第一部分：餐旅服務

1. 有關餐飲從業人員的基本服務禮儀，下列何者正確？
(A) 接待顧客時，遇到主管迎面走來，服務人員應主動先將顧客介紹給主管認識
(B) 接近顧客時，應保持 90-120 公分的距離，以免顧客產生壓迫感
(C) 從訂位紀錄中得知顧客姓氏，親切的稱呼顧客姓氏以表尊重
(D) 服務人員行走時遇到來賓，應面帶微笑行 30 度鞠躬禮

2. 下列哪一個職務的餐飲從業人員必須熟悉餐廳桌椅的排列方式與座位數？
(A) Greeter　(B) Dumb Waiter
(C) Sommelier　(D) Manager

3. 下列何者違反餐廳經營設備的選用原則？
(A) 選用直徑超過 5 呎的圓桌時，應規劃搭配小於圓桌桌面直徑 60 公分以上的轉檯
(B) 選擇相同規格的餐桌，通常桌面高度離地面約 71-76 公分
(C) 依據餐廳經營的定位與特性，選擇兼顧美觀、舒適、安全及價格合理的設備
(D) 選用符合人體工學的餐椅，通常是椅面離地高度約 30 公分，椅面與桌面間的距離約 45 公分

4. 下列哪一個服勤設備的主要功能<u>不是</u>在顧客面前提供服務？
(A) Heated Trolley　(B) Flambe Wagon
(C) Service Trolley　(D) Trencher Wagon

5. 下列器具中屬於客用餐具的有幾項？
甲、butter spreader　乙、cheese knife　丙、salmon knife　丁、fish knife　戊、pastry tongs
(A) 1 項　(B) 2 項
(C) 3 項　(D) 4 項

6. 智業中式餐廳的招牌上標示如圖(一)，請問該餐廳<u>最不可能</u>提供下列哪些菜餚？
甲、五更腸旺　乙、蒜蓉明蝦　丙、燒酒雞
丁、紅燒蹄膀　戊、燻茶鵝　己、滑蛋牛肉
(A) 甲、丙、丁　(B) 乙、戊、己
(C) 甲、丙、丁、己　(D) 甲、乙、戊、己

圖(一)

7. 餐廳通常會依據不同用餐時段設計適合的菜單，下列哪一種菜單供應的用餐時段較長？
(A) Brunch Menu　(B) Soirée Menu
(C) Afternoon Tea Menu　(D) California Menu

8. 依據西餐菜單的結構，哪一道菜餚的口味多以清淡略酸鹹爲主，主要是用來刺激顧客的味蕾與食慾？
(A) Potage　(B) Hors d’Oeuvre Froid
(C) Hors d’Oeuvre Chaud　(D) Grosse Piéce

9. 下列何者違反桌次與席次安排的原則？
(A) 中餐宴席通常採圓桌設宴，當桌數有三桌呈一字形排列時，以中間桌爲主桌，主桌右方爲第 2 桌，主桌左方爲第 3 桌
(B) 安排中餐宴席的席次時，成對的賓客應對坐於圓桌的兩端
(C) 西餐席次依尊右原則安排，女主人的右邊爲首席，男主人的右邊爲第 2 席，離主人越遠的位置席位越低
(D) 西餐席次安排應考量 Position、Personal Relationship 及 Political Situation 等三項原則

10. 下列情境中，符合用餐禮儀的有幾項？
甲、鍾國發現餐桌上的餐具有明顯污漬，以展示盤上的口布將污漬擦拭乾淨
乙、瓷炫想在牛排上灑一點海鹽，輕聲的請鄰座賓客幫忙拿取
丙、惠喬享用魚排時發現有魚刺，先將魚刺吐在手心後，再放在骨盤上
丁、銹賢因近日總統大選問題炒的火熱，在用餐中暢談自己的政治立場
戊、敏皓用餐中接到太太打來的電話，將大腿上的口布放在椅面上後離席接聽電話
(A) 1 項　(B) 2 項　(C) 3 項　(D) 4 項

11. 有關「Mise en Place」的敘述，下列何者**不正確**？
(A) 擦拭盤類餐具時應以左手取布巾一角拿取盤緣，再以右手取布巾另一端來回擦拭盤緣
(B) 擦拭餐椅時應由上往下，依序擦拭椅面、椅背及椅腳
(C) 工作檯的清潔步驟爲：移開餐具備品→擦拭清潔→鋪上乾淨墊布→放回餐具備品
(D) 工作檯的餐具備品以拿取方便爲原則擺放，玻璃杯皿應分類擺放於下層層架

12. 燦爛火花、野玫瑰、花苞及花蝴蝶等四個口布樣式，屬於杯花及盤花的各有幾個？
(A) 杯花 4 個，盤花 0 個　(B) 杯花 3 個，盤花 1 個
(C) 杯花 2 個，盤花 2 個　(D) 杯花 1 個，盤花 3 個

