

105 學年度四技二專統一入學測驗

餐旅群專業(一) 試題

- 下列何者不屬於旅館「服務中心」人員之工作職掌？
(A)搬運行李並帶領房客至指定客房 (B)清潔大廳及館內公共區域等場所
(C)暫時保管房客衣帽及行李等物件 (D)提供房客館內及旅遊等相關資訊。
- 下列哪一個部門負責協調處理房客在旅館內所遇到的問題，號稱為「旅館的神經中樞」？
(A)客務部 (B)公關部 (C)業務部 (D)安全部。
- 關於連鎖餐廳經營管理之敘述，下列何者正確？
(A)分店經營理念依營運狀況而有不同 (B)採購分散且數量較小，成本比較高
(C)分店管理制度常因人員變動而改變 (D)較易建立明確一致的企業識別系統。
- 下列哪一家屬於目前有飛航臺灣的低成本航空(low cost carrier，又稱為廉價航空)？
(A)樂桃航空(Peach Aviation) (B)新加坡航空(Singapore Airlines)
(C)日本航空(Japan Airlines) (D)國泰航空(Cathay Pacific Airways)。
- 下列哪一項作法不符合餐旅服務業應具備的職業道德？
(A)向顧客收取正確合理費用，交易公道清楚
(B)提供對稱明確的產品資訊，保障消費權益
(C)回收重複使用油品與食材，降低營運成本
(D)設立汗水與廢氣處理設備，確保安全環境。
- 關於餐飲業的未來發展趨勢之敘述，下列何者錯誤？
(A)注重健康安全的餐飲食材 (B)強調單打獨鬥的行銷策略
(C)重視餐飲產品的創意創新 (D)開拓國際市場的經營管理。
- 下列敘述何者符合餐旅業基層員工的工作特性？
(A)休假時間與一般朝九晚五上班族相同
(B)工作內容以服務為主，不須耗費體力
(C)須具備多種專業能力，入門門檻較高
(D)需從基層做起，要有刻苦耐勞的準備。
- 下列何者不是餐旅業發展的正面效益？
(A)提升國家經濟成長 (B)塑造地方在地特色
(C)帶給居民示範效果 (D)增加國民就業機會。
- 臺灣常見的「辦桌」文化是屬於下列哪一種服務方式？
(A)catering service (B)in-flight service (C)room service (D)self-service。

10. 「交通部觀光局為推展臺灣觀光，以墾丁等臺灣景點為背景，邀請明星代言人拍攝偶像連續劇，以吸引海外粉絲來臺尋找劇中觀光景點」。上列敘述中，何者屬於觀光系統的「觀光客體」？
- (A)偶像連續劇 (B)來臺海外粉絲
(C)明星代言人 (D)墾丁等臺灣景點。
11. 下列何者不屬於一般餐廳之「front of the house」？
- (A)餐務區 (B)用餐區 (C)櫃檯區 (D)接待區。
12. 近年來餐廳使用觸控式點餐系統與開發智慧手機專屬 APP 應用系統，原則是屬於下列哪一種餐飲業的發展趨勢？
- (A)餐飲業的 M 型化 (B)資訊科技的應用
(C)環保意識的興起 (D)國際化連鎖經營。
13. 旅館在銷售同一種房型的情況下，關於房租價格之類別，下列何者最高？
- (A)commercial rate (B)complimentary (C)off-season rate (D)rack rate。
14. 自動查驗通關系統(e-Gate)採電腦自動化方式，結合生物辨識科技，讓旅客能自助、便捷、快速的入出國境，這屬於下列哪一項出入境程序？
- (A)海關(customs) (B)證照查驗(immigration)
(C)檢疫(quarantine) (D)登機報到(airport check-in)。
15. 促進我國與其他國家間青年之互動交流與瞭解，申請人目的為「度假」，藉由打工使度假展期及賺取旅遊生活費用，此外籍人士應向我國申請下列哪一種簽證？
- (A)tourist visa (B)transit visa
(C)visa granted upon arrival (D)working holiday visa。
16. 下列哪一種訓練方式，不適用「餐旅服務業提昇員工對職業道德的認知度，以利達成共識，增進員工工作自覺性及凝聚力」？
- (A)語文訓練(language training)
(B)在職訓練(on-job training)
(C)進階訓練(upgrading training)
(D)職前訓練(orientation, pre-job training)。
17. 下列哪一項政府推動的觀光政策，是以「將臺灣打造成為東亞交流轉運中心及國際觀光重要旅遊目的地」為政策目標？
- (A)觀光客倍增計畫 (B)旅行台灣感動 100
(C)觀光拔尖領航方案 (D)開放大陸人士來臺觀光。
18. 「站在顧客立場，設身處地為顧客著想，盡力滿足需求，提供細心的服務。」以上敘述屬於餐旅業從業人員的哪一種人格特質或條件？
- (A)同情心(sympathy) (B)團隊合作(team work)
(C)親和力(affinity) (D)同理心(empathy)。

