

106 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

106-1-17-4

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

1. 依據行政院主計處「中華民國行業標準分類」：
 - (A) I 大類：住宿及餐飲業
 - (B) R 大類：藝術、娛樂及休閒服務業
 - (C) N 大類：旅行、會議及展覽服務業
 - (D) H 大類：運輸及倉儲業
2. 甲、Tourism(觀光)；乙、Leisure(休閒)；丙、Food & Beverage(餐飲)；丁、Lodging(住宿)；戊、Recreation(遊憩)以上皆泛指餐旅相關產業
3. (A) Amusements Tourism 娛樂觀光
(B) Social Tourism 社會觀光
(C) Events Tourism 節慶觀光
(D) Industrial Tourism 產業觀光
4. (A) Heterogeneity 異質性
(B) Seasonality 季節性
(C) Restless 無歇性
(D) Variability 易變性
5. 觀光局在 99~100 年行銷推廣「體驗臺灣原味的感動」為政府推動的觀光政策(A) 旅行臺灣感動 100
6. 現代大眾旅遊(Mass travel)的興起，主要是發生在 (D) 第二次世界大戰結束後
7. (A) 餐廳不提供豬肉及酒精類飲品
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，是屬於(A) 委託加盟連鎖 (Delegated Chain)
9. (A) Cruise Tourism 郵輪觀光
(B) Sustainable Tourism 永續觀光
(C) Green Tourism 綠色觀光
(D) Cultural Tourism 文化觀光
10. 甲、迴轉壽司：櫃檯式服務
乙、鐵板燒(Teppanyaki)：櫃檯式服務
丙、PUB(酒吧)：櫃檯式服務
丁、法式餐廳：餐桌服務
戊、吃到飽餐廳(Buffet)：自助式服務
己、速食餐廳：櫃檯式服務，如麥當勞、肯德基、摩斯漢堡
11. 所謂服務的「關鍵時刻」(Moment of Truth)就是在 15 秒鐘「接觸」顧客時就已決定了公司形象乃是服務品質良窳的決定關鍵因素
12. (A) Catering Service：外燴服務
(B) Room Service：客房餐飲服務
(C) Mobile Canteen Service：活動餐車服務(攤販或餐車)
(D) Convenient Service：便利服務
13. (D) 奧古斯特·愛斯可菲(Georges Auguste Escoffier)：

在 19 世紀後期古典廚藝時期，將法國新舊菜系有系統的分類並將菜餚精簡化，以及建立了廚房人員的具體工作內容，並著有「烹飪指南」一書，被尊稱為西餐之父
14. (A) Straight Line Arrangement：直線型排列
(B) 「L」Arrangement：L 型排列
(C) Back to Back Parallel Arrangement：背對背平行排列
(D) Face to Face Arrangement：面對面平行排列
15. Bus Boy 練習生
甲、協助點菜服務－服務生；乙、迎賓帶位－服務生(或領檯人員)；丙、補足餐具或備品－練習生；丁、收拾用過的餐具或殘盤－練習生；戊、負責解決顧客重大抱怨－主管
16. 甲、湖南菜：左宗雞；丁、廣東菜：蜜汁燒肉
17. 甲、白河：蓮子(屏東東港：櫻花蝦)
乙、花蓮：麻糬、扁食(宜蘭：三星蔥)
18. (A) Gourmet Restaurant(高級美食餐廳)→Family Restaurant(家庭餐廳)→Filling Station(填飽站)
19. 工作擴大化(Job Enlargement)是指工作範圍的擴大或工作多樣性，從而給員工增加了工作種類和工作強度，工作擴大化使員工有更多的工作可做
20. (B) 同業競爭無法避免，但不能惡意打壓、削價競爭，須營造良性之同業競爭為佳
21. (D) Sous Chef(副主廚)：協助主廚執行廚房中的工作
22. (B) 傳統文化商品化：傳統文化藝術、手工藝品等為迎合觀光客需求，而大量製造或有某程度的改變商品，使傳統文化受到影響進而無法正確地保存起來
23. (B) 脫：在穿著衣物被熱水、熱湯燙傷時，千萬不要脫下衣服，而是先直接用冷水澆在衣物上降溫。如果衣服和傷口粘在一起時，切勿撕拉，有水泡時千萬不要弄破
24. (B) 甲→丁→乙→戊→丙
甲、預洗(Pre-rinse)；乙、沖洗(Rinse)；丙、烘乾(Air-dry)；丁、清洗(Wash)；戊、消毒(Sanitize)
25. 「一例一休」此政策實施後，對於餐飲服務業
(A) Labor Costs(人事成本)增加，造成餐飲服務業之經營有很大的影響
(B) Food Costs(食物成本)
(C) Beverage Costs(飲料成本)
(D) Other Costs(其他成本)
26. (A) 建立「食品」安全衛生與風險管理評估系統
27. 「標準作業流程」為(D) Standard Operation Procedure (S.O.P)

