

1. 依據中華民國行業標準分類，「冒煙的喬雅客旅店」是屬於哪一大類？
(A) 第 I 大類 (B) 第 N 大類
(C) 第 H 大類 (D) 第 R 大類
2. 「餐旅業經常受到外在因素影響，包括經濟景氣、國際情勢、政治動盪，或是突然發生的天災人禍等」，請問上述指的是餐旅業的哪一種特性？
(A) intangibility (B) heterogeneity
(C) sensibility (D) perishability
3. 下列關於臺灣觀光餐旅活動發生的先後順序依序為何？
甲、成立中華民國旅館事業協會
乙、公告施行民法債編旅遊專章
丙、成立觀光事業委員會
丁、全面實施週休二日
戊、啟動觀光景點無縫隙旅遊服務計畫
(A) 甲丙乙丁戊 (B) 丙甲乙丁戊
(C) 丙甲丁乙戊 (D) 丙甲乙戊丁
4. 有關國外餐旅業的發展，下列敘述何者正確？
(A) 西元 1558~1603 年，英國貴族多送子女到歐陸主要城市遊學，開啓了以歷史文化、藝術與教育爲主的 Comprehensive Tour
(B) 18 世紀美國因汽車旅遊盛行，興起了 Grand Tour 的風氣，亦成爲餐宿交通改進的原動力
(C) 1918 第一次世界大戰後，噴射客機取代郵輪成爲世界商業活動的主要交通工具，全球大規模現代化的觀光餐旅業，由英國的領導轉成爲美國人的天下
(D) 西元 1825 年密德蘭鐵道完成，影響 Thomas Cook 於 1845 年創設全球第一家旅行社美國運通公司
5. 餐旅業的商品中，展現「體貼、親切、尊重、安全感、幸福感」等服務品質，屬於下列何者？
(A) Facilitating Goods (B) Supporting Facilities
(C) Explicit Service (D) Implicit Service
6. 下列哪一個中國菜系有「春有刀鱈，夏有鱒，秋有肥鴨，冬有蔬」的美譽？
(A) 蘇菜 (B) 皖菜 (C) 湘菜 (D) 魯菜
7. 仲基想趁年輕創業開餐廳，但他因資金不足，因此所能找的店面不大，並且因節省人力所以產品缺少變化，又因能貸款的金額有限，因此想選擇資金少投資風險低的型態經營。請問下列何者最不可能是仲基最後開設的餐廳類型？
(A) Outside-order Restaurant (B) Delivery Service Restaurant
(C) Take Away Restaurant (D) Gourmet Restaurant
8. 下列哪一個從業人員的工作內容爲協助服務員收拾桌面、搬運殘盤及整理服務檯？
(A) Trancheur (B) Commis de Rang
(C) Chef de Vin (D) Chef de Rang

9. 下列哪一個組織部門不屬於 Back Office ?
- (A) Data Processing Department
(B) Recreation Department
(C) Engineering Department
(D) Purchasing Department
10. 有關餐廳的規劃設計，下列何者正確？
- (A) 高級西餐廳的顧客通道應至少 36 吋，服務通道 18 吋，主通道 54 吋
(B) 濕度應控制在人體感覺舒適的相對濕度 70~80%，避免顧客感到皮膚乾燥
(C) 廚房工作檯的高度以廚師雙手自然伸直可碰到桌面為原則，約 80~85 公分，寬度則視需求約 60~120 公分
(D) 各類倉庫儲存區應佔餐廳總面積 $\frac{1}{3}$ ，其中 70% 作為乾貨倉庫與日用品補給倉庫，其餘 30% 作為冷凍、冷藏倉庫
11. 「當用餐座位客滿時，餐廳就很難再提供更多的座位供顧客用餐；當房間客滿時，飯店也無法立即提供更多房間供旅客入住」。上述指的是餐旅業的哪一特性？
- (A) comprehensive (B) cooperation
(C) labor intensive (D) rigidity
12. 「高雄茂林的紫斑蝶之旅」屬於下列哪一種觀光型態？
- (A) ecological tourism (B) recreational tourism
(C) rural tourism (D) mass tourism
13. 「有在家用餐的感覺，菜單項目多且經常更換，即使常光顧也不會厭煩，價格上也經濟實惠」屬於哪一種類型的餐廳特色？
- (A) upscale restaurant (B) community restaurant
(C) theme restaurant (D) filling station
14. 下列何者為「catering service」的服務方式？
- (A) 客人取餐盤到供膳檯自行挑選菜餚，再由服務人員依拿取的食物菜量分別計費，付款後自行端取至用餐區享用
(B) 客人在飯店房間內透過電話點選菜單，再由服務人員將餐食送至客人房間
(C) 客人親自到餐廳或以電話、網路方式訂購餐飲，由客人自行帶離餐廳享用
(D) 請廚師到府做菜的方式，食物材料由廠商包辦，到指定場地後烹煮或再加工後即可上桌，如臺灣的「辦桌」
15. 有關食物中毒的預防與處理，下列何者不正確？
- (A) 發生食物中毒時，儘速清理剩餘食品、患者的嘔吐或排泄物，以免造成更大的汙染源
(B) HACCP 系統中，溫度和時間是最重要的管制點，食物中心溫度超過 60°C 以上，細菌易被殺滅，7°C 以下可抑制細菌生長，-18°C 以下細菌不能繁殖
(C) 廚房應有 2 套以上的刀具跟砧板分開處理生、熟食
(D) 採先進先出法儲存食物，且按照不同類食材特性進行存放

