

104 學年度四技二專統一入學測驗

餐旅群專業(一) 試題

1. 述明餐廳工作職務名稱、直屬主管、主要職掌任務與其他部門的關係等內容，使員工了解其職責與工作內涵，這種資料是指下列何者？
(A)Job specification (B)Job sheet (C)Job list (D)Job description。
2. 下列有關餐旅職涯發展的敘述，何者錯誤？
(A)職涯管理和職涯規劃是互動的
(B)從組織角度而言，重點任務是職涯管理
(C)從個人角度而言，重點任務是職涯規劃
(D)員工的職涯發展由人力資源部門全權負責。
3. 餐飲發展過程中，歐洲開始出現咖啡屋的時期為下列何者？
(A)中古時期 (B)文藝復興時期 (C)工業革命時期 (D)一次大戰時期。
4. 下列何者不屬於餐旅從業人員應具備之條件之一？
(A)情緒穩定，具備良好抗壓力 (B)避免團隊合作，積極表現自我
(C)展現同理心，注意服務細節 (D)主動熱忱，積極提供服務。
5. 依工作內容與性質之不同，將大型餐廳分為餐廳部、廚房部、飲務部、餐務部與採購部之組織架構，此為下列哪一種組織類型？
(A)簡單型 (B)產品型 (C)功能型 (D)地區型。
6. 西餐廚房中，專職各種蔬菜之製備的廚師為下列何者？
(A)Entremetier (B)Butcher cook (C)Garde Manger (D)Pâtissier。
7. 餐廳設備 POS 系統，不僅可迅速為顧客點餐結帳，也是餐廳蒐集銷售情報的工具，可供餐廳營運決策之參考，下列哪一個是 POS 系統的正确名稱？
(A)Point of Service (B)Point of Survey (C)Point of Standard (D)Point of Sales。
8. 餐飲倉儲管理中，運用 ABC 物料分類法，進行不同管理與盤點方式，達到管理效果，下列哪一種倉儲物料屬於 A 類？
(A)鹽、胡椒 (B)麵粉、玉米粉 (C)鮑魚、燕窩 (D)蔬菜、水果。
9. 下列有關餐旅從業人員職業道德的敘述，何者正確？
(A)依照客人性別的不同，提供不同的服務態度
(B)即使付出稍高成本，仍須以提供消費者安全的餐飲為前提
(C)檢視員工服務環境中之潛在危險因子，非餐旅業者之職責
(D)執行工作時，將個人利益置於顧客需求之上。
10. 旅館中，下列哪一個部門負責機械設備及整體建築物的維護、保養與修整工作？
(A)工程部 (B)客務部 (C)房務部 (D)安全部。

11. 下列何者為台灣首座成立之國際連鎖飯店？
 (A)希爾頓飯店(Hilton) (B)凱悅飯店(Hyatt)
 (C)香格里拉飯店(Shangri-La) (D)W 飯店(W hotel)。
12. 截至民國 104 年 3 月底止，台灣的下列哪一個連鎖業是屬於完全直營連鎖？
 (A)85°C 咖啡 (B)麥當勞速食
 (C)星巴克咖啡 (D)統一超商(7-ELEVEN)。
13. 下列有關我國旅行業的沿革與發展的敘述，何者正確？
 (A)民國 42 年頒布「旅行業管理規則」
 (B)民國 67 年將旅行業分為綜合、甲種、乙種三類
 (C)民國 68 年公布「發展觀光條例」
 (D)民國 78 年政府強制規定旅行業者須投保「履約保險」與「責任保險」。
14. 小美初取得華語導遊執業證，下列哪一個地區的觀光客旅遊業務不是她可以執行接待或引導的範圍？
 (A)香港 (B)澳門 (C)大陸 (D)新加坡。
15. 下列有關旅行業未來發展趨勢的敘述，何者錯誤？
 (A)透過異業策略聯盟，整合資源及增加競爭力
 (B)結合資訊科技，行銷通路邁向多元化發展
 (C)透過遊程設計，增加購物停留點與強迫遊客消費
 (D)定點深度旅遊與精緻化旅遊行程逐漸形成風潮。
16. 小英在 2010 年利用學校暑假期間赴比利時、荷蘭及法國等地進行三個星期的旅遊行程，小英當時出國前，必須事先申請下列哪一種簽證？
 (A)在學簽證 (B)英國簽證 (C)禮遇簽證 (D)申根簽證。
17. 台灣的墾丁凱撒大飯店原則上屬於下列哪一種類型的旅館？
 (A)Metropolitan hotel (B)Casino hotel
 (C)Resort hotel (D)Boutique hotel。
18. 下列何者是旅館中準備帳單、結帳收款及道別致謝的作業流程？
 (A)Reservation (B)Foreign exchange (C)Check-out (D)Blocking。
19. 餐廳及旅館在設立前，必須依據周遭人潮及交通便利性進行市調，並利用附近旅遊景點優勢行銷，主要是因為餐旅業具備下列哪一種屬性？
 (A)不可分割性 (B)立地性 (C)公共性 (D)變化性。
20. 旅行社將上游產業資源整合，設計不同類型的套裝遊程(如：豪華、精緻、經濟遊程)以類似批發方式提供下游業者進行銷售，並從中賺取利潤，是屬於下列哪一種經營模式？
 (A)Wholesaler (B)Retailer (C)PAK (D)Direct sales。

