

# 100 學年度四技二專統一入學測驗

## 餐旅群專業(二) 試題

1. 在西式宴會用餐過程中若要暫時離席，餐刀、餐叉應如何放置以符合禮儀？  
(A)放回原來位置  
(B)簡單擦拭後，擺放於麵包盤上  
(C)分別斜靠於盤緣的左右兩側，呈八字形  
(D)以平行或交叉方式橫擺於盤中。
2. 鐵板燒餐廳之製備餐點處就是顧客用餐的地方，原則是屬於哪一種服務方式？  
(A)cafeteria service (B)carving service (C)catering service (D)counter service。
3. 餐廳服務人員為顧客進行點菜時，應該準備好下列何種物品？  
(A)captain order (B)doily paper (C)duty roaster (D)function order。
4. 下列關於 Continental breakfast 與 American breakfast 的 setting，何者錯誤？  
(A)均需 coffee cup & saucer (B)均需 B.B. plate & butter knife  
(C)均需 napkin (D)均需 sugar bowl & creamer。
5. 下列何者不屬於國際觀光旅館中房務部辦公室的工作職責？  
(A)保管並處理顧客遺留物品 (B)管控客房樓層萬用鑰匙  
(C)接受房客房內點餐的服務 (D)掌握樓層客房清潔狀況。
6. 當長方桌的尺寸為 120cm×90cm 時，鋪設檯布的最適宜尺寸應為：  
(A)140cm×110cm (B)150cm×120cm (C)180cm×150cm (D)210cm×180cm。
7. 宴會部的訂席與其業務單位之主要工作內容，包含下列哪幾項？甲：招攬業務；乙：佈置場地；丙：宴會結束後追蹤；丁：簽訂合約。  
(A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。
8. 下列關於中式婚宴餐桌佈設的說明，何者錯誤？  
(A)裝飾花與調味瓶均應放置在轉檯中央  
(B)盛裝酒類的公杯應放置在轉檯邊緣  
(C)毛巾碟應放置在顧客骨盤的左側  
(D)匙筷架之湯匙應放置在筷子左側。
9. 下列何者不是餐廳 briefing 的主要作用？  
(A)分配工作及責任區域 (B)檢討前一日營業狀況  
(C)說明當日促銷菜單與注意事項 (D)於餐廳前列隊迎接第一位顧客光臨。

10. 下列關於國際觀光旅館組織與工作職責的敘述，何者正確？  
(A)餐廳訂席員隸屬於 steward department，負責餐廳訂位事務  
(B)PR department 負責與媒體、同業及相關行業等維持良好關係  
(C)旅館內所謂 GRO 是指總經理  
(D)餐廳出納隸屬於 HR department。
11. 下列關於消防安全的敘述，何者錯誤？  
(A)電器火災以斷絕電源為首要滅火步驟  
(B)乾粉滅火器須定期檢查壓力表是否正常  
(C)油類火災宜以掩蓋法隔離氧氣，使之燜熄  
(D)泡沫滅火器及二氧化碳滅火器可用來撲滅電器火災。
12. 下列關於房務作業的敘述，何者錯誤？  
(A)發現房門內掛上安全鏈條時，應輕聲關上房門，不宜打擾  
(B)pick up room 的清潔順序應優先於 stay room  
(C)房務清潔時，應打開房門至清潔工作結束  
(D)應特別注意 no baggage 房客，避免跑帳。
13. 下列關於餐廳廚餘處理的敘述，何者錯誤？  
(A)可分為堆肥廚餘(生)及養豬廚餘(熟)  
(B)收集時須先將水分瀝乾，減少其腐敗發臭  
(C)指丟棄之生、熟食物及其殘渣或有機性廢棄物  
(D)不適用於分類回收再利用方式處理，較適用於焚化處理。
14. 下列關於服務禮儀的敘述，何者錯誤？  
(A)交換名片時，為展現尊重應以雙手呈遞、雙手接收  
(B)引導顧客下樓梯時，為表現恭敬應請顧客先行  
(C)男女握手時，為符合國際禮儀，男士不宜主動伸手  
(D)遇有急事時，為保持儀態從容可加快步伐，但不宜奔跑。
15. 下列房務專業術語，何者錯誤？  
(A)DND：請勿打擾 (B)due out：預計辦理遷出  
(C)house use：房務辦公室 (D)sleep out：遷入未宿。
16. 下列關於氣泡酒與其服務的敘述，何者錯誤？  
(A)不需使用 corkscrew  
(B)在餐廳進行開瓶服務時，宜使瓶塞朝正前方彈出，以突顯專業  
(C)宜以服務巾包覆瓶身，手持瓶身或以姆指扣住瓶底凹槽方式倒酒  
(D)只有生產在法國香檳區並符合其法令規定的氣泡酒，才能稱為香檳。