13. 有關 Napkin 的敘述，下列何者正確？
(A) 依據用途可分爲客用、觀賞及服勤用，客用口布講求特殊造型令客人驚豔，例如：星光燦爛
(B) 主要可分爲 30×30 公分、45×45 公分及 50-56×50-56 公分等三種尺寸，晚餐的口布面積最大
(C) 和服、平面西裝與靴子等三款口布均屬於客用口布
(D) 蠟燭、金武士、鐵甲武士與揚帆等四款口布均屬於對角折法

14. 摺疊式圓桌的架設步驟依序爲何？
甲、一手扶桌緣上方，另一手打開下方腳架
乙、取側立之圓桌面，站立於桌面後側，雙手上下握住桌緣向前滾動
丙、打開上方腳架
丁、將圓桌滾至定點，面向有腳架的一面
戊、檢視桌面是否平穩
己、雙手扶住桌緣，下方腳架朝地，下壓桌面以立起圓桌
(A) 丁乙丙甲己戊　(B) 乙丁丙甲己戊
(C) 乙丁甲丙己戊　(D) 丁乙甲丙己戊

15. 有關托盤的種類與操作，下列何者**最不正確**？
(A) 托盤的材質主要可分爲木製、金屬及塑膠等三種，其中塑膠托盤最常被業界選用
(B) 托盤的形狀主要可分爲圓形、橢圓形及長方形等三種，其中長方形托盤主要是用來將飲料或餐具直接端持到餐桌旁服務顧客
(C) 操持托盤時，較高或較重的物品應靠內側或中間擺放，較矮或較輕的物品則靠外側擺放
(D) 在賓客較多或動線狹窄的宴會中端送高腳酒杯，應採用高手托的操持方式將托盤提高至胸前或高舉於肩膀上方

16. 有關服務叉匙的敘述，下列何者**錯誤**？
(A) 手握式是以匙上叉下的方式將服務叉匙的握柄握於右手掌心來夾取食物，是西餐服務標準的握法
(B) 指夾式的操作是將無名指在上，中指及小指在下握住服務匙柄的後段，再將拇指和食指握住服務叉柄的中段來操作，操作的穩定性較手握式高
(C) 進行桌邊服務時，不論是烹調、拌合還是夾取菜餚，都應盡量以左叉右匙的方式雙手操作服務叉匙
(D) 夾取菜餚時應視食物大小及軟硬變化操作方式，例如夾取大塊圓形食物時，應將服務叉翻面，使叉齒向下

17. 西餐餐桌布置與擺設的流程爲何？
甲、擺放定位盤　　乙、架設餐桌
丙、擺放水杯及酒杯　　丁、鋪設檯布
戊、擺放左側餐具　　己、擺放右側餐具
庚、擺放餐椅　　辛、擺放餐巾、調味品及公用物品
(A) 乙丁戊甲己丙辛庚　　(B) 乙丁甲戊己丙辛庚
(C) 乙丁甲己丙戊辛庚　　(D) 乙丁甲己戊丙辛庚

18. 辛巴在希爾頓飯店享用豐富的早餐，餐點包括 Sausage、Oatmeal 及 Omelet，請問他的餐桌上**最不可能**出現下列哪一個餐具？
(A) Water Goblet　　(B) Oval Plate
(C) Coffee Cup & Saucer　　(D) Dinner fork & Dinner knife

19. 下列需隨餐附上「Finger Bowl」的菜餚有幾道？
甲、Mussel　乙、Bouillabaisse　丙、Escargot in a Ceramic Dish
丁、Melon　戊、Grapefruit　己、Caviar
(A) 2 道　(B) 3 道　(C) 4 道　(D) 5 道

20. 有關餐桌擺設的敘述，下列何者正確？
(A) 在擺設展示盤右側餐具時，應由外向內擺設，以免造成展示盤與餐具間的距離過寬或過窄
(B) 需要擺設餐叉、魚叉或沙拉叉時，基於衛生考量應將叉齒朝下，以減少與空氣接觸的面積
(C) 擺設刀類餐具，通常將餐刀、牛排刀、魚刀等的刀刃朝左，僅奶油刀的刀刃朝右擺放，但所有刀類餐具的刀柄均朝下擺放
(D) 餐桌擺設時可使用展示盤或口布進行定位

21. 下列哪些餐飲服務，顧客實際上**並未**在餐廳內用餐？
甲、Room Service　乙、Catering Service　丙、Counter Service
丁、Drive-through Service　戊、Cafeteria Service　己、Home-delivery Service
(A) 乙己　(B) 丙戊
(C) 甲乙己　(D) 甲乙丁己