21. 怪味雞與回鍋肉此兩道菜屬於下列哪一個地方菜系？
(A)廣東 (B)四川 (C)浙江 (D)湖南。
22. 下列何者屬於西餐烹調中混合焦化與軟化的烹調方法？
(A)Braising (B)Poaching (C)Grilling (D)Simmering。
23. 某飯店共有 300 間房間，當日空房率為四成，其客房總營收為 810,000 元，該飯店當日平均每房價格為何？
(A)3000 元 (B)3500 元 (C)4500 元 (D)6000 元。
24. 下列有關旅行業沿革與發展的敘述，何者錯誤？
(A)1891 年美國運通公司發行第一張信用卡
(B)通濟隆公司(Thomas Cook & Son)成立全世界第一家旅行社
(C)台灣於民國 76 年開放國人赴大陸探親
(D)台灣於民國 78 年成立「中華民國旅行業品質保障協會」。
25. 旅館業者與婚紗業者合作，推出新的組合商品與服務，這是屬於下列哪一種發展策略？
(A)加強科技應用策略 (B)重視異業聯盟策略
(C)重視健康保健策略 (D)強化綠色環保策略。
26. 下列何者是旅館客務部最高階的管理者？
(A)Bell captain (B)Floor manager
(C)Front office manager (D)Night clerk。
27. 某餐廳鎖定的目標市場，可以根據消費者不同的特性，採取不同的行銷策略，這是屬於下列哪一種市場區隔的條件？
(A)異質性 (B)足量性 (C)可行動性 (D)可衡量性。
28. 下列有關加盟連鎖餐廳的敘述，何者錯誤？
(A)委託加盟連鎖餐廳總部擁有店面所有權與決策管理權
(B)特許加盟連鎖餐廳之加盟者擁有店面所有權及決策管理權
(C)委託加盟連鎖為直營連鎖的延伸，總部經營直營店一段時間後，再依契約委託加盟者來經營
(D)自願加盟連鎖餐廳之加盟者擁有店面所有權與決策管理權，但各加盟者之營運方式可以不完全相同。
29. 依「發展觀光條例」所訂定之「旅行業管理規則」中，下列哪一項不是甲種旅行業的業務範圍？
(A)代訂國內食宿及提供行李服務
(B)提供國內外旅遊諮詢服務
(C)設計國內外旅程、安排導遊人員或領隊人員
(D)以包辦旅遊方式安排國內外旅遊服務。

