

## 104 學年度四技二專第二次聯合模擬考試 餐旅群 專業科目(一) 詳解

104-2-17-4

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

4. (A) Inseparability 不可分割性  
(B) Intangibility 無形性  
(C) Heterogeneity 異質性  
(D) Perishability 易逝性/不可儲存性
8. 營收管理(Yield Management)消弭不可儲存性(易逝性、易壞性)
9. 乾燒、乾煸、乾炒屬川菜；紅燒屬江浙菜
10. (A) Counter Service 櫃檯式服務  
(B) Drive-through Service 汽車車道餐飲服務  
(C) Home-delivery Service 外送服務  
(D) Cafeteria Servic 自助餐服務
11. (A) Maitre d'hôtel de Carre 領班  
(B) Chef de Rang 服務員  
(C) Chef de Vin 侍酒師  
(D) Chef d'Etage 客房餐飲服務人員
12. 左宗棠雞、東安子雞為湖南菜
13. (A) Steward Dept. 餐務部  
(B) Purchase Dept. 採購部  
(C) Ballroom、(D) Catering Dept. 宴會廳
14. (A) Hostess 領檯人員  
(B) Bus Boy 練習生或跑堂員  
(C) Waiter 服務員  
(D) Captain 領班
15. (A) Grade Manger 冷盤廚師  
(B) Sous Chef 副主廚  
(C) Entremetier 蔬菜廚師  
(D) Poissonier 魚類廚師
17. 洗滌區應規劃在汙染區
20. Blanched 汆燙；Baking 烘焙；Grilling 碳烤  
水波蛋：Poached；原汁烤全雞：Roasted；煎菲力牛排：Pan-fried
21. Face to Face Arrangement 面對面排列之廚房格局設計  
Job Analysis 工作分析  
Job Description 工作描述  
Job Specification 工作規範
23. 2017 世界大學運動會將在臺北市舉辦
24. 星巴克咖啡成立於民國 87 年
25. Explicit Service 外顯服務
26. 特許加盟(Franchise Chain)的連鎖餐廳之支付型態大多依授權者的營業額，由總公司和加盟者按照比例分配
27. 建立上菜秩序感為安東尼·卡雷姆
28. 千層麵、提拉米蘇：義大利

- 牛尾湯、炸魚和薯條：英國  
馬賽海鮮湯、橙汁鴨胸：法國  
羅宋湯、魚子醬：俄國
29. 產出率 =  $\frac{\text{成品重量}}{\text{食材總重量}} \times 100\%$ ；一台斤 = 600 公克
- 食材總重量 =  $\frac{0.5 \times 600 \text{ 公克} \times 50 \text{ 盤}}{95\%} = 15.78 \text{ 公斤}$
- 切割耗損率 =  $\frac{\text{不可食用部份的重量}}{\text{全部食材的重量}} \times 100\%$
- 1 兩 = 37.5 克，160 兩 = 6 公斤
- 切割耗損率：  $\frac{6 \text{ 公斤}}{10 \text{ 公斤}} \times 100\% = 60\%$
30. 甲：販仔間/清末民初  
乙：臺灣大飯店第二次世界大戰後重建，民國 41 年改名為圓山大飯店  
丙：波斯邸/唐朝  
丁：臺北希爾頓大飯店成立於民國 63 年
  31. 發展觀光條例將住宿業分成觀光旅館業、旅館業及民宿
  32. Transit Hotel 機場飯店或過境旅館  
Residential Hotel 公寓型旅館  
Resort Hotel 渡假旅館  
Commercial Hotel 商務旅館
  33. (A) Boutique Hotel 精品旅館  
(C) Casino Hotel 賭場旅館  
(D) Capsule 膠囊旅館
  34. (A) Uniform Service 服務中心  
(B) Housekeeping 房務清潔  
(C) Room Service 客房餐飲服務  
(D) Reservation 預約訂房
  35. (A) Duty Manager、(B) Complain Manager、(C) Lobby Assistant Manager 大廳副理  
(D) Housekeeping Manager 房務部經理
  36. (A) Public relations Department 公關部  
(B) Engineering Department 工程部  
(C) Linen Room 管衣室  
(D) Purchasing Departmen 採購部
  37. 公共區域清潔屬房務部工作
  38. (A) American Plan、(B) Full Pension 美式計價含三餐  
(C) Modified American Plan 修正美式計價，含早晚餐  
(D) European Plan 歐式計價，不含三餐
  39. (A) Up Grade 升等  
(B) House Use 公務用房

- (C) Trial Stay 試住  
(D) Day Use 休息
40. 共住 2 晚  $\times 3,000$  元  $+ 1,500$  元 (延遲退房 3~6 小時收房價  $\frac{1}{2}$ ) = 7,500 元
41. Stay Over：指續住，辦理遷入手續已事先告知旅館
42. Starwood Hotels & Resorts Worldwide, INC 喜達屋酒店及渡假村國際集團；Inter-Continental Hotels Group 洲際酒店集團；Shangri-La Hotels & Resorts 香格里拉酒店集團
43. 日勝生加賀屋國際溫泉飯店：Kagaya；Okura 為日本大倉
44. 當日出租客房總數 = GTD(保證訂房)175 間 - No Show(應到未到)共 10 間 + Walk In(臨時入住未訂房散客)35 間 = 200 間
- 住房率(Occupancy Rate) =  $\frac{\text{當日出租客房總數}}{\text{客房總數}}$
- =  $\frac{200 \text{ 間}}{600 \text{ 間}} = 33.3\%$ 。HU(公務用房)5 間不列入住宿率
45. 星級旅館評鑑制度未強制業者參加評鑑
46. 小新在渡假旅館(Resort Hotel)上班；妮妮在商務旅館(Commercial Hotel)上班；正男在長期住宿旅館(Residential Hotel)上班；小愛在青年旅社(Youth Hotel)上班。Conference Hotel：會議旅館；Villa：渡假村旅館；Casino Hotel：賭場旅館
48. 住房率由客務部經理提出預測及達成目標
49. Duplex Suite Room 雙樓套房
50. 日勝生加賀屋國際溫泉飯店(Kagaya Hotel)引進日式女將文化，重視管家服務