

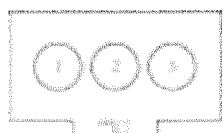
觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

一、選擇題 (80 題 每題 1.25 分 共 100 分 *請畫答案卡)

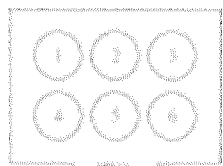
- () 1. 服務盤(Service Plate)一般又稱為：
(A)主菜盤(Dinner Plate) (B)展示盤(Show Plate) (C)湯盤(Soup Plate) (D)點心盤(Dessert Plate)
- () 2. 歐陸式早餐(Continental Breakfast)與美式早餐(American Breakfast)所供應的餐食中，相同者為：
(A)麵包(Bread) (B)蛋(Eggs) (C)培根、香腸(Bacon & Sausages) (D)火腿(Hams)
- () 3. 有關布巾類的敘述，下列何者錯誤？
(A)Silent Pad：安靜墊，可保護檯布減輕聲響及滑動 (B)Napperon：口布，防止食物沾汙衣服 (C)Top Cloth：頂檯布，鋪於檯布上方，用來防止檯布髒汙 (D)Service Cloth：服務臂巾，服務員端送熱食時使用
- () 4. 關於用餐禮儀，下列敘述何者正確？
(A)飲用葡萄酒時宜以手握住杯身，增加葡萄酒香氣 (B)食用西餐時宜將麵包浸泡於湯品中，以增添美味 (C)將口布置放於餐盤上，意在告知服務人員已用餐完畢，即將離開 (D)西餐席次安排「3P」原則，意指賓客間之地位、政治情勢、人際關係
- () 5. 下列有關餐飲服務的禮節，何者不正確？
(A)經常使用謝謝、對不起、請等用語 (B)牢記介紹禮節，順序以女士→長輩→重要人物→職位高者為原則 (C)面對不行握手的人需以點頭微笑回應 (D)遇到長輩、主管或女性，宜主動行握手禮，以表示親切態度
- () 6. 法式西餐的桌邊烹調是使用下列哪一種設備？
(A)Flambé Trolley (B)Liquor Cart (C)Menu TopSet (D)Roast Beef Wagon
- () 7. 下列何項玻璃器皿，不屬於goblet？
(A)hurricane glass (B)Irish coffee glass (C)lipped glass (D)Margarita glass
- () 8. 關於餐飲禮儀的敘述，下列何者正確？甲、中式席次的安排，以主賓面門而坐、主人背門而坐為原則 乙、中式四圍桌的正方形排法，以內右為主桌、外右最卑 丙、西餐用餐禮儀，餐具使用由外而內、右刀左叉為原則 丁、西餐用餐禮儀，食用 caviar 時，宜用魚刀及魚叉
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁
- () 9. 下列有關餐廳推車(Trolley)服務設備的敘述，何者錯誤？
(A)Flambé Trolley配有瓦斯爐，是法式餐廳常見的設備 (B)Side Table也可稱為Guéridon，在中西式餐廳都會使用 (C)Carving Trolley用於做現場切割服務 (D)Liqueur Trolley是用來展示甜點的推車
- () 10. 下列哪一項器皿屬於Hollowware？
(A)Carving Knife (B)Finger Bowl (C)Fish Fork (D)Lobster Cracker
- () 11. 關於西餐餐後甜點與飲料服務的敘述，下列何者正確？
(A)Irish coffee 僅限以catering service 的方式服務 (B)甜點應從顧客的右側服務，飲料則從左側服務 (C)服務人員在送甜點與飲料前，宜使用crumb scoop 站在顧客的左側清理桌面的麵包屑 (D)餐後甜點若為三角形的切片蛋糕，服務時應將蛋糕的尖端以12點鐘的方向朝向顧客
- () 12. 點心盤上三角型蛋糕之尖端，應朝向幾點鐘方向，以方便顧客取用？
(A)3 點鐘方向 (B)6 點鐘方向 (C)9 點鐘方向 (D)12 點鐘方向
- () 13. 以下有關餐飲服務的敘述何者正確？
(A)桌巾又稱檯布，其從桌面下垂的距離最好遮住桌腳 (B)餐巾又稱口布，是提供給客人擦拭嘴巴或鋪在大腿上避免食物弄汙衣服用的 (C)服務巾又稱臂巾，是提供服務生擦拭桌子用的 (D)餐廳用的任何布巾都應使用單色不織布，可維持乾淨與易清洗
- () 14. 菜單的設計者很容易有的錯誤觀念是：
(A)應該要有一定的藝術修養 (B)因為自己有專業知識，所以按照自己的需求來設計 (C)要審核每天進貨價格以控制食物成本 (D)要考慮季節因素，安排時令菜餚
- () 15. 服務員在為客人進行服務過程中，下列敘述何者錯誤？
(A)以熱盤上菜應提醒客人小心盤子溫度，以防客人燙傷 (B)隨時注意客人有無需求 (C)服務客人時為求方面迅速，可以跨越為下一位客人服務 (D)客人離席時應歡送賓客，並詢問顧客滿意度，歡迎再度光臨
- () 16. 顧客點用西餐田螺菜式，服務生需要擺設下列哪一種餐具？
(A)Finger Bowl (B)Lobster Cracker (C)Oyster Fork (D)Snail Fork
- () 17. 下列何者屬於顧客用口布？
(A)花蝴蝶 (B)金魚 (C)芭蕉扇 (D)金字塔