17. 下列關於餐廳器具或備品之安全、衛生與保養原則的敘述，何者錯誤？
- (A) 陶瓷類搬運時，通常不宜一次運送過多
  - (B) 布巾類洗滌時，應將深色與淺色分別洗滌
  - (C) 玻璃杯存放時，應將杯口朝上置於杯籃架中
  - (D) 不鏽鋼餐具清洗時，可用醋水浸泡以恢復光亮。
18. 下列關於小型圓托盤的操作敘述，何者錯誤？
- (A) 掌心應完全貼住托盤，並使托盤緊靠於腰際間
  - (B) 人多的酒會場合，可採上肩托法，方便穿梭於人群之中
  - (C) 托盤過重時，可以右手協助握持托盤邊緣，以增加其穩定性
  - (D) 以單手托持、手掌朝上、五指打開並留些空隙，支撐於托盤底部中央位置。
19. 下列關於中餐宴席上菜順序的原則，何者正確？
- (A) 先昂貴食材、後普通材料
  - (B) 先味道濃郁、後味道清淡
  - (C) 先熱炒菜餚、後冷盤菜品
  - (D) 先甜味點心、後鹹味菜餚。
20. 下列關於客房餐飲服務的敘述，何者正確？
- (A) 收拾時如發現餐具短缺，應該立即請求房客賠償
  - (B) 隸屬於餐飲部門，英文稱為 home-delivery service
  - (C) 多以電話或掛單方式點餐，由服務人員送餐至客房
  - (D) 一般而言，菜單選擇性較少，多以提供晚餐服務為主。
21. 下列關於 buffet service 的敘述，何者正確？
- (A) 最早起源於歐洲的義大利，我國多數國際觀光旅館皆有提供
  - (B) 可以掌握食材所需的份量，減少食材成本的浪費
  - (C) 以顧客拿取的餐食種類與數量做為計價方式
  - (D) 冷菜與熱菜宜分區擺放，並放置正確的菜卡。
22. 下列關於酒類飲料貯存與服務的敘述，何者正確？
- (A) 啤酒貯存時，應有先進後出、越陳越香的觀念
  - (B) 啤酒的泡沫會造成氧化作用而使啤酒變苦
  - (C) 紹興酒宜以公杯盛裝，並以小酒杯服務客人
  - (D) 紹興酒宜以 5°C 之溫度貯藏。
23. 下列關於餐桌服務(table service)操作原則的敘述，何者錯誤？
- (A) 提供一致性的服務
  - (B) 不跨越顧客的正前方進行服務
  - (C) 由顧客左側放置餐盤、右側分送菜餚
  - (D) 收拾餐盤時，以服務人員的右手收拾再傳遞至左手。

