

103 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

103-1-17-4

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

1. (A) 國際航空運輸協會
(B) 國際民航組織
(C) 聯合國教科文組織
(D) 世界觀光組織
2. (A) 產業觀光
(B) 農村觀光
(C) 會議展覽暨獎勵旅遊觀光
(D) 娛樂觀光
3. 觀光媒體指促成觀光客前往觀光地區從事旅遊的媒介，如旅行業、住宿業、餐飲業、交通運輸業、休閒服務業等。觀光主體是指旅客、觀光客。觀光客體指觀光行為所涵蓋的實體要素(空間)，如觀光資源、觀光設施。
(B) 花蓮海洋公園為觀光客體
(C) 領團人員為觀光媒體
(D) 參加畢旅的學生為觀光主體
4. Intangible Products 意指無形商品，又分為外顯服務(由人的五官來認知的感官服務，如：親切的微笑、專業的解說、貼心的服務)及內隱服務(用心靈感受到的服務，如：舒適、方便、幸福感)，甲、丁、戊均為無形商品，乙、丙、己屬於顧客能直接碰觸實品的 Tangible Products 有形商品
5. 「Facilitating Goods」促成貨品是指消費者購買的主要商品，即餐點及飲料。菜單為 Supporting Facilities 支援設施
6. (B) hospitality 源自古法文 hospice，原有為朝聖者提供關懷歇宿之意，衍生為誠摯、親切、殷勤款待旅行者
7. 甲、89年 乙、68年 丙、49年
丁、45年 戊、94年
8. (A) Comprehensive 綜合性
(B) Sensibility 敏感性
(C) Heterogeneity 異質性
(D) Perishability 不可儲存性
9. (C) 餐旅業講求團隊合作，靠自己單打獨鬥無法完成工作
10. (A) 傳統文化商品化為文化層面的影響
12. (C) 孫思邈著有備急千金要方，內容包含養生學，認為人若善養生，當可免於病，為我國藥膳之始
14. 甲、87年 乙、54年 丙、76年
丁、61年 戊、23年
15. (A) 中古時期馬可波羅的口述將中國的麵點傳入義大利，影響義大利麵食的發展
(B) 西元 1782 年巴黎的倫敦大飯店引進英式風尚，首開法國貴族在官邸外品嚐美食之始
(C) 由挖掘出的赫崗蘭城廢墟中可得知，上古時期的餐飲業相當發達，可看出各式各樣的餐飲店鋪
16. 樂活(Lifestyles of Health and Sustainability, LOHAS) 即「過健康的生活，吃養生的食物，消費不會造成環境污染的商品」
17. 美國、加拿大及墨西哥共同制定北美行業分類系統 (NAICS)，將餐廳分為四種類型，其中肯德基為速食餐廳，應屬於有限服務式餐廳
(A) 全服務式餐廳：美食餐廳、家庭餐廳、特色餐廳
(B) 有限服務式餐廳：自助餐廳、速食餐廳、外帶餐飲
(C) 特殊餐飲服務：外包餐飲服務、宴會包套服務、餐車服務
(D) 酒館：酒吧、夜總會
18. 飲料店業又分為酒精飲料店業及酒精飲料店業，Room18 PUB 屬於飲料店業中的酒精飲料店業
19. 王品台塑牛排、麥當勞、春水堂屬於商業型餐廳
20. (A) 福建菜擅以紅糟為佐料，並且其湯菜多變化，有「百湯百味、一湯十變」之稱
21. 東江鹽焗雞為廣東菜，金華火腿為江浙菜
22. (A) Table Service 餐桌式服務
(B) Catering Service 外燴服務
(C) Cafeteria Service 自選式服務
(D) Counter Service 櫃台式服務
23. (A) Voluntary Chain 自願加盟
(B) Franchise Chain 特許加盟
(C) Regular Chain 直營連鎖
(D) Cooperate Chain 合作加盟
24. 連鎖餐廳不易與當地文化結合，不易發展出獨特的地域性特色
CIS：企業識別系統
26. 「Gourmet Restaurant」美食餐廳
菜單內容多樣化且價格平實為家庭餐廳或社區餐廳
27. (A) Cabin Catering Service 機艙餐飲服務
(B) Vending Machine Service 自動販賣機服務
(C) Room Service 客房餐飲服務
(D) Mobile Canteen Service 餐車服務
29. (A) 英國菜—約克夏布丁、皇家奶油雞
(B) 俄國菜—羅宋湯、沙威瑪
(D) 美國菜—波士頓蛤蜊巧達湯、紐奧良雞翅
30. (A) 自願加盟：加盟者須繳交加盟金與權利金以獲得總公司的指導，加盟者擁有經營權與管理權，其經

