

102 學年四技二專第一次聯合模擬考試

餐旅群 專業科目 (一) 詳解

102-1-17-4

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

1. (A) 情緒商數指的是 Emotional Quotient(EQ)，是一種自我情緒控制能力的指數，包含自我覺察、情緒管理、自我動機、衝動控制及人際技巧等幾項特質所構成
(D) 餐旅業重視團體合作的能力
3. (A) Convention & Exhibition Tourism 會議展覽觀光：以會議或展覽吸引遊客前來，並且參加觀光活動
(B) Industrial Tourism 產業觀光：將產業與觀光結合，例如茶山房肥皂文化體驗館
(C) Events Tourism 節慶觀光：以地方慶典為主要目的，像是泰國四月份潑水節
(D) Social Tourism 社會觀光：是指由政府或福利機構協助弱勢族群能夠參加觀光活動
4. (A) Cross Training 交叉訓練
(B) On Job Training 在職訓練
(C) In-service Training 在職訓練
5. 伊尹為商朝第一位以食論政的「良相兼名廚」，以「治大國如烹小鮮」而留名。易牙為春秋時期烹飪廚藝業的祖師，有廚神之稱號
7. (A) 半台斤 = 300 公克 (1 台斤 = 600 公克)
(C) 1 品脫(480 cc) = 2 杯 = 16 盎司
(D) 1 湯匙(15cc) = 3 茶匙 = 6 吧匙
8. 應將較重的物料存放於入口附近的儲物架下層，以方便搬運
9. 合作加盟是由零售商自行發起而組成，主要目的為共同採購，降低成本，共同分擔行政費用，故零售商即為股東之一
10. 甲：鐵板燒
乙：主題餐廳
丙：快餐車
丁：速食餐廳
戊：家庭餐廳
所謂「Counter Service」是指客人於櫃檯點餐，由廚師於開放式廚房烹煮後，直接進行服務
11. 甲：度小月擔仔麵：民國前 11 年
乙：西雅圖極品咖啡：民國 86 年
丙：臺中春水堂：民國 72 年
丁：波麗露西餐廳：民國 23 年
戊：21 Century 風味館：民國 84 年
12. 國家觀光(National Tourism)係指本國居民在國內(Domestic Tourism)及出境至國外(Outbound Tourism)進行的觀光活動
13. (A) 汙染區：驗收、洗滌
(B) 準清潔區：切割、調理、烹調
(C) 清潔區：配膳、包裝、上菜
(D) 一般工作區：辦公室、廁所、休息室等
14. (A) 勞力與工作型態改變－社會負面
(B) 帶來觀光乘數效應－經濟正面
(C) 土地價格上漲－經濟負面
(D) 減少失業人口－社會正面
15. (B) 上什：蒸籠師傅
(C) 料清：排菜師傅
(D) 候鑊：爐灶師傅
16. Implicit Services 是指無形的內隱服務，為消費者心理的感受，故身分地位、幸福感、舒適與方便皆屬之。而員工制服為有形的支援設施(Supporting Facilities)
17. (A) 燒冷冰－屏東潮州
(B) 黑珍珠蓮霧－屏東林邊
(C) 櫻花蝦－屏東東港
(D) 糕渣－宜蘭
19. (A) 東方系統：浙江菜、江蘇菜、上海菜
(B) 西方系統：四川菜、湖南菜
(C) 南方系統：廣東菜、廣州菜
(D) 北方系統：北平菜
20. 到韓國首爾體驗傳統「汗蒸幕」文化，由於無法預先試用，必須等待旅程開始才能實際感受，是屬於不可觸摸性
21. Amusements Tourism 是指以「休閒娛樂」為目的之娛樂觀光，其餘三者屬性較為相近，分別為 Sustainable Tourism 永續觀光、Alternative Tourism 替代性觀光、Environmental Tourism 環境觀光
22. (A) 還報價：報價太高退回給賣家，討價還價的來往方式
(B) 更新報價：報價期過，相同條件再次報價
(D) 確定報價：在特定期限內完成報價才有效
24. A 類物料為高價物品，可使用存量卡(Bin Card)加以有效管理。而 EEQ(Economic Ordering Quantity)是指經濟採購量，適用於 B 類物料採購所需物品
25. (A) 北部地區：生活及文化的臺灣
(B) 中部地區：產業及時尚的臺灣
(C) 南部地區：歷史及海洋的臺灣
(D) 東部地區：慢活及自然的臺灣
另外，離島地區為「特色島嶼的臺灣」，而不分區則是以「多元的臺灣」為定位
26. Directeur de Restaurant 即指餐廳經理，對整個餐廳負全責
27. (A) 增值稅：VAT, Value Added Tax

