1. 下列何者**不是**餐旅業快速成長之因素？
   (A) 觀光客行爲示範影響
   (B) 政府對休閒與觀光的重視
   (C) 交通運輸工具的進步
   (D) 休閒時間的增加

2. 有關「觀光」的定義，下列敘述何者**錯誤**？
   (A) 觀光是外地人旅行及停留而引發的各種現象與關係，不會導致永久居留，而且與任何賺錢活動無關
   (B) 中國最早對觀光定義的文獻是《左傳》觀卦，六四爻「觀國之光，利用賓于王」
   (C) 觀光的定義狹義來說，指人們離開居住地，向預定目的地移動，停留一段時間後再返回原居住地
   (D) 廣義而言，觀光不僅是休閒旅遊活動，也包括會議活動、經濟、學術、文化教育及協助完成這些活動的產業

3-4 題爲題組，有關我國餐旅業的發展沿革如下：
甲、以路邊攤、市集小吃及傳統小吃爲主的餐飲時期
乙、中華民國成立交通部觀光局
丙、台灣第一家休閒渡假旅館成立
丁、交通部頒佈『旅行業管理規則』
戊、餐飲業以主題餐廳、生機飲食、網路咖啡廳爲主，消費者重視業主提供的附加價值

3. 請問題組說明中的五項主題，時代背景的先後順序爲何？
   (A) 甲丁乙丙戊　　(B) 甲乙丁丙戊
   (C) 乙甲丙丁戊　　(D) 乙甲丁丙戊

4. 請問「E 化資訊時代來臨，電子商務發展迅速」，與題組中的哪一項時代背景最爲相同？
   (A) 甲　　(B) 丙
   (C) 丁　　(D) 戊

5. 小花暑假期間和爸媽參加吳哥窟 5 日遊的行程，從桃園機場出發時，就有領隊替他們辦理出境手續，抵達吳哥窟時當地的導遊已經在機場接待他們，旅遊過程中搭乘遊覽車並且住宿五星級飯店。請問小花在旅遊過程中所經歷的觀光現象，何者是屬於觀光系統中的「觀光媒體」？
   (A) 小花及爸媽
   (B) 吳哥窟
   (C) 旅遊費用
   (D) 遊覽車及五星級飯店

6. 餐旅從業人員在進行個人的職涯規劃時，通常依循的步驟爲下列何者？
   (A) 訂定目標→自我探索→抉擇與決定→執行行動方案
   (B) 訂定目標→自我探索→執行行動方案→抉擇與決定
   (C) 自我探索→訂定目標→抉擇與決定→執行行動方案
   (D) 自我探索→訂定目標→執行行動方案→抉擇與決定

7. 下列何者**不是**餐旅從業人員生涯規劃的目標？
   (A) 安全的生存　　(B) 擁有美滿的生活
   (C) 追求個人金錢與利益　　(D) 讓生命有意義

8. 有關餐旅從業人員的職業道德規範，下列敘述何者**不正確**？
   (A) 使用合法業者依規定設置的遊樂及住宿設施
   (B) 供旅客使用之寢具，於每位客人使用後換洗
   (C) 每年至少進行一次健康檢查
   (D) 以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品

9. 下列何者**不是**餐旅從業人員應該具備的職業道德？
   (A) 凡事追求自己個人表現
   (B) 眞心誠意爲賓客服務
   (C) 熱情好客的服務精神
   (D) 餐旅從業人員應遵守 SOP，但在合理範圍內提供個別化服務

10. 身爲餐旅從業人員應具備高「EQ」的耐心服務，請問所謂的「EQ」指的是下列何者？
   (A) 智力商數
   (B) 情緒商數
   (C) 道德商數
   (D) 微笑商數

11. 下列哪一種人格特質，**較不適合**從事餐旅服務業？
   (A) 性情溫和且待人有禮
   (B) 一個口令，一個動作
   (C) 具備團隊精神，服從上司指導
   (D) 整齊清潔的服裝儀容

12. 依照行政院主計處「中華民國行業標準分類」，從 A 大類至 S 大類共分爲 19 大類，請問每年由 TVA 舉辦的「ITF」是屬於哪一類？
   (A) I 大類：住宿及餐飲業
   (B) N 大類：支援服務業
   (C) R 大類：藝術、娛樂與休閒服務業
   (D) S 大類：其他服務業

13. 現在有許多電視購物頻道在銷售旅遊行程、餐飲券或是住宿券時，藉由拍攝實景或是名人推薦的方式來推廣，讓旅客有親身體驗的感受，這是爲了因應餐旅業的何種特性？
   (A) Perishability
   (B) Inseparability
   (C) Intangibility
   (D) Heterogeneity

