

觀光 科 2 年 1 班 座號：\_\_\_\_\_ 姓名：\_\_\_\_\_

## 一、單選題 (50 題 每題 2 分 共 100 分 \*請畫答案卡)

- ( ) 1. 吧檯設備如儲冰槽 (Ice Bin)、快速酒架 (Speed Rack)、吊杯架 (Hanging Glass Racks) 通常位於吧檯何處？  
(A) Front Bar (B) Under Bar (C) Back Bar (D) Inside Bar
- ( ) 2. 下列關於飲料調製安全與衛生，調製前準備，何者有誤？  
(A)砧板及刀具使用完後須立即清洗 (B)生鮮物料正確清潔處理如去蒂頭、去除標籤 (C)製作裝飾物前確實先洗手  
(D)應將冰鏟放置於冰桶中
- ( ) 3. 關於Long Drinks與Short Drinks的敘述，下列何者錯誤？  
(A)Long Drinks通常以可林杯或高球杯盛裝 (B)Long Drinks的酒精濃度通常比Short Drinks高 (C)Manhattan屬於  
Short Drinks (D)Short Drinks通常不會加入碳酸飲料
- ( ) 4. 下列何者非Hard Drinks？  
(A) Brandy (B) Tea (C) Vodka (D) Beer
- ( ) 5. 供應一杯熱咖啡溫度約60°C，請問約華氏°F？  
(A)140°F (B)100°F (C)120°F (D)80°F
- ( ) 6. 下列有關Ice Drinks之敘述，何者錯誤？  
(A)雪泥狀的霜凍飲料 (B)如 Frappuccino (C)飲用溫度約 60 ~ 85°C (D)如Milk Shake
- ( ) 7. 下列何者為吧檯人員調製飲料的主要工作區域，調製飲料或切水果，檯面上放置各種飲料調製器具及果汁機等，下方設有儲物櫃、冷藏冰箱或製冰機？  
(A) Front Bar (B) Under Bar (C) Inside Bar (D) Back Bar
- ( ) 8. 顧客坐在吧檯前方，調酒員直接面對顧客調製，直接服務給顧客，是屬於何種類型酒吧？  
(A)服務性酒吧Service Bar (B)開放性酒吧Open Bar (C)客房酒吧Mini Bar (D)現金酒吧Cash Bar
- ( ) 9. 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)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」 (D)釀造酒的酒精濃度約為40度
- ( ) 10. 下列何者非為連鎖商業咖啡館？  
(A)星巴克 (B)85度C (C)波麗路咖啡廳 (D)丹堤
- ( ) 11. 下列關於酒精性飲料的敘述，何者正確？  
(A)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」 (B)又稱為Soft Drinks (C)稱為  
Alcoholic Beverage (D)釀造酒的酒精濃度約為40度
- ( ) 12. 打烊前 15 分鐘提醒顧客做最後點單的工作的英文為何者？  
(A) Last Order (B) Service Order (C) Function Order (D) Captain Order
- ( ) 13. 珍珠奶茶最早發跡於哪一家茶館？  
(A)春水堂 (B)耕讀園 (C)天仁茗茶 (D)清心茶行
- ( ) 14. Tequila依飲料的分類，屬於下列哪一類？  
(A) Non-alcoholic Beverage (B) Soft Drinks (C) Virgin Drinks (D) Spirits
- ( ) 15. 美美飲料店，推出買5送1的活動，請問是運用下列何者的行銷策略？  
(A)促銷 (Promotion) (B)產品 (Product) (C)價格 (Price) (D)通路 (Place)
- ( ) 16. 關於吧檯規劃與設計，何者主要功能是提供顧客飲料，也是吧檯人員直接與顧客接觸，提供飲料服務的地方？  
(A) Inside Bar (B) Back Bar (C) Front Bar (D) Under Bar
- ( ) 17. 營業後的善後工作時，發現罐頭鳳梨、水蜜桃未使用完畢，該如何處理？  
(A)直接丟棄 (B)只需密封放置常溫，隔天繼續使用 (C)換成玻璃或塑膠容器冰入冰箱 (D)連同罐頭直接冰入冰箱
- ( ) 18. 銅礦咖啡店菜單中，有以下幾種項目，請問下列項目中，何者可能利潤最高？  
(A)法式洋蔥湯 (B)青醬蔬菜義大利麵 (C)美式咖啡 (D)黑森林蛋糕
- ( ) 19. 民國 72 年陽羨茶行 (現今春水堂茶行) 成立，開啟臺灣本土泡沫紅茶店的經營新型態，該茶行在下列哪一個地方成立？  
(A)臺南 (B)新竹 (C)臺北 (D)臺中
- ( ) 20. 顧客點用「Scotch straight up」，代表何意？  
(A)店內最好的品牌威士忌、純飲 (B)店內最好的品牌威士忌、加滿冰塊 (C)蘇格蘭品牌的威士忌、加滿冰塊 (D)