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- () 18. 下列敘述的中式擺設何者錯誤？
 (A) 餐具距桌邊應保持2英吋 (B) 口布摺好置於骨盤右側 (C) 味碟置於骨盤右上方 (D) 有店徽的餐具，其店徽應面對客人
- () 19. 某一餐廳推出Semi Buffet菜單，則下列餐點何者有數量之限制？
 (A) 沙拉 (B) 麵包 (C) 牛排 (D) 水果
- () 20. 有關西式餐桌的擺設位置說明，下列敘述何者正確？
 (A) 沙拉叉在餐叉的右側 (B) 水杯在沙拉叉與餐叉的上方 (C) 沙拉刀與餐刀的刀刃須朝右 (D) 沙拉刀在餐刀的右側
- () 21. 有關服務人員禮儀之敘述，下列何者錯誤？
 (A) 一般服務人員在工作時遇到賓客，行點頭禮即可 (B) 向賓客遞上名片時，應將正面朝向對方，並以雙手遞上 (C) 交換名片後，為避免遺失，應馬上將對方的名片收起來 (D) 通話完畢時，應等對方先掛斷電話
- () 22. 中式宴會圓桌排列方式中，如果圓桌排列如圖示：請問哪一個號碼是首席桌？



- (A) 2號 (B) 3號 (C) 1號 (D) 1號與2號皆可
- () 23. 最適合用來盛裝焗烤義大利海鮮麵、焦糖布丁的器皿組合，下列何者正確？
 (A) casserole dish、ramekin (B) casserole dish、dinner plate (C) dinner plate、ramekin (D) ramekin、dessert plate
- () 24. 下列有關現代西式菜單的上菜順序，何者正確？
 (A) Coffee、Soup、Appetizer、Main Course、Dessert (B) Cold Appetizer、Beverage、Salad、Soup、Cheese、Main Course、Coffee (C) Appetizer、Soup、Main Course、Dessert、Coffee (D) Appetizer、Salad、Fish、Cheese、Soup、Main Course、Coffee
- () 25. 布巾的清潔與保養，下列敘述何者錯誤？
 (A) 洗滌水溫以90°C~100°C為佳 (B) 送洗之前應分類清點 (C) 布巾清洗完畢後要確實乾燥與上漿熨燙，才可儲放 (D) 布巾浸泡時間不宜超過15分鐘
- () 26. 服務員在服務過程中用來避免燙傷或擦拭瓶口以防酒水滴落桌面的布巾稱為？
 (A) 口布 (B) 服務巾 (C) 抹布 (D) 墊布
- () 27. 有關檯布鋪換方式之敘述，下列何者錯誤？
 (A) 檯布甩得動作愈大愈好操作 (B) 更換時宜站在桌邊中央 (C) 更換時勿使桌面露出為原則 (D) 動作要乾淨俐落
- () 28. 關於餐廳營業前準備工作之敘述，下列何者正確？ 甲、餐廳洗手間、桌椅及牆面之清潔，都屬於營業前的準備工作 乙、briefing 是餐廳營業前會議，目的為說明當天注意事項及工作分配等 丙、餐具在擦拭前應先行分類，若留有水漬可取熱水浸泡或以水氣蒸濕後擦拭之 丁、餐廳工作檯物品放置，最上層可放置菜單、水壺與檯布；下層櫃子放置刀、叉等餐具
 (A) 甲、乙、丙 (B) 甲、乙、丁 (C) 甲、丙、丁 (D) 乙、丙、丁
- () 29. 西式餐館所提供包含沙拉、湯、主菜、甜點、飲料等組合菜單，屬於：
 (A) Table d' Hôte (B) À la carte (C) Combination (D) Buffet
- () 30. 在餐廳的組織中，下列哪一項工作是「Executive Steward」的職責？
 (A) 安排器皿洗滌、控制破損分析及管理餐具 (B) 完成餐前的服務準備工作 (C) 引領接待顧客，安排客人入座 (D) 負責餐廳之業務行銷推廣工作
- () 31. 下列哪些口布摺法的第一個摺疊動作，皆為將正方形的口布對摺成三角形狀？
 (A) 和服、帆船 (B) 靴子、三明治 (C) 西裝、雨後春筍 (D) 濟公帽、鐵甲武士
- () 32. 一對夫(代號甲)妻(代號乙)陪伴母親(代號丙)與18歲兒子(代號丁)到中餐廳用餐，下列何者符合禮儀原則？
 (A) 丙宜坐在背對門口的座位上 (B) 甲宜坐在面對門口的座位上 (C) 上菜順序依序為丙、乙、甲、丁 (D) 收餐盤的順序為丁、甲、乙、丙
- () 33. 中式宴會圓桌排列方式中，如果六個圓桌排列如圖所示：請問哪一個號碼是首席桌？



觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

(A)1號 (B)2號 (C)3號 (D)5號

34. 下列有關於佐餐酒的敘述何者錯誤？

(A)增添菜餚的口感與風味 (B)常見的佐餐酒為紅酒或白酒 (C)以甜酒最適合作為佐餐酒 (D)有些菜餚也會以啤酒作為佐餐酒

35. 下列關於西餐餐桌禮儀的描述，何者錯誤？

(A)食用麵包時須使用餐叉左側的麵包 (B)切割食物時，應採取全部切成一小塊一小塊後，慢慢享用 (C)餐巾最主要的功能是防止食物沾汙衣物，也可以拿來擦拭嘴角 (D)依照菜餚上菜的順序，由外而內取用餐具；點心餐具則是由內往外取用

36. 某餐廳應用三種口布摺疊，包括甲、「大蓮花」；乙、「小蓮花」；丙、「野玫瑰」。下列關於這三種口布功能的說明，何者正確？

(A)甲、服勤用；乙、服勤用；丙、觀賞用 (B)甲、服勤用；乙、顧客用；丙、觀賞用 (C)甲、觀賞用；乙、顧客用；丙、服勤用 (D)甲、顧客用；乙、服勤用；丙、服勤用

37. 不鏽鋼餐具材質中，18-10的合金比例，除了碳鋼材質之外，還有哪兩種材質混合製成？

(A)18%鎳及10%鉻 (B)18%鉻及10%鎳 (C)18%鋁及10%銅 (D)18%錫及10%鋁

38. Cover在餐廳中除了指顧客人數外，尚有一最常使用的意思為何？

(A)一套餐具 (B)一個蓋子 (C)一片桌布 (D)一張檯布

39. 有關餐廳供應的西式早餐說明，下列敘述何者正確？

(A)美式早餐內容較歐陸式早餐更為簡單 (B)常見的西式早餐可分為美式、歐陸式、俄羅斯式與義大利式四大類 (C)美式早餐內容包含蛋類與肉類 (D)煎蛋做法：Sunny-side Up指的是雙面煎蛋

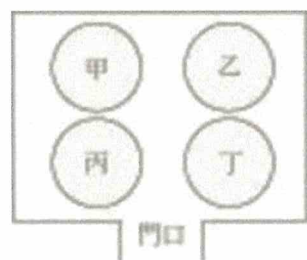
40. 餐廳服務人員應依顧客的特性，為其挑選合適的座位，如單獨的客人，宜選擇？

(A)易見的地方 (B)餐廳入口處 (C)窗邊 (D)中央

41. 下列何者不屬於餐廳之explicit service？

(A)餐廳環境的清潔與衛生 (B)菜餚的顏色、香氣與口味 (C)餐廳的燈光、音樂、照明等整體氣氛 (D)服務人員滿足顧客需求的親切服務態度

42. 假設你是餐廳領班，客人詢問你桌次安排，依照餐桌禮儀，下列何者是主桌？



(A)甲 (B)乙 (C)丙 (D)丁

43. 王總經理與太太宴請客戶張董事長伉儷於西餐廳用餐，餐廳將座位安排於一間擺放4人方桌的小包廂。上述四人哪一位應被安排於背對大門的座位？

(A)王總經理 (B)王總經理夫人 (C)張董事長 (D)張董事長夫人

44. 派麵包時，應放在下列哪一種盤子上？

(A)B.B Plate (B)Dinner Plate (C>Show Plate (D)Salad Plate

45. 一般圓托盤的使用原則，下列敘述何者錯誤？

(A)服務時以右手持托盤為原則 (B)將較輕、較矮的杯子擺放於外側 (C)將較高、較重的器皿擺放在中間或內側 (D)將先上桌的器皿擺放在外側，後上桌的置於內側

46. 下列何者不適合包含在飲料單中？

(A)Apple Cider (B)Ginger Ale (C)Lemonade (D)Oatmeal

47. 飲用葡萄酒時，應如何表示「不要幫我倒酒了」？

(A)倒扣酒杯 (B)出聲拒絕 (C)手指輕遮杯緣示意 (D)請服務生直接將杯子收走

48. 下列何者是正式西餐廳內使用的高腳水杯的英文名稱？

(A)Collins (B)Goblet (C)Snifter (D)Tumbler

49. 關於服務叉匙的操作，下列敘述何者錯誤？

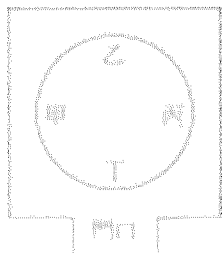
(A)單手操作時，原則上匙在下方、叉在上方 (B)雙手操作時，以右手持匙、左手持叉為主 (C)挾取大塊圓型食物