14.「餐旅商品與時間的關聯性甚大，大多無法儲存到隔天再出售，若未在時間內賣出，業者將會有損失」。請問上列敘述最適當的因應對策爲下列何者？
   (A) 把握服務的關鍵時刻
   (B) 採取有效的營收管理策略
   (C) 將商品資訊透明化、具體化
   (D) 加強與相關行業的互動與合作

15. 有關西方餐旅業的發展，下列敘述何者正確？
(A) 文藝復興時期，英國貴族送子女至歐洲進行以教育爲主的旅遊，奠定歐洲團體全備旅遊的基礎
(B) 旅遊方式亦有因信仰或宗教因素開始遊覽觀賞的行爲，例如耶路撒冷，是人類最早的人造旅遊勝地
(C) 11 世紀時，十字軍東征造成經濟貿易的蕭條，東西文化交流完全中斷
(D) 工業革命時，英人 Thomas Cook 運用鐵路舉辦團體旅遊，成立英國通濟隆公司，並發行最早的旅行支票

16. 觀光拔尖領航方案行動計畫中，將北中南東離島等地區依照不同主軸發展觀光，請問「藝文時尚設計、流行音樂、兩蔣文化」是屬於哪一區域的特色？
(A) 北部地區　(B) 中部地區
(C) 南部地區　(D) 東部地區

17. 請問我國觀光事業的發展，事件發生的先後順序爲何？
甲、開放國人赴大陸探親
乙、公佈『發展觀光條例』
丙、民間成立「台灣觀光協會」
丁、台灣首座 BOT 飯店「美麗信花園酒店」開幕
戊、觀光事業邁向 Inbound 與 Outbound 的雙向交流階段
(A) 乙戊丙甲丁　(B) 乙丙戊甲丁
(C) 丙乙戊甲丁　(D) 丙戊乙甲丁

18. 馬祖於 2012 年 7 月通過博弈公投，請問馬祖規劃設置觀光度假區、附設觀光賭場，可能會帶來哪些**負面**的影響？
(A) 維護傳統古蹟
(B) 個人所得提升
(C) 傳統文化商品化
(D) 增加就業機會

19. 有關西方餐飲業的歷史與發展，下列敘述何者**錯誤**？
(A) 十字軍東征促進東西文化交流，引進番紅花、薑與肉桂等香料
(B) 古希臘時代，著名的「喀拉克拉(Caracalla)」浴場，已提供休息室、餐點及開胃菜，具備現代餐飲雛型
(C) 16 世紀時義大利公主嫁給法皇，將義大利烹飪技術傳入法國，因此義大利菜被稱爲「西餐之母」
(D) 咖啡飲料由非洲人傳入歐洲，最早在英國、法國等地盛行，世界上第一家咖啡屋誕生於英國倫敦

20. 有關於西方餐飲發展的人物配對，下列敘述何者正確？
(A) 古典烹飪的創始者→費南德・波伊特(Fernand Point)
(B) 發明油糊(Roux)→法蘭西斯・皮耶爾(Francois Pierre de la Varenne)
(C) 著有《美食者年鑑》一書，首開美食評論之風→愛斯可菲(Georges Auguste Escoffier)
(D) 新式烹飪創始者→安東尼・卡雷姆(Marie Antoine Careme)

21. 下列哪一個字的語源爲一道以羊腳熬煮的湯，意指「可以使人恢復元氣的神奇食品」？
(A) Restaurant　(B) Brasserie
(C) Bistro　(D) Tornus

22. 下列何者**不是**餐飲業未來的發展趨勢？
(A) 由傳統式簡單的餐廳轉爲多角化經營，如餐廳加書店
(B) 強調菜餚製作過程中的衛生安全
(C) 連鎖經營加速發展，企業規模逐漸增大
(D) 現代人外食的比例增高，未來以家庭式餐館爲餐飲主流

23. 2010 年鼎泰豐榮獲《港澳米其林指南》一星的殊榮，有關米其林評鑑的敘述，下列何者正確？
(A) 米其林評鑑分爲兩種：Green Guide 介紹餐廳與旅館；Red Guide 介紹旅遊資訊
(B) 一顆星指的是值得繞道前往一試的美食
(C) 最早的米其林指南於 1900 年在法國發行，是由米其林輪胎公司印製給汽車駕駛做爲行路的指南
(D) 米其林星級評鑑共分爲一星~五星

24. 有關中國餐飲業的歷史與發展，下列敘述何者**錯誤**？
(A) 夏朝時設有「庖正」，爲掌管御廚的官吏
(B) 孫思邈著有《齊民要術》一書，被後人稱爲「千金食治」，爲中國藥膳之始
(C) 呂不韋所著的《呂氏春秋》爲中國第一本論述到餐飲的著作
(D) 清朝的滿漢全席源自於北平菜，需分三天吃完，先吃滿菜，再吃漢菜