觀光 科 2 年 1 班

座號：\_\_\_\_\_ 姓名：\_\_\_\_\_

蘇格蘭品牌的威士忌、純飲

- ( ) 21. 下列有關飲料的分類何者敘述正確？  
甲、Wine屬於Fermented Liquors  
乙、Coffee是一種Virgin Drinks  
丙、Gibson為一種Long Drinks的雞尾酒  
丁、Rum 是Distilled Liquors  
(A)乙丙丁 (B)甲乙丁 (C)甲丙丁 (D)甲乙丙
- ( ) 22. 下列哪一種冰塊英文為融化冰？  
(A) Block Ice (B) Ice cube (C) Lazy Ice (D) Lump Ice
- ( ) 23. 下列哪一樣飲料不含咖啡因？  
(A)可口可樂 (B)台灣啤酒 (C)義式濃縮咖啡 (D)可可亞
- ( ) 24. 下列有關飲料的觀念何者錯誤？  
(A)市面上流行的Frozen Drinks是冷飲的一種，需使用搖酒器製作而成 (B)飲料在各項成本上均比餐食為低，因此其毛利比餐食較高 (C)汽水屬於Soft Drinks (D)成人每日需要約2,000 c.c.至2,800 c.c. 的水分調解身體功能
- ( ) 25. 有關市售機能性飲料的特性，下列敘述何者錯誤？  
(A)添加刺五加、維生素C等，可增加人體的攝氧量，有益新陳代謝 (B)添加Bifidus菌活性化的Oligo寡糖，調整消化道機能，以促進新陳代謝 (C)添加醣類、胺基酸、鈉、鎂、鉀等，能迅速補充運動時流失的汗水及平衡體內的電解質 (D)添加人工合成纖維素，增加腸胃蠕動，維持腸道正常機能
- ( ) 26. 根據經濟部商業司對「Bistro」的分類，可能為下列何者？  
(A)餐館業 (B)其他餐飲業 (C)飲酒店業 (D)屬飲料店業
- ( ) 27. 在大型飯店中，通常會設立酒吧來增加其設施的豐富性，請問在飯店一樓所設立對外開放的酒吧為下列哪一種？  
(A)Sky Bar (B)Lobby Bar (C)Service Bar (D)Open Bar
- ( ) 28. 下列酒吧分類，何者常見於私人的宴會上，客人必須為所喝的酒現場隨取隨付費，宴會主辦單位或主辦人不負擔宴會酒水費用？  
(A)開放性酒吧Open Bar (B)現金酒吧Cash Bar (C)客房酒吧Mini Bar (D)服務性酒吧Service Bar
- ( ) 29. 飲料依酒精成分有無區分，以容量計算酒精含量未超過0.5%之飲料，稱為：  
(A) Soft Drinks (B) Strong Drinks (C)Hard Drinks (D) Spirits
- ( ) 30. 有關飲料專業用語之敘述，下列何者正確？  
(A) Liqueur是指酒之意 (B) Liquor是指香甜酒之意 (C) Beverage是指有酒精飲料的代稱 (D) Liquid是指液體之意
- ( ) 31. 下列酒吧分類，何者只在飯店或酒店客房中冰箱內，放置需而外付費的飲料，例如啤酒、汽水、果汁等？  
(A)開放性酒吧Open Bar (B)現金酒吧Cash Bar (C)客房酒吧Mini Bar (D)服務性酒吧Service Bar
- ( ) 32. 下列何種肝炎，感染或罹患期間不得從事食品及餐飲相關工作？  
(A)C型 (B)B型 (C)A型 (D)D型
- ( ) 33. 下列何者屬於Tall Drinks？  
(A) Screwdriver (B) Cosmopolitan (C) Espresso (D) Martini
- ( ) 34. 下列關於飲務食材倉儲管理要點，何者有誤？  
(A)倉儲作業應遵行先進先出之FILO原則 (B)原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔 (C)倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施 (D)倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄
- ( ) 35. 下列關於飲務人力資源發展與管理，何者錯誤？  
(A)選才：人力安排規劃、人才招募、人才遴選任用 (B)用才：工作職能分析、人才任用與授權、人才運用 (C)晉才：績效考核、晉升制度、發展前景 (D)育才：工作成就、福利制度、企業文化
- ( ) 36. 下列何者非屬於營業前的準備工作？  
(A)填寫耗損及破損記錄等各式報表，統計每日銷售統計表以及內部轉帳單。 (B)檢查各式材料、杯器皿、補充備品如紙巾、吸管、糖漿等 (C)備妥裝飾用水果類、橄欖、櫻桃等 (D)整理自身儀容，準備工作前會議(Briefing)
- ( ) 37. 常設於飯店酒吧、餐廳，由服務人員為顧客點單後，由調酒員調製，調酒員不直接面對顧客，由服務人員將飲料送至顧客桌上，是屬於何種酒吧？  
(A)服務性酒吧 (Service Bar) (B)現金酒吧 (Cash Bar) (C)大廳酒吧 (Lobby Bar) (D)開放性酒吧 (Open Bar)
- ( ) 38. 酒吧的種類很多，有獨立經營、有附屬在餐廳或飯店內，有一種酒吧設在飯店的客房內，現場並不需要人員服務，其