24. 下列關於 adjoining room 的敘述，何者正確？  
(A)適合親友同行住宿，方便就近照應  
(B)客房內設有沙發床，適合家庭旅客住宿  
(C)房內一樓設置客廳，二樓為臥室  
(D)為兩間獨立客房，房內另設房門相通，又稱為連通房。
25. 下列關於旅館客房內 service directory 的敘述，何者正確？  
(A)為推廣旅館形象，通常鼓勵顧客帶走，屬於消耗性備品  
(B)通常擺放於客用冰箱上，供顧客結帳時使用  
(C)說明旅館內各項設施位置與開放時間  
(D)又稱工商分類簿。
26. 下列關於旅館客務部人員工作職責的敘述，何者錯誤？  
(A)訂房人員應熟記散客、團體及商務簽約等各類房價  
(B)總機人員遇顧客親友來電，應立即轉接並主動告知房號  
(C)櫃檯人員除辦理櫃檯作業外，尚須熟悉館內相關訊息、活動  
(D)服務中心人員應提供顧客館外景點開放時間及路線諮詢服務。
27. 下列房務常見備品的中英文名稱，何者錯誤？  
(A)日式浴衣：yukata (B)拖鞋：slippers  
(C)止滑浴墊：non-slip bathtub mat (D)吹風機：hand dryer。
28. 下列關於國際觀光旅館翻床作業與其功能的敘述，何者錯誤？  
(A)可延長床墊使用年限  
(B)僅於淡季時進行，以免影響客房銷售  
(C)通常以季為最佳操作間隔單位  
(D)可避免床墊變形，引發顧客睡眠不適。
29. 下列關於服務人員替顧客 pass sauce 的敘述，何者正確？  
(A)從顧客右側進行 (B)採左腳前、右腳後姿勢  
(C)以順時針方向進行 (D)以主人為第一優先順序。
30. 下列哪一類型的探測器最適合裝設於餐廳廚房，以作為偵測火災之用？  
(A)紅外線探測器 (B)偵煙式探測器 (C)定溫式探測器 (D)差動式探測器。
31. 西式 set menu 中如有 cold appetizer、soup、hot appetizer、main course 與 dessert 時，則服務人員收拾 show plate 的最佳時機為何？  
(A)收拾 cold appetizer 餐盤時一併收走 (B)收拾 hot appetizer 餐盤時一併收走  
(C)收拾 main course 餐盤時一併收走 (D)收拾 B.B. plate 時一併收走。
32. 下列何者不屬於餐廳設備器具中的 flatware？  
(A)butter dish (B)lobster pick (C)salad fork (D)snail tongs。

33. 一般牛排館或西餐廳所提供的 semi-buffet menu，是屬於下列哪一種 menu？  
(A)à la carte menu (B)all-you-can-eat menu  
(C)cycle menu (D)partially selective menu。
34. 進行專業品評或評鑑的茶湯，其標準泡法為何？  
(A)3 公克茶葉、120 毫升水與 3~4 分鐘浸泡  
(B)3 公克茶葉、150 毫升水與 5~6 分鐘浸泡  
(C)5 公克茶葉、150 毫升水與 3~4 分鐘浸泡  
(D)5 公克茶葉、150 毫升水與 5~6 分鐘浸泡。
35. 下列何者不屬於碳酸性飲料？  
(A)ginger ale (B)mineral water (C)root beer (D)tonic water。
36. 下列關於茶葉的分類，何者正確？甲、不發酵茶：鐵觀音；乙、部份發酵茶：凍頂烏龍茶；丙、全發酵茶：大吉嶺紅茶；丁、後發酵茶：普洱茶。  
(A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。
37. 下列關於酒精性飲料的敘述，何者正確？  
(A)稱為 alcoholic beverage  
(B)又稱為 soft drinks  
(C)釀造酒的酒精濃度約為 40 度  
(D)我國「菸酒管理辦法」中定義為「含酒精成分以容量計算超過百分之五之飲料」。
38. 顧客點用「Scotch straight up」，代表何意？  
(A)蘇格蘭品牌的威士忌、純飲 (B)蘇格蘭品牌的威士忌、加滿冰塊  
(C)店內最好的品牌威士忌、純飲 (D)店內最好的品牌威士忌、加滿冰塊。
39. 下列飲料之中英文名稱，何者正確？  
(A)濃縮果汁：fresh juice (B)蘇打水：cider  
(C)優酪乳：yogurt (D)奶昔：milk shake。
40. 下列關於雞尾酒調製器具的說明，何者錯誤？  
(A)bar spoon：作為攪拌或搗碎材料之用  
(B)glass rimmer：作為製作糖口杯或鹽口杯之用  
(C)jigger：作為量取酒、果汁等材料之用  
(D)straw：與刻度調酒杯搭配，過濾冰塊之用。
41. 下列關於酒的敘述與分類，何者正確？甲：酒精成分來源為原料糖化後與酵母一起蒸餾而得；乙：beer、sake、sparkling wine 皆屬釀造酒；丙：Calvados、Cointreau、tequila 皆屬蒸餾酒；丁：amaretto、Galliano、sole gin 皆屬合成酒。  
(A)甲、丙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)乙、丁。