25. 周潔綸和昆靈到北京全聚德烤鴨用餐，服務人員將他們安排至隱密的 VIP 包廂，並有專屬的服務員爲其服務，使他們在用餐的過程中感受到尊重、隱私、舒適及方便，請問這是屬於餐飲商品構成的哪一種要素？
(A) Facilitating Goods
(B) Supporting Facilities
(C) Implicit Services
(D) Explicit Services

26. 依據經濟部商業司「公司行業營業項目」分類，下列哪一種餐廳屬於 F5 餐飲業中的「其他餐飲業」？
(A) Fine Dining Room
(B) Snack Bar
(C) Refreshment Stand
(D) Hospital Feeding

27. 下列哪一種服務方式，指的是將供應餐食所需的設備、器皿及食物的製作過程、服務等搬到客人指定的地點，進行餐食提供與服務？
(A) Catering Service
(B) Take Away Service
(C) Counter Service
(D) Drive-in Service

28. 有關中國飲食文化特色的配對，下列敘述何者正確？
(A) 華北蔥蒜區：蔥燒海參、醬爆雞丁
(B) 川湘辣椒區：蔥油淋雞、鹽焗中蝦
(C) 江浙魚蝦區：乾燒明蝦、豆酥鯧魚
(D) 兩廣蛇羹區：砂鍋獅子頭、蜜汁火腿

29. 小花暑假參加一年一度的「童玩節」活動，請問她最有可能帶什麼地方特產回來跟同學分享？
(A) 蜂蜜、豆瓣醬　(B) 鴨賞、上將茶
(C) 麻糬、黑糖糕　(D) 方塊酥、貢糖

30. 知名的連鎖餐廳「饗食天堂」因其供應世界各國的美食料理，舉凡小炒大宴、熱辣鮮香、濃淡葷素、精緻甜品及跨界創作風味等，每位顧客僅收費 768 元即可盡情無限享用，因此時常一位難求。請問「饗食天堂」是屬於哪一種服務方式的餐廳？
(A) Counter Service
(B) Semi- Buffet Service
(C) Buffet Service
(D) Table Service

31. 下列何者**不是**連鎖餐廳的特性？
(A) 母公司名氣愈大，愈容易爭取融資及較佳的地點
(B) 標準的裝潢、操作系統和固定菜色
(C) 菜單特色的研發性強，並且食材採購、餐點製備等作業皆獨立
(D) 管理費用和權利金金額高

32. 娜美跟羅賓目前任職於安東尼法式餐館，娜美的工作爲服務客人葡萄酒的介紹與點酒、開酒、過酒等工作，羅賓則是負責切肉車切割及點心車推送的服務。請問下列何者最有可能是兩人的工作職稱？
(A) Sommelier；Chef de Rang
(B) Sommelier；Premier
(C) Chef de Vin；Trancheur
(D) Chef de Vin；Commis de Suite

33. Ellen 擔任飯店的人力資源部門經理，她在此次招募的 20 名新進員工中，依照每位員工的個性、學識及能力等因素，分別安排適當的工作，使每位員工能達到最高工作績效。請問上述是屬於餐飲組織的哪一項原則？
(A) Job Assignments
(B) Unity of Command
(C) Span of Control
(D) Delegation of Responsibility

34. 甲：負責菜單研發、製作標準食譜；乙：製作熱開胃菜、蔬菜料理及蛋料理；丙：負責叫菜、控制出菜及走菜之時間。請問上列三個敘述分別指的是哪些餐飲內場人員的職責？
(A) Executive Sous Chef；Entremetier；Poissonier
(B) Executive Sous Chef；Entremetier；Expediter
(C) Executive Chef；Entremetier；Poissonier
(D) Executive Chef；Entremetier；Expediter

35. 有關中餐廳廚房工作人員的敘述，下列何者**錯誤**？
(A) 候鑊師傅熟悉餐廳內菜餚的烹調方法，是中餐烹調的靈魂人物
(B) 紅案師傅須於每天下班前清點冰箱內剩餘食材，並定期清潔冰箱
(C) 水鍋師傅負責蒸煮菜餚、煲高湯
(D) 料清師傅負責家禽、魚貝類的宰殺，且加以切割成適當大小，供其他部門使用

36. 王品集團旗下發展出西堤牛排、陶板屋、原燒、石二鍋、聚、舒果、藝奇等不同類型的餐飲品牌，請問這是屬於下列哪一種餐飲組織架構的類型？
(A) 簡單型組織
(B) 地區型組織
(C) 產品型組織
(D) 功能型組織

37. 請問下列何者的工作是負責結算消費金額，並填寫營業收入相關報表？
(A) 餐廳出納員
(B) 領檯員
(C) 領班
(D) 經理

38. 漢來大飯店爲避免員工對同一份工作做太久而產生倦怠感，安排員工到不同部門或職位工作，也藉此增加員工的歷練與經驗。請問上列敘述最符合工作設計中的哪一種方法？
(A) 工作簡單化
(B) 工作輪調
(C) 工作豐富化
(D) 工作擴大化

