(D) Face to Face Arrangement
15. 「Bus Boy」為餐廳基層服務人員，有關其工作職責之敘述，下列何者正確？
- 甲、協助點菜服務  
乙、迎賓帶位  
丙、補足餐具或備品  
丁、收拾用過的餐具或殘盤  
戊、負責解決顧客重大抱怨
- (A) 甲、乙 (B) 丙、丁 (C) 乙、丙 (D) 丁、戊

16. 有關中國八大菜系組合配對，下列何者正確？  
甲、廣東菜：左宗棠雞 乙、四川菜：怪味雞 丙、福建菜：佛跳牆  
丁、江浙菜：蜜汁燒肉 戊、臺菜：紅蟳米糕  
(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、丙、丁  
(C) 丙、丁、戊 (D) 乙、丙、戊
17. 下列國內代表性小吃特產組合配對，正確者為何？  
甲、白河：櫻花蝦 乙、花蓮：三星蔥 丙、澎湖：黑糖糕  
丁、宜蘭：鴨賞 戊、臺東：釋迦  
(A) 甲、乙、丙 (B) 乙、丙、丁  
(C) 丙、丁、戊 (D) 甲、乙、丙、丁、戊
18. 下列不同型態之餐飲業，其消費價格由高至低排列應為：  
(A) Gourmet Restaurant→Family Restaurant→Filling Station  
(B) Gourmet Restaurant→Filling Station→Family Restaurant  
(C) Family Restaurant→Gourmet Restaurant→Filling Station  
(D) Family Restaurant→Filling Station→Gourmet Restaurant
19. 臺灣旅星型男名廚－江振誠，當時初至法國米其林三星餐廳－感官花園(Garden of Sense)工作，每日只處理馬鈴薯削煮工作，熟練到只要拿起馬鈴薯，便能立即反應削皮方式及烹調時間。主廚見其已熟悉此工作，便再安排其他食材處理工作。由此可知，主廚使用之工作設計方法為何？  
(A) 工作分類(Job Classification)  
(B) 工作豐富化(Job Enrichment)  
(C) 工作擴大化(Job Enlargement)  
(D) 工作規範(Job Specification)
20. 有關餐旅從業人員職業道德認知，下列敘述何者**錯誤**？  
(A) 企業除了追求自身利潤外，也需關注社會整體福利  
(B) 同業競爭無法避免，惡意打壓、削價競爭才是生存之道  
(C) 秉持誠信原則服務每位顧客  
(D) 職業道德之建構，需有社會共識、企業管理階層重視及員工個體認知，三方共同努力
21. 有關「西式廚房」人員職掌之敘述，下列何者**錯誤**？  
(A) Pastry Chef：負責糕點烘焙及裝飾  
(B) Executive Chef：負責所有廚房行政工作，如菜單擬訂、食材採購，毋需烹調食物  
(C) Poissonier：負責餐廳所有魚貨烹調  
(D) Sous Chef：負責高湯提煉及醬汁調製
22. 原住民的小米酒，在海角七號中被包裝成「馬拉桑小米酒」，大量製作與販賣，造成隨手可得，此一現象突顯出下列何項問題？  
(A) 傳統文化交流 (B) 傳統文化商品化  
(C) 傳統文化式微 (D) 保存傳統文化