22. 下列哪一種餐桌服務方式，服務人員需要具備熟練的分菜技巧？
(A) English Service　(B) American Service
(C) French Service　(D) Arm Service

23. 在顧客面前現場製作凱薩沙拉時，服務人員會用到下列哪一個服勤技巧？
(A) Carving　(B) Tossing
(C) Filleting　(D) Flambé

24. 下列哪一種餐飲服務方式的人事成本最低？
(A) Carry-out Service　(B) Dining Car Service
(C) Vending Machine Service　(D) Self-Service

25. 稚玲和先生到 La Cocotte by Fabien Verge 法式餐廳用餐，爲了慶祝結婚周年想要點一瓶剛上市的 Beaujolais 來搭配餐點，請問該餐廳所提供正確的葡萄酒服務流程爲下列何者？
(A) 呈遞酒單→展示驗酒→放置酒杯→調整酒溫→開瓶→試酒→斟酒
(B) 呈遞酒單→放置酒杯→展示驗酒→調整酒溫→開瓶→試酒→斟酒
(C) 呈遞酒單→展示驗酒→調整酒溫→放置酒杯→開瓶→醒酒及過酒→試酒→斟酒
(D) 呈遞酒單→放置酒杯→展示驗酒→調整酒溫→開瓶→醒酒及過酒→試酒→斟酒

26. 葡萄酒開瓶器的種類繁多，當顧客點選陳年葡萄酒時，侍酒師在考量其軟木塞較脆弱的情況下，選用下面哪一種開瓶器較可以避免軟木塞破碎？
(A) Waiter’s Corkscrew　(B) Butterfly Corkscrew
(C) Two-pronged Extractor　(D) Ashwood-handled Corkscrew

27. 有關各種葡萄酒與食物的搭配，下列何者**最不適合**？
(A) 薄酒萊新酒搭配鹽烤鱈魚或碳烤明蝦
(B) 甜白酒搭配風乾牛肉或濃郁的藍黴乳酪
(C) 冰酒搭配巧克力或水果乾
(D) 香檳搭配水果派或蛋糕

28. 下列何者**不符合**餐廳安排座位的原則？
(A) 平均的將顧客安排在不同的服務區域，以平衡服務人員的工作量，讓顧客獲得週到的服務
(B) 安排座位時應從「先到先服務」的原則，以避免引起顧客的不悅
(C) 對於年紀大或行動不便的顧客，應考量其方便性，盡量安排在出菜口、上菜區等服務動線的地方
(D) 剛開始營業時，應將顧客安排在餐廳前段較顯眼處，讓餐廳的生意看起來較活絡

29. 「任職於信鏵牛排館的王經理招待自己家人到自家餐廳用餐，結帳時王經理在員工簽帳單上簽名，故家人這桌享有餐費 7 折優惠」，請問這種付款方式稱之為何？
(A) House Use
(B) Personal Entertainment
(C) City Ledger
(D) House Ledger

30. 下列哪一道菜餚最有可能作為 Cold Appetizer？
(A) Shrimp Cocktail
(B) Soufflé
(C) Escargot in Shells
(D) Spaghetti

31. 下列何者<u>不符合</u>中餐廳的服勤技巧與原則？
(A) 菜餚上桌的擺設以一中心、二平放、三三角、四四方、五梅花的方式擺設
(B) 中餐分菜可分為桌上分菜與旁桌分菜兩種，兩種方式皆須採用每一道菜獨立使用一組服務叉匙，以免菜餚的味道互相影響
(C) 菜餚端至轉檯後，服務員應自主人右側以右手順時針轉動至主賓位置停留 2-3 秒後，再轉至主人位置
(D) 使用服務叉匙分菜應先分主菜，再分配菜；若有佐料或湯汁則先淋上湯汁，再加佐料

32. 有關餐廳內可能產生的廢棄物，下列何者屬於不可回收的垃圾？
(A) 員工制服
(B) 陶瓷製品
(C) 牛奶罐
(D) 電冰箱

33. 英橋一家人在墾丁討海人海鮮餐廳大啖新鮮龍蝦大餐後發生下痢及嘔吐的現象，請問他們最有可能感染下列哪一種食物中毒？
(A) 腸炎弧菌
(B) 沙門氏菌
(C) 金黃色葡萄球菌
(D) 大腸桿菌

第二部分：飲料與調酒

34. 下列各種酒精飲料，屬於 Fermented Alcoholic Beverage、Distilled Alcoholic Beverage 及 Compounded Beverage 的各有幾個？
甲、Champagne
乙、Port
丙、Stout
丁、Calvados
戊、Cognac
己、Coffee Liqueur
庚、Sake
辛、Tequila
(A) 4 個、3 個、1 個
(B) 3 個、2 個、3 個
(C) 2 個、3 個、3 個
(D) 1 個、2 個、5 個