19. 關於西方餐飲業發展重要代表人物之出現順序，由先至後的排列，下列何者正確？(甲)奧古斯特·艾斯可菲(Auguste Escoffier)；(乙)凱薩琳·梅蒂奇(Catherine de Medicis)；(丙)安東尼·卡雷姆(Marie Antoine Careme)；(丁)費南德·波伊特(Fernand Point)
- (A)甲乙丁丙 (B)乙甲丙丁 (C)乙丙甲丁 (D)丙乙丁甲。
20. 近代英國開啟了「壯遊」(The Grand Tour,又稱為「大旅遊」)的風潮，此風潮最符合下列哪一種的旅遊型態？
- (A)文化教育旅遊(cultural and educational travel)
(B)生態旅遊(eco-tourism)
(C)大眾旅遊(mass travel)
(D)宗教朝聖旅遊(pilgrimages)。
21. 關於旅館業之經營概念及發展趨勢，下列敘述何者錯誤？
- (A)網路訂房已逐漸成為未來訂房方式的主流
(B)逐漸朝向集團化及連鎖化之經營趨勢發展
(C)休閒旅館住房淡旺季比商務旅館較不明顯
(D)超額訂房為解決商品具時效性的方法之一。
22. 關於我國旅館等級分類、申請設立與評鑑等敘述，下列何者錯誤？
- (A)觀光旅館業申請設立採許可制，旅館業申請設立採登記制
(B)星級旅館兩階段評鑑總分達 750 分以上為五星級
(C)國際觀光旅館之主管機關為交通部觀光局
(D)通過旅館評鑑四星以上者均為國際觀光旅館。
23. 關於餐旅業特性之敘述，下列何者正確？
- (A)必須提供全年性及全天候服務，是為季節性
(B)服務品質容易受服務時間、地點及個人需求而影響，是為異質性
(C)餐旅產品無法儲存，是為僵固性
(D)需要大量人力服務，是為無歇性。
24. 關於臺灣觀光發展重要事件發生時程之順序，由先至後的排列，下列何者正確？(甲)臺灣高速鐵路正式完工通車，臺灣進入一日生活旅遊圈；(乙)全面實施週休二日；(丙)開始實施星級旅館評鑑制度；(丁)開放陸客自由行。
- (A)甲乙丙丁 (B)甲丙丁乙 (C)乙甲丙丁 (D)丁乙甲丙。
25. 關於餐廳格局之敘述，下列何者正確？(甲)餐飲服勤區宜與進貨區相鄰；(乙)桌椅採對角配置有利於節省空間；(丙)用餐區保持負壓狀態可避免廚房油煙流入；(丁)廚房設備採背對背平行排列可將烹調設備集中。
- (A)甲乙 (B)甲丙 (C)乙丁 (D)丙丁。