16. 依據 UNWTO 的分類，「臺灣人到澎湖七美島旅遊」或「臺灣人出國到馬爾地夫度蜜月」屬於下列哪一種型態？
- (A) national tourism (B) internal tourism
(C) international tourism (D) domestic tourism
17. 下列哪一種細菌最容易存在人體皮膚、毛髮、鼻腔、咽喉等黏膜中，尤其是化膿的傷口，其所分泌的毒素在高溫中極為穩定，在煮沸的食物中仍有可能存活？
- (A) 腸炎弧菌 (B) 金黃色葡萄球菌
(C) 仙人掌桿菌 (D) 沙門氏菌
18. 有關餐飲成本的敘述，下列何者**錯誤**？
- (A) 半變動成本指成本支出會隨營業額增減，但不會成正比例增減，如水電費、瓦斯費等，又可稱為混合成本
(B) 間接成本指與餐廳營運沒有直接關係而耗用的成本，如廣告宣傳費、電話費、公關費等
(C) 不可控制成本指短期內無法控制或改變的成本，如食物成本、飲料成本、人事費用等
(D) 勞務成本指餐廳所有工作人員的人事費用，如薪資、保險費、旅遊津貼、員工伙食等
19. 下列外國餐旅業的發展，請依照事件發生的先後順序排列：
- 甲、全球第一家現代商務旅館開幕—The Statler Hotel
乙、義大利凱薩琳公主嫁給法王，將義大利菜引進法國
丙、美國運通公司創立全國最大民營旅行社
丁、歐洲進入黑暗時代，此時期盛行 pilgrimage travel
戊、權貴人士雇用 courier 從事旅遊活動(礦泉浴)，擔任類似現今領隊、導遊的活動
己、美國經濟大恐慌，許多大型旅館倒閉，Motel 興起
- (A) 戊丁乙甲己丙 (B) 戊丁甲乙丙己
(C) 戊丁乙甲丙己 (D) 丁戊乙甲丙己
20. 有關餐飲業各作業程序的流程，下列何者正確？
- (A) 公開招標的程序：發標→投標→決標→開標→簽訂合約
(B) 餐飲成本循環：採購→儲存→驗收→發貨→製備→成品→採購
(C) 發貨流程：填寫物料領用單→倉儲主管簽章→單位主管簽章→物料發放→倉儲人員填寫庫存表
(D) 採購流程：確定採購需求→決定採購的數量與品質→搜尋所需物品→協議採購方式→下訂單
21. 下列哪一種員工訓練的方式主要是針對儲備幹部，每隔一段時間由公司安排到性質不同的單位學習各種工作技能，以適應不同的工作環境並提升整體能力？
- (A) apprenticeship (B) job rotation
(C) management contest (D) on-site training
22. 下列哪一種廚房設計是將所有主要設備排列在一起，故能使用最少的通風設備，集中水、電及瓦斯管線，能有效控制廚房作業流程，是最經濟方便的格局？
- (A) back to back arrangement (B) L arrangement
(C) straight line arrangement (D) face to face arrangement