30. 大明到餐廳用餐，服務生送上菜單，請他點選一種主菜，並說明副菜、沙拉、飲料等為無限自由取用，這種餐廳是屬於哪一種服務類型？
- (A) Buffet service (B) Cafeteria service
(C) Full service (D) Semi – buffet service。
31. 下列哪一個旅館屬於晶華(Regent)酒店集團？
- (A) Okura (B) Just Sleep
(C) Novotel (D) Mandarin Oriental。
32. 喜達屋(Starwood)集團為世界知名的國際連鎖飯店集團，下列何者屬於此一集團？
- (A) Okura (B) Silk Place (C) Hyatt (D) W hotel。
33. 旅館可分為許多類型，有一種旅館是供顧客以預先付費購買的方式，購買每年固定住宿天數的會員度假權利，此種旅館多為下列何者？
- (A) Residential hotel (B) Parador (C) Time share resort (D) Transient hotel。
34. 下列何者不是旅行社控團人員(OP)的主要工作項目？
- (A) 航班確認 (B) 整理護照及簽證
(C) 設計新的旅遊產品 (D) 準備行前說明會資料。
35. 王大明想要籌設一間旅行社，籌備流程包含籌組公司及向「主管機關」申請籌設等工作，該主管機關為下列何者？
- (A) 旅行業公會 (B) 所在地縣市政府 (C) 經濟部商業司 (D) 交通部觀光局。
36. 若設計從台灣桃園國際機場出發到美洲來回遊程，則下列何者是行程中正確的機場代碼？
- (A) TPE – ANC – JFK – TPE (B) TPE – HKG – SIN – TPE
(C) TPE – BKK – MFM – TPE (D) TPE – AMS – LHR – TPE。
37. 某餐廳外場座位數有 60 個，若中午用餐人數為 90 人，每人平均消費 120 元，該用餐時段的翻桌率為多少？
- (A) 2 (B) 1.5 (C) 1.3 (D) 0.8。
38. 下列有關各國特色菜的敘述，何者錯誤？
- (A) 羅宋湯是義式著名菜餚 (B) 起司火鍋是瑞士著名菜餚
(C) 約克夏布丁是英式著名菜餚 (D) 馬賽海鮮湯是法式著名菜餚。
39. 中式廚房內，主要的工作內容為出菜控管、菜餚盤飾與修飾的職務名稱是下列何者？
- (A) 砧板師傅 (B) 爐灶師傅 (C) 白案師傅 (D) 排菜師傅。

40. 有關一般餐廳廚房格局的敘述，下列何者錯誤？
(A)乾貨儲藏庫之最底層存物架至少需距地面 20 公分高
(B)洗手間與廚房應距離 3 公尺以上
(C)準清潔作業區包含燒烤區，汙染作業區包含驗收區
(D)餐廳的氣壓必須小於廚房的氣壓。
41. 小明與朋友到台南參觀古蹟、廟宇及老房子，這種觀光活動是屬於下列哪一種觀光活動？
(A)生態 (B)產業 (C)社會 (D)文化。
42. 關於提昇台灣觀光的政策，下列何者最早推動？
(A)觀光客倍增計畫 (B)觀光拔尖領航方案
(C)全面開放大陸人士來台觀光 (D)推動一縣市一旗艦觀光計畫。
43. 許多「頂客族」(即雙薪水、無子女)或「單身貴族」把寵物當成家庭成員，針對這種生活型態的偏好，而推出寵物餐廳，這是使用下列哪一種區隔變數？
(A)人口統計變數 (B)地理變數 (C)心理變數 (D)行為變數。
44. 下列何種人員負責旅館內服務用或客用布巾的管理工作？
(A)Florist (B)Linen staff (C)Operator (D)Public area cleaner。
45. 下列有關訂房追蹤(Reservation tracking)的敘述，何者錯誤？
(A)為了避免造成旅館的營收損失所採取的處理
(B)在旅客入住前幾天與顧客聯繫、確認及提醒
(C)為了降低客人未入住或臨時取消訂房的狀況
(D)係針對長期住宿客人所採取的處理行動。
46. 關於台灣餐旅業的發展，下列何者發生的年代最早？
(A)開始引進麥當勞餐廳 (B)希爾頓飯店進駐台北
(C)圓山飯店設立空中廚房 (D)本土連鎖餐飲頂呱呱炸雞開始發展。
47. 護照是國人旅行國際間的身分證明，政府公務部門的人員因接洽公務或赴國外考察開會，應申請哪一種護照？
(A)Diplomatic Passport (B)Official Passport
(C)Ordinary Passport (D)Business Passport。
48. 旅館業者推出住宿房客自備盥洗備品可享住宿優惠的活動，較屬於下列哪一種行銷導向？
(A)銷售導向 (B)社會行銷導向 (C)生產導向 (D)通路導向。
49. 設計自助餐檯菜色時，設定一盤「炒高麗菜」成品重 500 公克，高麗菜淨料率為 90%，若供應十盤「炒高麗菜」，高麗菜採購量應約為多少台斤？
(A)4.5 (B)5.6 (C)7.5 (D)9.3。