42. 下列關於咖啡豆的烘焙、研磨與調製的敘述，何者錯誤？  
(A) Syphon 沖煮法，是利用高溫高壓的原理  
(B) 烘焙程度越深，酸味越淡、苦味越高  
(C) 皇家咖啡與亞歷山大冰咖啡，都會淋上 brandy  
(D) 以摩卡壺沖泡法之研磨顆粒較使用濾紙沖泡法為細。
43. 下列關於雞尾酒種類的敘述，何者正確？甲：mocktail 為不具酒精成分的飲料；乙：frappé 為將碎冰放入果汁機中打碎後取出，再注入材料的飲料；丙：frozen 為將材料與冰塊一起放入果汁機中打成霜凍狀的飲料；丁：punch 為酒精濃烈，適合短飲型的飲料。  
(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、乙、丁 (C) 甲、丙、丁 (D) 乙、丙、丁。
44. 咖啡豆包裝上註有「Arabica」，代表何意？  
(A) 咖啡豆之品種 (B) 咖啡豆之貿易商  
(C) 咖啡豆之生產國 (D) 咖啡豆之烘焙程度。
45. 下列關於 Cognac 的敘述，何者正確？甲：指法國最有名的葡萄酒；乙：以法國 Armagnac 所產之品質最佳；丙：所標示的 X.O. 代表 extra old；丁：其所標示的等級代表酒儲存於橡木桶內的最少時間。  
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁。
46. 下列關於泡茶器具使用目的的敘述，何者正確？  
(A) 茶漏：輔助棄置廢棄茶葉 (B) 茶則：盛裝茶葉入茶壺  
(C) 茶荷：盛裝茶壺溢出的茶水 (D) 茶船：均勻茶湯濃度及沉澱茶葉。
47. 下列關於咖啡與可可的比較，何者正確？  
(A) 皆含有 caffeine 成分 (B) 皆以夏季為主要採收季節  
(C) 皆為製造巧克力的主要原料 (D) 皆以亞熱帶為主要生長地帶。
48. 下列關於雞尾酒及其基酒與調製方法的組合，何者正確？  
(A) Chi Chi：vodka、blending (B) God father：brandy、building  
(C) Manhattan：rum、stirring (D) Side car：tequila、shaking。
49. 下列哪一種香甜酒，其主要香味來源異於其他三種？  
(A) Anisette (B) Drambuie (C) Galliano (D) Sambuca。
50. 雞尾酒「B & B」的主要材料為何？甲：Barcardi；乙：Benedictine D.O.M.；丙：Bourbon；丁：Brandy。  
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丁 (D) 丙、丁。

【解答】

- 1.(C) 2.(D) 3.(A) 4.(B) 5.(C) 6.(C) 7.(C) 8.(A) 9.(D) 10.(B)  
11.(D) 12.(B) 13.(D) 14.(B) 15.(C) 16.(B) 17.(C) 18.(A) 19.(A) 20.(C)  
21.(D) 22.(C) 23.(C) 24.(A) 25.(C) 26.(B) 27.(D) 28.(B) 29.(B) 30.(C)  
31.(B) 32.(A) 33.(D) 34.(B) 35.(B) 36.(D) 37.(A) 38.(A) 39.(D) 40.(D)  
41.(D) 42.(A) 43.(A) 44.(A) 45.(D) 46.(B) 47.(A) 48.(A) 49.(B) 50.(C)