23. 廚房內場人員如不慎被熱油或熱湯燙傷，應立即遵循「沖、脫、泡、蓋、送」原則緊急處理之，下列相關處置方式何者**不宜**？
- (A) 沖：先以流動冷水沖洗傷口，約 15~30 分鐘  
 (B) 脫：離開水，小心脫掉受傷部位的衣物  
 (C) 泡：脫掉衣物後，再用冷水浸泡約 15~30 分鐘  
 (D) 蓋：受傷部位以乾淨的布巾覆蓋
24. 依照洗碗機洗滌餐具的先後順序，下列清洗流程排列何者正確？  
 甲、Pre-rinse 乙、Rinse 丙、Air-dry 丁、Wash 戊、Sanitize
- (A) 甲→乙→丁→丙→戊  
 (B) 甲→丁→乙→戊→丙  
 (C) 甲→乙→丁→戊→丙  
 (D) 甲→丁→丙→乙→戊
25. 近期職場上最沸沸揚揚的話題，就是「一例一休」，依據《勞基法》第 36 條、第 40 條改成：勞工每 7 日中應有 2 日之休息，其中 1 日為例假日，1 日為休息日。此政策實施後，將增加餐旅服務業何項經營成本？
- (A) Labor Costs (B) Food Costs (C) Beverage Costs (D) Other Costs
26. 臺灣近年發生許多食品安全危機事件，不肖業者竄改有效期限時有所聞；為防範消費者遭受有問題食品危害，下列預防措施中何者**不適宜**？
- (A) 建立工業安全衛生與風險管理評估系統  
 (B) 推行 ISO 22000 食品安全管理系統認證  
 (C) 聘足查驗人力，提高食品抽驗頻率  
 (D) 落實生產經營過程監管，嚴密防控食品安全風險
27. 世界美食料理發展多元且豐富，其中「東方料理」因獨特的調理風味及食材運用，是最難表現的料理領域。為讓每位顧客隨時隨地、任何一間店、任何一名廚師炒出來的每道菜，都能有一致的信賴美味；餐飲業者應實行何項原則執行之？
- (A) Overbooking (B) Yield Management  
 (C) Extra Value (D) Standard Operation Procedure
28. 下列歐美餐飲業各個階段發展特色之配對，何者正確？  
 甲、十字軍東征 乙、上古時期 丙、文藝復興時期 丁、法國大革命後
- ㄅ、精緻餐飲進入平民生活，高級餐廳相繼開設  
 ㄆ、義式料理影響法式料理，成為西餐的主流  
 ㄇ、在歐洲出現最早的公共餐飲地點稱為 Tavern  
 ㄎ、東西方飲食文化交流，例如：肉桂由東方傳至西方
- (A) 丙ㄆ、丁ㄇ (B) 乙ㄇ、丁ㄅ (C) 甲ㄎ、乙ㄆ (D) 乙ㄎ、丙ㄆ
29. 以寧海俊試液(Ninhydrin Test)進行餐具清洗殘留物質檢查，可檢驗出何項物質？如有殘留時，餐具會呈現何種顏色？
- (A) 大腸桿菌-紅色／紅色斑點 (B) 澱粉-藍紫色  
 (C) 蛋白質-紫紅色 (D) 脂肪-紅色／紅點

30. 常言有道：「世上沒有懶惰的員工，只有不會激勵的上司。」因此，有效的激勵可增加員工向心力並提高工作意願。下列方法中，何者無法達成激勵目的？
- (A) 保障基本薪資 (B) 提供升遷機會  
(C) 提供獎勵旅遊 (D) 增加休假時數
31. 在餐廳經營管理中，下列哪些職務應由不同人員擔任，以防止弊端產生？  
甲、服務 乙、銷售 丙、採購 丁、驗收
- (A) 甲、乙 (B) 甲、丙  
(C) 乙、丙 (D) 丙、丁
32. 下列敘述何者屬於工作上有效的溝通方式？  
甲、接收訊息時立即做判斷  
乙、訊息傳達具體明瞭  
丙、由上而下的溝通方式  
丁、加強傾聽的能力  
戊、強調面對面溝通
- (A) 甲、乙、戊 (B) 乙、丙、戊  
(C) 乙、丁、戊 (D) 甲、丙、丁
33. 世界觀光組織(United Nations World Tourism Organization)對於觀光客(tourist)的定義，是以離開自己的居住地到某地停留超過多少小時稱之？
- (A) 12 小時 (B) 24 小時  
(C) 36 小時 (D) 48 小時
34. 有關個人職涯前程規劃的步驟，其先後順序以下列哪一項較正確？  
甲、確定目標 乙、認識自己 丙、明智抉擇 丁、職業探索 戊、評估執行
- (A) 甲→乙→丙→戊→丁  
(B) 乙→丁→丙→甲→戊  
(C) 乙→甲→丁→丙→戊  
(D) 丁→甲→乙→丙→戊
35. 當旅遊或是用餐經驗能夠滿足顧客結交朋友或增進友誼的需求時，即為馬斯洛需求理論(Maslow's Hierarchy of Needs)哪一層級之滿足？
- (A) 社會需求 (B) 自尊需求  
(C) 安全需求 (D) 自我實現需求
36. 「佳友餐廳」為明確掌握當日營運狀況，並有效傳達重要營業資訊，總會在營業前召開 Briefing。有關該餐廳召開 Briefing 之目的，下列何者錯誤？
- (A) 傳達公司上級交代事項，且會進行一小段教育訓練，教導服務技能、接待應對語言等  
(B) 由餐廳主管主持，所有人員到齊點名、檢查服裝儀容、宣佈注意事項  
(C) 於餐廳前列隊迎接第一位顧客光臨  
(D) 營業前任務指派及區域檢查