23. 下列專書出現的先後順序為何？
- 甲、《呂氏春秋》是中國最早的烹飪文獻
 乙、《備急千金藥方》是我國藥膳之始
 丙、《易經·觀卦》為我國最早出現觀光一詞的典籍
 丁、《周禮·地官篇》為我國最早記載餐飲場所的文獻
 戊、《隨園食單》是中國第一部江南北菜餚、茶酒系統化整理的典籍
- (A) 丁丙乙甲戊 (B) 丙丁乙甲戊
 (C) 丙丁甲乙戊 (D) 丁丙甲乙戊
24. 下列何者**不屬於**餐飲業在「銷售方面」的特性？
- (A) 銷售量與採購量不易預估 (B) 資金周轉快
 (C) 銷售量受時間與場地限制 (D) 產品不易長久保存
25. 有關臺灣著名特產與小吃的配對，下列何者**錯誤**？
- (A) 南投—古坑咖啡 (B) 宜蘭—牛舌餅
 (C) 金門—貢糖 (D) 苗栗—大湖草莓
26. 下列哪一種連鎖經營方式為「總部直接投資經營，並擁有各分店的店面所有權與決策管理權，所需投資的資金較龐大，因此展店速度較慢，投資風險也較高」？
- (A) voluntary chain (B) regular chain
 (C) delegated chain (D) franchise chain
27. 有關臺灣觀光政策的敘述，下列何者**錯誤**？
- (A) 民國 42 年頒布「旅行業管理規則」，為我國最早的旅行業管理規範
 (B) 民國 68 年開放國人出國觀光
 (C) 民國 88 年交通部公告「國內外旅遊定型化契約」，明訂應記載與不得記載事項
 (D) 民國 101 年設定「Time for Taiwan 旅行臺灣 就是現在」，觀光宣傳主軸包含鐵道、懷舊、桐花、煙火、海島、童玩等六大主題
28. 「遊客在觀光地區的消費支出變動一單位時，會引起當地居民的所得呈倍數的變動」，該現象稱之為何？
- (A) Tourism Multiplier Effects
 (B) Demonstration Effect
 (C) Social Dualism
 (D) Culture as a Commercial Commodity
29. 下列何者為「drive-through service」？
- (A) 將餐點置於機器中，由顧客投幣操作機器購買餐點的服務
 (B) 顧客可直接將車輛開入餐廳所設的點餐車道，並直接向窗口的服務人員點餐、取餐
 (C) 顧客可將車輛開入餐廳所設的停車場，再由服務人員上前點餐及送餐；顧客可直接在車上享用或將餐點帶走
 (D) 專為飛機乘客提供的餐飲服務，通常會依據機艙等級而提供不同的餐食

30. 在餐飲組織的建構原則中，何者指的是「一位主管所能直接有效控管的部屬人數」？
(A) delegation of responsibility & authority
(B) specialization
(C) unity of command
(D) span of management
31. 下列何者不是餐旅業在經濟方面所帶來的負面衝擊？
(A) 加重政府財政負擔
(B) 造成季節性失業
(C) 觀光地區物價偏高
(D) 損失土地的機會成本
32. 下列哪一種工作設計的原則為「增加員工同類的工作項目，但工作難度與職責範圍改變不大，為水平式工作領域的擴大」？
(A) 工作簡單化
(B) 工作豐富化
(C) 工作擴大化
(D) 工作輪調
33. 下列哪一種組織類型的特色為「結合各部門的專長來共同處理問題，發揮團隊合作的效益，但成員必須經常奔波於原屬部門及專案小組間，容易造成身心疲累與工作角色衝突」？
(A) 矩陣型組織
(B) 產品型組織
(C) 功能型組織
(D) 簡單型組織
34. 艾倫為 W 旅館的總經理，請問她所需具備的管理技能比重為何？
(A) 理念性能力 > 人際性能力 > 技術性能力
(B) 理念性能力 > 技術性能力 > 人際性能力
(C) 人事管理能力 > 行銷管理能力 > 生產管理能力
(D) 行銷管理能力 > 生產管理能力 > 人事管理能力
35. 下列各餐飲組織部門與工作職責的敘述，何者正確？
(A) Purchase Dept.—市場調查與分析，並擬訂行銷計畫
(B) Control Dept.—採購餐廳所需食材、餐具、設備器具等
(C) Banquet Dept.—佈置會場並提供宴席現場服務
(D) Steward Dept.—擬定菜單並控制食材
36. 下列何者不是餐旅從業人員應具備的職業道德？
(A) 將同業競爭視為促進企業創新、成長的動力
(B) 將個人利益置於顧客需求之上
(C) 提供合理的薪資與優渥的福利回饋員工
(D) 讓顧客有價格公道、貨真價實的感受
37. 下列何者不屬於英式菜餚的名菜？
(A) 約克夏布丁 Yorkshire Pudding
(B) 蘇格蘭司康餅 Scones
(C) 牛尾湯 Oxtail soup
(D) 青蒜洋芋冷湯 Vichyssoise