# 100 學年度四技二專統一入學測驗

## 餐旅群專業(二) 試題詳解

1.(C) 2.(D) 3.(A) 4.(B) 5.(C) 6.(C) 7.(C) 8.(A) 9.(D) 10.(B)  
11.(D) 12.(B) 13.(D) 14.(B) 15.(C) 16.(B) 17.(C) 18.(A) 19.(A) 20.(C)  
21.(D) 22.(C) 23.(C) 24.(A) 25.(C) 26.(B) 27.(D) 28.(B) 29.(B) 30.(C)  
31.(B) 32.(A) 33.(D) 34.(B) 35.(B) 36.(D) 37.(A) 38.(A) 39.(D) 40.(D)  
41.(D) 42.(A) 43.(A) 44.(A) 45.(D) 46.(B) 47.(A) 48.(A) 49.(B) 50.(C)

2. (D)counter service—櫃檯式服務。
3. (A)captain order—點菜單；(B)doily paper—紙墊；(C)duty roaster—出勤表；(D)function order—宴會訂單。
4. Continental breakfast(歐陸式早餐)不用擺設 B&B Plate(奶油麵包盤)。
5. (C)接受房客房內點餐的服務應為 Room Service 客房餐飲部的職責。
8. (A)調味瓶應放置在轉檯邊緣。
9. Briefing 為開店前會議。
10. (A)steward department 為餐務部門；(B)PR department 為公關部門；(C)GRO 為客務專員；(D)HR department 為人力資源部。
11. 泡沫滅火器不可用來撲滅電器火災。
12. 乾淨空房(Pick up Room)表示前天沒人使用但仍需整理保持乾淨，stay room 為有人住之客房。stay room 順序應優先於 pick up room。
15. (C)house use 為公務用房。
17. 玻璃杯存放時，應將杯口朝下置於杯籃架中。
21. buffet service 為自助式服務。
23. Table Service(餐桌服務)有很多種，不同之服務方式有不同的上菜方向。
24. adjoining room 為鄰接房。
25. service directory 為旅館服務簡介。
27. (D)吹風機：hair dryer。
28. 翻床作業需 3 個月做一次不管淡旺季。
31. show plate 為展示盤，上主菜(main course)前需撤除展示盤。而 hot appetizer(熱開胃菜)為主菜前一道菜。
32. (A)butter dish—奶油盤；(B)lobster pick—龍蝦叉；(C)salad fork—沙拉叉；(D)snail tongs—蝸牛夾。
33. semi-buffet menu = 半自助式菜單 = partially selective menu(部份選擇性菜單)。



34. 鑑別茶葉之品質，以蓋杯泡茶，3g 茶葉，150c.c.水，浸泡約 5 分鐘。
35. (A)薑汁汽水；(B)礦泉水；(C)沙士；(D)通寧水。
36. 甲、鐵觀音為部份發酵茶，其餘正確。
37. (B)又稱為 dry drinks；(C)釀造酒酒精濃度約 15% ↓；(D)酒精 0.5% ↑。
38. Scotch 指蘇格蘭威士忌，straight up 為純飲之意。
39. (A)濃縮果汁：fruit juice concentrate；(B)蘇打水：Soda water；(C)優酪乳：Drinking yogurt。
40. styaw：吸管；為長時間飲用的飲料或加有碎冰的雞尾酒。
41. 甲：蒸餾應改為發酵；丙：Cointreau 為柑橘香甜酒，屬合成酒。
42. Siphon 的原理為真空法；利用高溫高壓之原理為 Espresso Machine。
43. punch 為酒精濃度較低，適合酒會大量調製的飲料。
44. Arabica 指咖啡豆之品種。
45. 甲：指白蘭地，非葡萄酒；乙：以 Cognac 產區之品質最佳。
46. (A)茶漏：輔助茶葉袋裝入茶壺；(C)茶荷，賞茶用；(D)茶船：盛裝茶壺溢出的茶水。
47. (B)採收時間為冬春兩季；(C)製造巧克力的原料為可可；(D)生長地帶包含熱帶。
48. (B)God father：Scotch、building；(C)Munhattan：Buybon、stirring；(D)Side car：brandy shaking。
49. (A)(C)(D)為香草類香甜酒。皆含茴香風味；(B)為蜂蜜香甜酒。
50. B&B 為 Byandy 與 Benedictine 之意。

A Leader