37. 臺灣是海島型國家，氣候潮濕、悶熱，時常聽聞民眾誤食發霉花生，引發食物中毒，或造成肝臟慢性病變；此類中毒事件，是由下列何者所引發？
- (A) 茄靈毒素 (B) 金黃色葡萄球菌  
(C) 肉毒桿菌 (D) 黃麴毒素
38. 羅法法式餐廳是一間注重品味及氣氛的高級美食餐廳，餐廳的空間利用性高並依餐廳的經營類型，有不同座位配置需求及考量。請問此類餐廳桌椅的空間配置類型為何？
- (A) 直向型 (B) 橫向型  
(C) 直橫交錯型 (D) 散布型
39. 餐廳經營中，出現餐具的損壞是難以避免的，但如能將其耗損率(Lost & Breakage Percentage)降到最低，即可減少營運成本支出。管理者可採用下列何種管理方法有效管控之？
- (A) 品管管理(Quality Management)  
(B) 績效管理(Performance Management)  
(C) 目標管理(Management by Objective)  
(D) 走動式管理(Management by Walking Around)
40. 下列中餐烹調方法，分別為何？
- (一) 將糖與水入鍋加熱溶解成黏性糖漿，會有絲狀產生  
(二) 利用爐灶的餘溫長時間燒煮，使食物入味  
(三) 以大火在短時間內，用少量油脂快速攪拌使食物熟透
- (A) (一) 拔絲、(二) 煨、(三) 炒  
(B) (一) 掛霜、(二) 煨、(三) 煸  
(C) (一) 拔絲、(二) 煸、(三) 炒  
(D) (一) 掛霜、(二) 燴、(三) 煸
41. 餐廳籌設初期，需有大量資金挹注，如店租、機具設備添購、行銷廣告宣傳及裝潢設計等費用；其中「裝潢設計費」不論是否有營收產生，投入後即無法取回，如依成本屬性分類，其應屬於何類成本支出？
- (A) 勞務成本 (B) 沉沒成本 (C) 物料成本 (D) 材料成本
42. 在餐旅業發展效益中，觀光乘數效益(Tourism Multiplier Effects)是屬於下列哪一種層面的考量？
- (A) 環境 (B) 文化  
(C) 社會 (D) 經濟
43. 有關餐廳倉儲管控之敘述，下列何者**不宜**？
- (A) 物料入庫存放應詳實記錄，並每月盤點一次  
(B) 冰淇淋存放溫度應維持-18°C 以下  
(C) 遵循 LIFO 原則發放各式食材  
(D) 冷凍庫溫控不當，易使肉品鮮度變質

44. 下列日式料理中，何者著重於「當季」、「新鮮」在地食材選用，並搭配精緻器皿裝盛供應？  
(A) 懷石料理 (B) 會席料理  
(C) 精進料理 (D) 本膳料理
45. 在臺灣，異國美食風潮正盛行，大街小巷隨處可見各式異國料理餐廳，如：義式、法式、美式、德式餐廳等；下列各國料理特色之敘述，何者正確？  
(A) 提拉米蘇(Tiramisu)是英國著名的甜點  
(B) 松露(Truffles)是法國三大珍味之一，法式烹調喜歡使用奶油  
(C) 炸魚排薯條(Fish and Chip)是美式餐飲常見的食材  
(D) 番紅花(Saffron)是義大利著名香料，常使用於海鮮燉飯(Paella)
46. 有關米其林評鑑指南(Le Guide Michelin)之敘述，下列何者**錯誤**？  
(A) 1900 年發行米其林專業美食評鑑  
(B) 1926 年首度建立米其林星級評鑑制度  
(C) 1920 年起綠皮書(Green Guide)手冊開始在書店以每本 8 元法郎出售  
(D) 米其林一至三星的榮譽給予提供最精美食物的餐廳
47. 有關餐飲組織中，人力資源管理的敘述，下列何者為工作規範(Job Specification)？  
(A) 表達工作在餐飲組織中的層級與地位  
(B) 將工作分成許多類別或等級，再將相同價值的工作，安置相同等級薪資  
(C) 依個人才能安排最適當的工作，切勿因人設事  
(D) 又稱工作條件，例如：儀表、教育程度、工作年資
48. 客人點用 Flambé 餐點時，旁桌服務員會以現場焰燒烹調方式服務餐點。顧客可同時滿足視覺及味覺的享受。此類生產與消費同時發生的特性是屬於餐旅業何種行業屬性？  
(A) 不可分割性(Inseparability) (B) 異質性(Heterogeneity)  
(C) 無形性(Intangibility) (D) 不可儲存性(Perishability)
49. 身為餐旅從業人員，對於個人的職業前程規劃，下列敘述何者**錯誤**？  
(A) 主動參與各種可以增進職場專業能力之學習  
(B) 常換工作以多了解各餐廳的經營管理  
(C) 要先認識自己志向與了解自己興趣  
(D) 具活到老學到老，終身學習的概念
50. 將材料放入高湯中一同烹煮，待適當時機再淋下太白粉水，湯汁濃稠成糊狀。請問以上敘述，可能是下列哪一道菜的烹調過程？  
(A) 拔絲腰果 (B) 栗子燉雞  
(C) 苦瓜燉排骨 (D) 燴豆腐

【以下空白】