38. 下列何者為獨立經營餐廳的優點？
- (A) 資源雄厚，易取得顧客和投資者的信賴
 (B) 採購數量多，可壓低價格
 (C) 菜單內容富彈性，可自行決定重要決策
 (D) 有一套企業識別系統，有助於提高顧客的辨識度
39. 下列何者為「directeur de restaurant」的工作職掌之一？
- (A) 編列年度預算及營運計畫
 (B) 主持餐前會報工作
 (C) 負責訂席及安排座位
 (D) 提供葡萄酒的選酒、開酒、品酒等服務
40. 有關各字源的解釋，下列何者**錯誤**？
- (A) Leisure 源自於拉丁文「Licere」，指在工作後無拘無束的自由活動
 (B) Hospitality 源自於古法文「Hospice」，原譯為修道院中接待朝聖者之場所
 (C) Tour 最早源自於法文「Tripalium」，是指用三根柱子構成的拷問用刑具，代表旅行在古代是一件非常辛勞、危險的事
 (D) 從字源「Re-creation」可知，Recreation 有「創造新的自己，讓自己充電再出發」的意思
41. 服務員可說是外場服務的靈魂人物，其又可分為 3 個層級，依照職級由高至低依序為何？
- (A) Commis de Rang > Demi Chef de Rang > Chef de Rang
 (B) Chef de Rang > Demi Chef de Rang > Commis de Rang
 (C) Senior Waiter > Assistant Waiter > Junior Server
 (D) Junior Server > Assistant Waiter > Senior Waiter
42. 有關中國餐旅業的發展史，下列何者**錯誤**？
- (A) 依據晉朝王嘉《拾遺記》記載，漢成帝喜愛秉燭夜遊，在太液池建「逍遊宮」，是我國「夜總會」的發軔
 (B) 《易經》記載「觀國之光，利用賓于王」，是最早出現觀光名詞的典籍
 (C) 中國最早的旅遊指南為《左傳》，其記錄「昔穆王欲肆其心，周行天下，將皆必有車轍馬跡焉。」可見周穆王是中國最早的旅行家及登山家
 (D) 北魏孝文帝廣建佛寺，其中龍門石窟吸引大批信眾朝拜，首開我國宗教觀光之先河
43. 俗話說「七分刀工，三分火功」，可見刀工在廚房的重要性。請問在廚房中掌握這一技法的廚師為下列何者？
- (A) 砧凳師傅 (B) 料清師傅 (C) 水鍋師傅 (D) 白案師傅
44. 下列哪一個西餐內場廚師主要是負責燒烤及油炸菜的烹調？
- (A) patissier (B) rotisseur (C) poissonnier (D) plongeur
45. 下列哪些菜餚為粵菜的代表？
- 甲、無錫排骨 乙、怪味雞 丙、咕咾肉 丁、東江鹽焗雞 戊、紅糟雞
- (A) 甲乙戊 (B) 乙戊 (C) 乙丙丁 (D) 丙丁

46. 下列何者違反餐飲業工作環境安全衛生的設計原則？
- (A) 廚房調理檯面與工作檯面光度以 100 米燭光以上最佳
 - (B) 天花板與樓板高度至少 2.4 公尺以上，以耐火材質為佳
 - (C) 地板為止滑、耐用、易清洗材質，斜率為 1.5%~2%
 - (D) 廁所設置地點應與廚房相距 3 公尺以上
47. 卡卡加餐廳 10 月份的營業收入扣除營業稅後，其銷售總額為 200,000 元，其中食材成本為 60,000 元，飲料成本為 16,000 元，廣告費為 8,000 元，人事費用為 50,000 元，請問該餐廳的營業毛利為多少元？
- (A) 66,000 元
 - (B) 116,000 元
 - (C) 124,000 元
 - (D) 140,000 元
48. 蒜炒牛肉每半斤售價為 400 元，每份菜餚份量為 150 克，若食物成本為 40%，則此道菜餚的食材成本為多少？
- (A) 24 元
 - (B) 34 元
 - (C) 40 元
 - (D) 48 元
49. 承上題，則此道菜餚的售價應為多少？
- (A) 60 元
 - (B) 85 元
 - (C) 100 元
 - (D) 120 元
50. 下列哪一個餐廳外場服務人員的工作為迎賓待客、帶位入座，了解顧客已到及未到人數，並記錄在訂席紀錄簿內？
- (A) captain
 - (B) trancheur
 - (C) wine steward
 - (D) receptionist

【以下空白】