50. 圓山大飯店設立之初，以接待外賓住宿為主要經營項目之一，該飯店曾在 1952 年改名，下列何者為其前身？
(A)中國大飯店 (B)美殿大飯店 (C)台北大飯店 (D)台灣大飯店。



104 學年度四技二專統一入學測驗

餐旅群專業(一) 試題詳解

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

- (A)Job specification—工作說明書；(B)Job sheet—工作單；(C)Job list—作業表；(D)Job description—職位說明書。
- 各部門各有不同之功能來完成組織的目標。
- (A)Entremetier—蔬菜廚師；(B)Butcher cook—切割師傅；(C)Garde Manger—冷盤師傅；(D)Pâtissier—甜點師傅。
- POS—Point of Sales—點銷售系統。
- A 類商品庫存量少，價位高，控管嚴密；C 類商品庫存量多，但價位低；B 類則介於其中。
- (B)民國 77 年；(C)民國 45 年；(D)民國 84 年。
- 新加坡官方語言為英文，需由外語導遊擔任。
- (A)Metropolitan hotel—都會旅館；(B)Casino hotel—賭場旅館；(C)Resort hotel—度假旅館；(D)Boutique hotel—精品旅館。
- (A)Reservation—訂房；(B)Foreign exchange—兌換外幣；(C)Check-out—退房；(D)Blocking—鎖房。
- (A)Wholesaler—躉售；(B)Retailer—零售；(C)PAK—聯營；(D)Direct sales—直售。
- (A)Braising—燉(先煎再燉)；(B)Poaching—水煮；(C)Grilling—炙烤；(D)Simmering—燜(小火慢燉)。
- $300 \times (1 - 0.4) = 180$ 間(當日售出客房數)；總營收/當日售出客房數 = $810000 / 180 = 4,500$ 。
- (A)Bell captain 服務中心領班；(B)Floor manager—樓層經理；(C)Front office manager—客務經理；(D)Night clerk—夜間櫃檯接待。
- 特許加盟連鎖餐廳之加盟者並無決策管理權。
- (D)以包辦旅遊方式安排國內外旅遊服務為綜合旅行社的工作範圍。
- (A)Buffet service—自助式服務；(B)Cafeteria service—速簡式服務；(C)Full service—全套式服務；(D)Semi-buffet service—半自助式服務。

31. (A)Okura—大倉久和飯店—日本大倉飯店管理集團；(B)Just Sleep—捷絲旅；(C)Novotel—諾富特—雅高集團旗下品牌；(D)Mandarin Oriental—文華東方—文華東方酒店集團。
32. (A)Okura—大倉久和飯店；(B)Silk Place 晶英酒店(晶華(Regent)酒店集團)；(C)Hyatt—君悅酒店(凱悅酒店集團)。
33. (A)Residential hotel—長期住宿旅館；(B)Parador—巴拉多；(C)Time share resort—分時度假；(D)Transient hotel—過境(機場)旅館。
34. 設計新的旅遊產品為行程設計部門的職掌。
36. TPE(台北)—ANC(美國泰德·史蒂文斯安克拉治國際機場)—JFK(美國紐約甘迺迪國際機場)—TPE(台北)。
37. 用餐人數/座位數=90/60=1.5。
38. 羅宋湯為俄羅斯著名菜餚。
40. 餐廳氣壓應大於廚房氣壓。
42. (A)觀光客倍增計畫—2002年；(B)觀光拔尖領航方案—2009年；(C)全面開放大陸人士來台觀光—2008年；(D)推動一縣市一旗艦觀光計劃—2005年。
44. (A)Florist—花房；(B)Linen staff—布巾管理員；(C)Operator—總機；(D)Public area cleaner—公共區域清潔員。
46. (A)開始引進麥當勞餐廳—民國73年；(B)希爾頓飯店進駐台北—民國62年；(C)圓山飯店設立空中廚房—民國54年；(D)本土連鎖餐飲頂呱呱炸雞開始發展—民國63年。
47. (A)Diplomatic Passport—外交護照；(B)Official Passport—公務護照；(C)Ordinary Passport—普通護照。
49. 10盤高麗菜成品共 $500\text{g} \times 10 = 5000\text{g}$ ， $5000/0.9 = 5555.55\text{g}$ (10盤高麗菜之原料)；1台斤=600g， $5555.55/600 = 9.25 \approx 9.3$ 台斤。

ALeader