26. 關於飯店與國際連鎖體系之配對，下列何者正確？
(A)六福皇宮—Sheraton (B)君品酒店—Hyatt
(C)寒舍艾美—Le Meridien (D)W 飯店—New York New York。
27. 關於我國乙種旅行業所代理之旅行業務，下列敘述何者正確？
(A)可代理外國旅行業辦理聯絡、推廣、報價等業務
(B)可代理綜合旅行業招攬國內外觀光旅遊有關業務
(C)可代理綜合旅行業招攬國內觀光旅遊有關業務
(D)可代理甲種旅行業招攬國外觀光旅遊有關業務。
28. 關於中式廚師職務之名稱，下列何者是負責蒸籠相關工作？
(A)水鍋 (B)紅案 (C)白案 (D)打荷。
29. 我國目前星級旅館評鑑方式採兩階段辦理，下列何者為第二階段之評鑑項目？
(A)建築設備 (B)服務品質 (C)消防安全 (D)機電設施。
30. 下列何者是在餐廳客人面前提供現場切割餐食服務的人員？
(A)bus person (B)hostess (C)trancheur (D)wine steward。
31. 關於餐廳食材計算，甲(耗損率)與乙(產出率，或稱淨料率)之關聯，下列何者正確？
(A)甲×乙=100% (B)甲÷乙=100% (C)甲-乙=100% (D)甲+乙=100%。
32. 關於餐飲組織設計之原則，下列何者是「job assignments」的涵義？
(A)按照員工內外條件，分別指派適當工作
(B)員工只接受一位上級主管指揮，以免混淆
(C)一位餐廳主管所能夠有效督導員工的人數
(D)上級主管給予權力，加速處理餐廳的問題。
33. 在眾多中式餐廳所提供的菜色中，「佛跳牆」起源於下列哪一種菜系？
(A)四川菜 (B)福建菜 (C)山東菜 (D)江浙菜。
34. 某餐廳舉辦「你消費、我賑災」之愛心義賣，屬於下列哪一種促銷推廣活動？
(A)公共關係 (B)銷售推廣 (C)人員銷售 (D)產品廣告。
35. 關於行銷概念發展時期之順序，由先至後的排列，下列何者正確？
(A)生產導向→銷售導向→產品導向
(B)行銷導向→產品導向→社會行銷導向
(C)產品導向→社會行銷導向→行銷導向
(D)銷售導向→行銷導向→社會行銷導向。
36. 關於國外餐飲業發展之歷程，下列何者最早發生？
(A)restaurant 名詞的產生
(B)小酒館(tavern)的出現
(C)美食評論米其林指南(Michelin Guide)的發表
(D)咖啡屋(coffee house)的興起。

37. 下列何者不是國際觀光旅館房務部所屬單位之工作職掌？
 (A)客房整理維護 (B)旅客喚醒服務 (C)公共區域清潔 (D)開夜床服務。
38. 旅館加入特定聯合組織，經其評鑑後獲准加入並繳交會員費，會員旅館間並無總部與加盟之分，經營各自獨立，可由此聯合組織共同行銷與訂房，這類型的連鎖方式稱為：
 (A)BOT (B)franchise
 (C)management contract (D)referral chain。
39. 餐飲產品在製備過程中，依循標準容量所需的用料數量與作法，所控制每份的「產品份量」稱為：
 (A)standard menu (B)standard portion
 (C)standard purchase (D)standard recipe。
40. 某餐廳營業在不考慮增值營業稅的情況下，餐飲銷售總額為甲，毛利率為乙，餐飲食材成本為丙，人事成本為丁，餐飲成本率為戊。依據上述資料，下列何者正確？
 (A)該餐廳的毛利為甲－丙－丁 (B)丙為該餐廳的固定成本
 (C)乙＝(丙＋丁)÷甲 (D)戊＝丙÷甲。
41. 臺灣餐飲業發展過程，關於餐廳與餐飲店成立時間之順序，由先至後的排列，下列何者正確？(甲)圓山大飯店成立空廚餐點供應站；(乙)麥當勞(McDonald)引進台灣；(丙)上島咖啡館開業；(丁)波麗露(Bolero)西餐廳開幕；(戊)85度C成立。
 (A)甲乙丙戊丁 (B)甲丙丁戊乙 (C)丁甲丙乙戊 (D)丁丙乙甲戊。
42. 某餐廳年營業額為 1,500,000 元，每月平均食材成本為 60,000 元，員工薪資為 60,000 元，該餐廳其年度銷售毛利為多少元？
 (A)60,000 元 (B)780,000 元 (C)1,380,000 元 (D)1,440,000 元。
43. 餐廳依據採購物料之出貨單進行驗收的方法稱為？
 (A)技術驗收 (B)發票驗收 (C)抽樣驗收 (D)空白驗收。
44. 依據民國 104 年 11 月 24 日修正「導遊人員管理規則」及民國 102 年 9 月 24 日修正「領隊人員管理規則」等規定，關於導遊與領隊人員考試及職前訓練之敘述，下列何者錯誤？
 (A)已取得導遊人員執業證者，欲取得領隊人員執業證，須參加領隊人員考試與職前訓練
 (B)已取得領隊人員執業證者，欲取得導遊人員執業證，須參加導遊人員考試與職前訓練
 (C)經華語導遊人員考試及訓練合格，參加外語導遊人員考試及格者，免再參加職前訓練
 (D)經華語領隊人員考試及訓練合格，參加外語領隊人員考試及格者，免再參加職前訓練。