35. 下列哪一款飲料屬於 Tall Drink？
(A) Manhattan
(B) Martini
(C) Pink Lady
(D) Screw Driver

36. 下列哪一種水果<u>不適合</u>採用「Press」的調製方法？
(A) Grapefruit
(B) Orange
(C) Lemon
(D) Papaya

37. 依據行政院主計總處行業標準分類，知名的飲料連鎖店「50 嵐」屬於哪一類？
(A) I 大類　(B) N 大類　(C) R 大類　(D) S 大類

38. 下列何者**不是**飲料店業的特性？
(A) 入行障礙較少，創業門檻較低
(B) 人員、設備、物料成本較高，投資金額較高
(C) 廚房設備較少，外帶與外送的比例較高
(D) 飲料產品受季節的影響較大

39. 有關五種臺灣出產的茶葉，產地由北到南的排列，下列何者正確？
(A) 五峰茶→鐵觀音茶→福鹿茶→舞鶴天鶴茶→港口茶
(B) 鐵觀音茶→五峰茶→福鹿茶→舞鶴天鶴茶→港口茶
(C) 上將茶→鐵觀音茶→鶴岡紅茶→福鹿茶→港口茶
(D) 鐵觀音茶→上將茶→鶴岡紅茶→福鹿茶→港口茶

40. 下列哪些臺灣茶葉的產區**沒有**靠海？
甲、竹崎高山茶　乙、霧社廬山烏龍茶　丙、日月潭紅茶
丁、林口龍壽茶　戊、竹山金萱茶　己、東方美人茶
(A) 甲乙丙　(B) 甲丙戊　(C) 乙丙戊　(D) 乙丁己

41. 國渝飲用含咖啡因的飲料會引起身體不適，請問他最可能點選下列哪款飲料？
(A) Oolong Green Tea　(B) Earl Grey
(C) Chamomile　(D) Darjeeling

42. 下列哪一款茶葉所需沖泡的水溫最高？
(A) 凍頂烏龍茶　(B) 白毫烏龍茶
(C) 龍井茶　(D) 香片

43. 臺灣的氣候非常適合種植茶樹，甚至一年可採收六次之多，有關採收季節的敘述，下列何者**最不正確**？
(A) 春茶可分爲早春、晚春、明前、明後、雨前、雨後等茶，是總產量最多的茶
(B) 夏茶因氣溫高、日照強、雨水多，茶樹芽葉生長迅速，能溶解於茶湯的浸出物相對減少，較適合作重發酵茶或全發酵茶
(C) 秋茶品質介於春茶與夏茶之間，茶葉香氣與滋味比較平和
(D) 冬茶佔總產量比例約 10%，因日照強度弱，所產製的茶品質最佳

44. 下列各個茶文化發展的里程碑，發生的先後順序爲何？
甲、爾雅中記載：「檟，苦荼」，亦爲茶湯的味道苦澀
乙、皇帝頒布召令，廢團茶、興茶葉，間接促進了中國紅茶的生產
丙、陸羽撰寫茶經一書，記載當時的飲茶文化
丁、荷蘭商船將中國的紅茶引進歐洲，影響後續英國的飲茶文化
(A) 丙→乙→甲→丁　(B) 丙→甲→乙→丁
(C) 甲→丙→乙→丁　(D) 甲→丙→丁→乙

45. 「英國、中國、美國、法國、印度、印尼、肯亞、阿根廷、巴西」等九個國家中，有幾個是全世界主要生產咖啡豆的國家？
(A) 4 個　(B) 5 個
(C) 6 個　(D) 7 個

46. 周經理自行開車參加應酬餐會，請問他**最不適合**點選哪些餐後飲料？
甲、Viennese Coffee　乙、Mesdames Coffee
丙、Royal Coffee　丁、Irish Coffee
戊、Cappuccino　己、Macchiato
(A) 甲戊己　(B) 甲乙戊己
(C) 乙丙丁　(D) 乙丙丁己

47. 下列哪一種烘焙程度的咖啡豆味道以苦味爲主，較適合沖泡成冰咖啡？
(A) Cinnamon Roast　(B) Medium Roast
(C) High Roast　(D) Full City Roast

48. 下列哪一款單品咖啡的產地來自於非洲？
(A) 摩卡咖啡(Mocha Coffee)
(B) 哥倫比亞咖啡(Colombian Coffee)
(C) 新幾內亞咖啡(New Guinea Coffee)
(D) 吉里馬扎羅咖啡(Kilimanjaro Coffee)

49. 下列哪一款飲料**不屬於** Carbonated Soft Drinks？
(A) Tonic Water
(B) Mineral Water
(C) Ginger Ale
(D) Sarsaparilla

50. 下列哪一種水果具有改善聲音沙啞的功效？
(A) Star Fruit　(B) Avocado
(C) Guava　(D) Passion Fruit

【以下空白】