觀光 科 2 年 1 班

座號：\_\_\_\_\_ 姓名：\_\_\_\_\_

英文是？

(A)Cocktail Lounge (B)Night Club (C)Mini-Bar (D)Sky Lounge

( )39. 下列何者非為選購罐頭時應該注意事項？

(A)打開食用後剩餘食材不可連同鐵罐一起進冰箱冰 (B)未開封罐頭應放置於冰箱儲存 (C)應放於陰涼、乾燥、無日光照射的地方 (D)沒有膨脹、凹陷

( )40. 依據我國《菸酒管理法》第四條規定：飲料可分為酒精性與非酒精性飲料，酒精性飲料指含有幾度以上酒精成分的飲料？

(A) 0.15% (B) 0.5% (C) 0.2% (D) 0.1%

( )41. 下列關於飲務產品生產與作業管理，何者正確？

(A)材料 (Material)，包含：購入的原料、物料、日用品、消耗品等 (B)設備 (Machine)，讓材料與設備加工做出成品，都需人力的投入。 (C)方法 (Method)，一般指法定可折舊抵稅的生財器具等。 (D)人員 (Men)，為了讓人員安全又有效的加工，其所定的操作標準為之

( )42. 下列關於Long Drinks之敘述，何者正確？

(A)短時間之內需要喝完 (B)又稱 Tall Drinks (C)以高腳杯或較小杯具盛裝 (D)多不加冰塊

( )43. 負責吧檯操作的人員英文稱為？

(A)Waitress (B)Waiter (C)Bartender (D)Sommelier

( )44. 前吧檯腳踏桿在顧客座位下方離地約幾公分應設置？

(A) 15-20公分 (B) 25-30公分 (C) 20-25公分 (D) 10-15公分

( )45. 下列何者屬於Alcoholic Beverage？

(A)紹興酒 (B)咖啡 (C)可可 (D)茶

( )46. 下列有關Short Drinks之敘述，何者正確？

(A)短時間之內需要喝完的飲料 (B)多用高飛球杯或可林杯盛裝 (C)分量較多，酒精濃度較低 (D)添加了冰塊及大量蘇打水或汽水

( )47. 下列哪一項飲品不含咖啡因(caffeine)成分？

(A)jasmine tea (B)hot cocoa (C)tonic water (D)cola

( )48. 依據經濟部公司行業營業項目分類，下列何者非經濟部商業司餐飲業分類？

(A)飲料店業 (B)飲酒店業 (C)餐館業 (D)飲料攤販

( )49. 下列關於飲料業管理的程序，何者錯誤？

(A)組織 (Organizing) 將組織任務及職權予以適當之分組及協調，以達成組織目標。 (B)領導 (Leading) 是一種檢視程序，以確保各項活動能按計畫達成，並修正任何顯著偏離 (C)規劃 (Planning) 針對未來擬採取的行動，進行分析與選擇的過程。 (D)用人 (Staffing) 係指針對組織內各項職位，選用能勝任的人員，擔任並且發展其能力的程序。

( )50. 下列關於飲務人員參考服儀規範，何者有誤？

(A)長褲：深黑或深藍色並以褲耳繫之以皮帶 (B)手：不得留長指甲、不著指甲油 (C)頭髮：梳理整齊；長髮過肩者須往後綁成髻並戴上髮網 (D)顏面：不蓄鬍鬚，應濃妝艷抹，塗抹濃郁香水、佩戴飾品