- 營盈虧均屬加盟主
31. (A) 涮羊肉是京菜
(B) 怪味雞是川菜
(D) 京都排骨及百花鑲豆腐為粵菜
32. (A) Roast chef 燒烤廚師
(B) Poissonier 魚類廚師
(C) Pastry cook 點心廚師
(D) Sauce cook 醬汁廚師
33. (A) Span of Control 指揮幅度
(B) Job Assignments 工作分配
(C) Unity of Command 統一指揮
(D) Delegation of Responsibility & Authority 賦予權責
34. (C) 指揮幅度愈小，組織的階層數就愈多，組織圖愈高窄
35. (A) 編排員工輪值表：為主任或領班之職責
(B) 每日召開 Briefing，傳達重要訊息給基層員工：領班之職責
(C) 完成營業前的準備工作：服務員之職責
36. (A) Trancheur 現場菜餚切割員
(B) Commis de Vin 葡萄酒服務員
(C) Receptionist 領檯員
(D) Commis de Suite 傳菜員
37. Executive Chef 行政主廚
(A) Station Cook 廚師
(C) Assistant Cook 助理廚師
(D) Ware Wash Captain 洗滌領班
38. 紅案師傅又稱切割師傅
39. (A) 簡單型組織
(B) 功能型組織
(C) 矩陣型組織，調配各部門的專業人才，任務結束後回歸原本部門，減少人力成本支出
(D) 產品型組織
40. (B) 在相同空間下，餐廳桌椅直線擺放的空間較小，斜角擺放的空間較大
(C) 餐廳應將廚房的出入口規劃成單向通行的動線，以避免上菜人員與收盤人員產生碰撞
(D) 顧客入座的動線應與服務人員服務的動線分開，避免走動時發生碰撞
41. (A) Purchase Department 採購部
(B) Storage Department 倉儲部
(C) Sales and Marketing Department 行銷業務部
(D) Administration Department 管制部、管理部
42. 甲、Storage 倉儲區
乙、Lounge 待客大廳
丙、Cloak Room 衣帽間
丁、Office Area 行政事務區
戊、Reception Desk 接待櫃台
43. (A) 背對背平行排列
(B) L型排列
(C) U型排列
(D) 面對面平行排列
44. (A) 廚餘處理的正確程序為：磨碎→脫水→密封儲存→清運→焚化→堆肥→掩埋
45. (A) Orientation Training 職前訓練
(B) Apprenticeship Training 學徒制
(C) Job Rotation Training 工作輪調
(D) Up-grading Training 進階訓練
46. (A)(C)(D) 屬於保健因素
47. 丙、餐飲成本：變動成本
戊、瓦斯費：半變動成本
己、水電費：半變動成本
48. 假設 100 人份食物售價為 X
 $X \times 40\% = 10,000$ ， $X = 25,000$
 $\frac{25,000}{100} = 250$ ， 250×1.1 (服務費) = 275
49. 毛利 = 銷售總額 - 餐飲材料成本
 $300,000 - 20,000 - 100,000 = 180,000$
50. 甲、火雞肉飯 - 嘉義
乙、奶油酥餅 - 大甲
丙、鼎邊銼 - 基隆
丁、黑珍珠蓮霧 - 林邊
戊、東方美人茶 - 北埔