39. 有關餐廳動線安排的原則，下列敘述何者**錯誤**？
(A) 餐廳的動線應細分爲食材進出管道、服務員與消費者出入走道及服務員服務行動路線
(B) 餐廳外場對動線的規劃儘可能採直線，如單向的雙通道設計
(C) 一般廢棄物處理區多設在員工出入口，避免影響客人用餐或非工作人員進出
(D) 餐廳前場用餐區與後場製備區應盡量設於不同樓層

40. 下列哪三者爲「廚房工作三角形」，三邊長總和越短則越節省時間？
(A) 調理台、冷凍庫、烤箱
(B) 調理台、冷凍庫、爐台
(C) 水槽、冰箱、烤箱
(D) 水槽、冰箱、爐台

41-42 爲題組，有關廚房格局設計如下：
甲、將廚房主要設備沿著牆壁排列成一直線，上面有一長條狀的通風罩
乙、將廚房設備沿著牆壁擺放，可以容納更多的機器設備，縮短工作動線
丙、將工作檯排放集中，主要的烹調設備面對面平行於廚房兩側
丁、將廚房的主要設備集中，廚房分成前後兩部分，可以集中空調通風設備

41. 請問上述哪一種廚房設計的型態爲「島嶼式排列」？
(A) 甲　(B) 乙
(C) 丙　(D) 丁

42. 請問哪一種型態的廚房設計最適合學校、醫院及員工廚房？
(A) 甲　(B) 乙
(C) 丙　(D) 丁

43. 有關倉庫管理的原則，下列敘述何者正確？
(A) 乾貨的儲藏量一般是以 4~7 天爲標準庫存量，亦即約 1 個月進貨 4 次
(B) 物料入庫與發料時均需完整做紀錄，且至少每半年盤點一次
(C) 冷凍庫與冷藏庫約佔總儲存量的 70%
(D) 冷藏食品的中心溫度應保持在 0°C 以下

44. 下列何者**不是**中央倉儲的優點？
(A) 物料集中採購、儲存與管理
(B) 物料種類過多以致管理不易
(C) 便於集中檢驗物料，以減少因分散而重覆相同工作
(D) 物料集中儲存易於控制盤存

45. 有關菜單的敘述，下列何者**錯誤**？
(A) Set Menu 是指由餐廳搭配好一整套固定的菜餚，顧客依照喜好直接選擇，可以減少點選餐食多餘的考量
(B) Order Menu 的菜色多樣化，在菜單上分門別類列出每一道菜，適合喜歡口味多變的顧客
(C) Brunch 指的是介於早餐與午餐之間的早午餐
(D) Hanging Menu 是指像書本一樣可以打開閱讀，通常用於菜色多樣化的餐廳及高級餐廳

46. 著名的王品集團以透明的升遷管道及優渥的紅利獎金吸引社會新鮮人搶進王品家族的餐飲王國，請問「透明的升遷管道及優渥的紅利獎金」屬於「二元因素理論」的哪一個因素？
(A) 保健因素　(B) 維持因素
(C) 激勵因素　(D) 外在因素

47. 小萱大學畢業後憑藉一股對餐飲業的滿腔熱忱投入餐飲業，以追求自我成長與激發自我潛能爲目標，在工作的表現上精益求精、追求突破。請問小萱目前是處於馬斯洛「需求層及理論」中的哪一層級？
(A) 安全需求　(B) 愛與隸屬需求
(C) 尊重需求　(D) 自我實現需求

48. 有關食品中毒的敘述，下列何者正確？
(A) 食品中毒的必要條件爲病原、傳播媒介及感受體
(B) 金黃色葡萄球菌中毒的感染途徑爲海鮮類食品
(C) 化學性食品中毒常見的有汞引起的痛痛病、鎘引起的烏腳病及砷引起的跳舞病
(D) HACCP 原文爲 Hot And Cold Control Point System，最早用於罐頭加工食品

49. 餐飲成本依成本彈性分爲固定成本、半固定成本和變動成本，請問「正職員工薪資、臨時工薪資、水費、電費、餐飲成本、房屋租金、天然瓦斯費、保險費」中，有幾項是屬於「固定成本」？
(A) 1 項　(B) 2 項
(C) 3 項　(D) 4 項

50. 泰便宜餐廳今擬定食物成本爲 40%，服務費爲結帳金額的 10%，今日預定謝師宴人數共 40 人份的菜餚，總食物成本爲 6,000 元，請問參加謝師宴的 40 位每人應付多少費用？
(A) 150 元　(B) 165 元
(C) 375 元　(D) 413 元