- (B) 免稅額限制：DFA，Duty Free Allowance
 (C) 觀光消費限制：TARS，Travel Allowance Restrictions
 (D) 觀光乘數效應：TME，Tourism Multiplier Effects
28. (A) Luxury Restaurant 美食餐廳
 (B) Feeding in plant 工廠員工餐廳
 (C) Fly Kitchen 機艙餐飲
 (D) Cafeteria 速簡餐廳
29. 根據 UNWTO 的定義，觀光是指到外地旅行，停留時間在「24」小時以上，一年之內的活動
30. 服務行銷三角形是由企業、服務提供者與消費者三者之間的互動所形成的，當互動關係良好，則三者皆能受益。其包含的行銷種類為外部行銷、內部行銷及互動行銷
31. 近代廚師之父：愛斯可菲
32. (A) Cooperation 合作性
 (B) Perishability 易逝性
 (C) Heterogeneity 異質性
 (D) Rigidity 僵固性
33. 總店設立中央廚房製備半成品，可以「降低」成本
34. 文思豆腐為江浙菜
35. (A) Bouillabaisse 法國馬賽海鮮湯
 (B) Oxtail Soup 英國牛尾湯
 (C) Manhattan Clam Chowder 美國曼哈頓蛤蜊巧達湯
 (D) Minestrone 義大利蔬菜湯
36. Grand Tour 是指大旅遊，為英國貴族子女藉由到歐洲各地體驗文化，學習語言、藝術的旅遊方式，亦可稱為修學旅行、學習旅行，興起於文藝復興時期
37. 餐飲成本循環 Food Cost Control Cycle：
 採購 Purchasing→驗收 Receiving→倉儲 Storage→發貨 Issuing→成品 Production
38. (A) 金黃色葡萄球菌：有傷口、膿瘡的人體引起
 (B) 沙門氏菌：食用的肉類、蛋類較容易發生
 (C) 肉毒桿菌：常見於香腸、火腿和罐頭食品
39. (A) Chef de Rang：服務員
 (B) Commis de Rang 助理服務員
 (C) Commis de Suite 傳菜員
 (D) Commis de Débarrasseur 收拾員
40. (A) 工作分配：依工作分析，將員工分配至適合的部門
 (B) 工作分析：即職務分析，建立該項工作應包含之內容及擔任此工作應具備之條件，以達到適才適所之目的
 (D) 工作說明書：條列出工作職掌及應完成的工作內容
41. 產品以簡單為主，選擇性小
42. 甲：18 世紀，法國布朗傑(Monsieur Boulanger)先生供應之湯品「羊腿蔬菜湯」(Le Restaurant Divin)
 乙：16 世紀，義大利凱薩琳公主將義式飲食文化帶入法國
 丙：20 世紀，1900 年米其林輪胎公司出版第一本指南
 丁：11~13 世紀，十字軍東征帶動東西飲食文化之交流
 戊：20 世紀，1990 年美國人於芝加哥首創自助式 (Buffet) 型態餐廳
44. 第一槽洗滌：43~50°C
 第二槽沖洗：60~65°C
45. (A) Cultural Tourism 文化觀光
 (B) Ecological Tourism 生態觀光
 (C) Manufacturing Tourism 產業觀光
 (D) Rural Tourism 農村觀光
46. (A) Trancheur 現場切割員
 (B) Expediter 叫菜員
 (C) Poissonier 海鮮廚師
 (D) Roast Cook 燒烤廚師
47. 三杯：醬油、麻油、酒
48. 羅多倫咖啡為日式咖啡館品牌
49. (A) 沖脫泡蓋送：燒燙傷急救口訣
 (C) 搬擦服掐補：中暑急救口訣
 (D) 停看轉揮動：行人安全過馬路口訣
50. (A) Delivery Service 外送服務
 (B) Take Out Service 外賣服務
 (C) Catering Service 外燴服務
 (D) Take Away Service 外帶服務