- (A) Overbooking(超賣策略)
 (B) Yield Management(營收管理)
 (C) Extra Value(附加價值)
28. 甲：十字軍東征和乙：東西方飲食文化交流，例如：肉桂由東方傳至西方；丙：上古時期和丁：在歐洲出現最早的公共餐飲地點稱為 Tavern；戊：文藝復興時期和己：義式料理影響法式料理，成為西餐的主流；庚：法國大革命後和辛：精緻餐飲進入平民生活，高級餐廳相繼開設
29. 以寧海俊法(Ninhydrin Test)是用來檢測「蛋白質」殘留物；有殘留物的反應呈現紫紅色
 (A) 大腸桿菌；紅色／紅色斑點(大腸桿菌試紙)
 (B) 澱粉；藍紫色(碘試液)
 (D) 脂肪；紅色／紅點(蘇丹試液)
30. 激勵員工之方法：(A) 保障原本薪資，並不會為員工帶來激勵之作用，維持基本薪資是工作最基本的條件
31. 採購、驗收不得為同一人；即辦理採購案件的承辦人員，不得擔任所辦採購的主驗人，以避免球員兼裁判，影響採購作業的公平性
32. 工作上有效的溝通原則：甲、接收訊息時，應先做適當之判斷後再決定如何處理；丙、由下而上的溝通方式，先傾聽基層員工想法後再處理
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 24 小時
34. 個人職涯前程規劃的步驟：乙、認識自己→丁、職業探索→丙、明智抉擇→甲、確定目標→戊、評估執行
35. 旅遊經驗、用餐經驗可以滿足顧客結交朋友或增進友誼的需求是屬於馬斯洛需求層級(Maslow's Hierarchy of Needs)理論中之社會的需求
36. 開門營業前之簡報(Briefing)由餐廳主管主持，所有人員到齊點名、檢查服裝儀容，宣佈注意事項或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、促銷技巧等，之後再進行營業前任務指派及區域檢查
37. (D) 黃麴毒素：常發生在五穀雜糧(黃豆、花生)中，此毒素也容易引起肝病變
 (A) 茄靈毒素：馬鈴薯
 (B) 金黃色葡萄球菌：易存在於化膿傷口
 (C) 肉毒桿菌：常在罐頭食品產生，毒性最強、致命率最高
38. 依餐廳不同的經營類型，有不同座位配置需求及考量
 (A) 直向型：大眾餐廳
 (B) 橫向型：高級美食餐廳、法式餐廳
 (C) 直橫交錯型：自助餐(Buffet)
 (D) 散布型：宴會廳
39. 餐具之耗損率採用(C) 目標管理：就是「目標達成」，因此組織必須進行目標管理(Management By Objects；MBO)。目標管理的意義，在於可透過目標及標準，來規劃、執行、考核、改善員工及組織的績效成果，以達到耗損率之控制
40. 中餐有各式烹調法，(一) 將糖與水入鍋加熱溶解成黏性糖漿，會有絲狀產生(拔絲)；(二) 利用爐灶的餘溫長時間燒煮，使食物入味(煨)；(三) 中餐最普遍的烹調法，是用大火在短時間內，用少量油脂快速攪拌的烹調方式(炒)
41. 裝潢費用不論餐廳能否有營利產生，皆不能再取回，屬於(B) 沉沒成本
42. 觀光乘數效益(Tourism Multiplier Effects)數值越大表示創造的「經濟」效益越大
43. 餐廳依照倉庫儲存物料特性不同與條件分類(C) 食材發放時，應遵循 FIFO(First In First Out)的原則
44. 日本料理中配合季節，並著重在「當季」、「新鮮」在地食材，並很重視使用精緻的器皿之料理種類為
 (A) 懷石料理
 (B) 會席料理：古代文人聚會舉行宴席而產生，講求精緻、豪華
 (C) 精進料理：屬於寺廟料理，日式中最簡樸之料理
 (D) 本膳料理：起源較早，出現在少數場合，例如：祭典宴會
45. (A) 提拉米蘇(Tiramisu)是義大利著名的甜點
 (C) 炸魚排薯條(Fish and Chip)是英國餐飲常見的食材
 (D) 番紅花(Saffron)是西班牙著名香料，常使用於海鮮燉飯
46. 有關米其林評鑑指南(Le Guide Michelin)之敘述如下：米其林評鑑制度：一顆星：十分不錯的好餐廳；二顆星：值得繞道前往一試的美食；三顆星：值得專程規劃行程的難得佳餚
 (C) 1920 年起綠皮書(Green Guide)「旅遊資訊」手冊開始在書店以每本 7 元法郎出售
47. 工作規範(Job Specification)：又稱為工作條件，例如：儀表、教育程度、工作年資
 (A) 工作頭銜：表達工作在餐飲組織中的層級與地位
 (B) 工作分類：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) 工作分配：依個人才能安排最適當的工作，切勿因人設事
48. Flambé(法式桌邊烹調)：桌邊服務人員會在製作過程中淋上烈酒、焰燒烹調並擺盤供應給客人。這是屬於餐飲服務業的生產與消費同時發生的特性
49. 身為餐旅從業人員，對於個人的職業前程規劃：
 (B) 常換工作無法多了解各餐廳的經營管理，常換工作也給人不穩定的感覺
50. 將材料放入高湯中同煮，再淋下太白粉水，湯汁濃稠成糊狀，此道菜為(D) 熘豆腐