45. 大型旅行業營運組織中，旅遊團體確認最後參團人數後，原則上由下列哪一部門人員負責向國外代理旅行社接洽且訂定當地交通與食宿等行程？
(A)產品部 (B)票務部 (C)管理部 (D)業務部。
46. 下列哪一項是交通部觀光局民國 101 年起推動的觀光行銷主軸？
(A)Naruwan Welcome to Taiwan (B)Taiwan Touch Your Heart
(C)Time for Taiwan (D)Tour Taiwan Years。
47. 某旅遊集團於臺北市申請開設綜合旅行業，並在桃園市、高雄市、臺中市與臺南市分別設立四家分公司。依據現行旅行業管理規則之規定，該集團總共應繳納保證金新臺幣多少萬元？
(A)270 萬元 (B)750 萬元 (C)1120 萬元 (D)1600 萬元。
48. 大型旅行業分工詳細，相關從業人員之工作職責，下列敘述何者錯誤？
(A)帶團領隊人員大多由業務部主管指派，確保旅遊團如期出團
(B)控團人員需整理護照簽證、確認航班及準備行前說明會資料
(C)業務人員負責行銷與說明旅遊產品，增進顧客了解產品內容
(D)票務人員負責票價諮詢、訂位、開票等作業與相關業務服務。
49. 當網路旅行社接受旅客線上訂購交易時，下列哪一項資訊不須登載於網站？
(A)公司名稱 (B)旅遊契約
(C)營業項目 (D)代收轉付交易憑證。
50. 關於旅館經營概念之敘述，下列何者正確？
(A)歐式計價方式是指房租不包含任何餐食費用的計價方式
(B)客房通常因裝修及人事成本，較餐飲更不容易降價促銷
(C)休閒旅館連續假期常折扣促銷，以達最高住房率及營收
(D)休閒旅館營收比重一般以餐飲收入為主，客房收入為輔。

ALeader

105 學年度四技二專統一入學測驗

餐旅群專業(一) 試題詳解

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

1. 清潔大廳及館內公共區域等場所為房務部之工作職掌。
9. (A)catering service—外燴/宴席；(B)in-flight service—機艙餐飲服務；(C)room service—客房餐飲服務；(D)self-service—自助式服務。
13. (A)commercial rate—商務契約租；(B)complimentary—免費；(C)off-season rate—淡季房價；(D)rack rate—定價/牌價。
15. (A)tourist visa—旅遊簽證；(B)transit visa—過境簽證；(C)visa granted upon arrival—落地簽證；(D)working holiday visa—打工度假簽證。
19. (甲)奧古斯特·艾斯可菲(Auguste Escoffier)—1846~1935；(乙)凱薩琳·梅蒂奇(Catherine de Medicis)—1519~1589；(丙)安東尼·卡雷姆(Marie Antoine Carême)—1784~1833；(丁)費南德·波伊特(Fernand Point)—1897~1955。
22. 配合修正發展觀光條例，取消現行「國際觀光旅館」、「一般觀光旅館」、「旅館」之分類，完全改以星級區分。
24. (甲)臺灣高速鐵路正式完工通車，臺灣進入一日生活旅遊圈—民國 96 年；(乙)全面實施週休二日—民國 90 年；(丙)開始實施星級旅館評鑑制度—97 年 1 月；(丁)開放陸客自由行—民國 97 年 7 月。
26. (A)六福皇宮—Westin；(B)君品酒店—雲朗集團；(D)W 飯店—Starwoods。
30. (A)bus person—傳菜員；(B)hostess—女領檯員；(C)trancheur—切割師傅；(D)wine steward—侍酒師。
32. job assignments—工作分配。
36. (A)restaurant 名詞的產生—1765 年；(B)小酒館(tavern)的出現—十二世紀；(C)美食評論米其林指南(Michelin Guide)的發表—1926 年；(D)咖啡屋(coffee house)的興起—1645 年。
38. (A)BOT—(興建(Build)、營運(Operate)、移轉(Transfer)方式，推動民間參與公共工程；(B)franchise—加盟連鎖；(C)management contract—管理契約制；(D)referral chain—會員連鎖制。

39. (A)standard menu－標準菜單；(B)standard portion－標準份量；(C)standard purchase－標準採購；(D)standard recipe－標準食譜
41. (甲)圓山大飯店成立空廚餐點供應站－民國 54 年；(乙)麥當勞(McDonald)引進台灣－民國 73 年；(丙)上島咖啡館開業－民國 68 年；(丁)波麗露(Bolero)西餐廳開幕－民國 23 年；(戊)85 度 C 成立－民國 93 年。
42. $1,500,000 - (60,000 \times 12) = 780,000$
47. 綜合總公司保證金 = 1000 萬/間；綜合分公司 = 30 萬/間。
48. 帶團領隊人員大多由產品部指派。