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- 時，宜將匙面翻轉使其與叉背相對，以防滑落 (D)分派軟嫩食物時，可以兩支魚刀代替叉匙，分開平握以利鏟取食物
- ()50. 關於西式餐廳服務人員服務技術之敘述，下列何者正確？
 (A)以服務叉匙服務麵包時，為避免麵包掉落，可將叉齒插入麵包 (B)以單手持單盤時，可利用拇指伸入盤內扣住，增加送餐時之安全 (C)依 3S 原則徒手收拾殘盤，應先分類、再堆疊，最後刮除菜渣 (D)以單手持兩個熱盤時，可利用服務巾墊護手臂，避免燙傷
- ()51. 下列哪一項不是服務熱咖啡時所需要的餐具？
 (A)Sugar Bowl (B)Coffee Pot (C)Creamer (D)Bud Vase
- ()52. 下列口布摺疊方式與其主要功能的配對，何者最適當？
 摺疊方式：甲、花蝴蝶；乙、濟公帽；丙、大蓮花 主要功能：ㄅ、服勤用；ㄆ、顧客用；ㄇ、觀賞用
 (A)甲ㄅ、乙ㄆ、丙ㄇ (B)甲ㄆ、乙ㄅ、丙ㄇ (C)甲ㄇ、乙ㄅ、丙ㄆ (D)甲ㄇ、乙ㄆ、丙ㄅ
- ()53. 飲料單及酒單的功能敘述何者為非？
 (A)無法做為控制成本及銷售的參考依據 (B)作為促銷飲料工具 (C)採購及設備需求的參考依據 (D)研發產品的參考依據
- ()54. 下列敘述最佳的服務地帶為何？
 (A)顧客「肩膀」與「桌角」之間的位置 (B)顧客「人中」與「胸部」之間的位置 (C)顧客「椅子」與「桌角」之間的位置 (D)任何位置皆可進行服務
- ()55. 下列何種職位，不屬於餐廳外場服務人員的編制？
 (A)Bus Boy (B)Captain (C)Sous Chef (D)Bartender
- ()56. 下述為各種大小的餐盤：(1)Dinner Plate (2)Side Plate (3)Cover Plate (4)Dessert Plate。由大至小的排列順序應為：
 (A)(1)(3)(2)(4) (B)(1)(3)(4)(2) (C)(3)(1)(4)(2) (D)(3)(1)(2)(4)
- ()57. 法式餐桌擺設一般將水杯擺在餐刀上端，如另有葡萄酒杯應擺放在何處？
 (A)水杯正右方 (B)水杯右斜下方 (C)水杯正上方 (D)水杯正右方
- ()58. 正確餐具洗滌的流程為？
 (A)清洗→預洗→沖洗→消毒 (B)預洗→清洗→沖洗→消毒 (C)沖洗→預洗→清洗→消毒 (D)預洗→沖洗→清洗→消毒
- ()59. 西餐餐桌所擺設的餐刀，哪一種最為銳利？
 (A)牛排刀 (B)魚刀 (C)肉刀 (D)奶油刀
- ()60. 關於餐廳服務人員的基本服務技巧，下列敘述何者錯誤？
 (A)托盤上方若沒有防滑處理，必須襯以服務巾或專用墊布 (B)摺疊客用口布時，宜採用少接觸、少摺痕的樣式為原則 (C)收拾殘盤的3S處理原則依序為Stack、Scrape、Separate (D)穿梭於賓客眾多的酒會中，手持放有杯皿的小圓托盤可提高至胸前
- ()61. 王小姐到西餐廳點了一道奶油龍蝦濃湯，服務人員應為她準備哪種餐具
 (A)Coffee Spoon (B)Soup Spoon (C)Service Spoon (D)Dessert Spoon
- ()62. 有關西餐餐具的使用，下列何者敘述正確？
 (A)湯匙用畢，應置於湯碗裡 (B)使用順序是由外向內取 (C)杯子放在左邊 (D)用餐中若欲暫停食用，可將刀叉放在餐盤的頂端即可
- ()63. 下列何者不屬於餐務部(Steward Department)的工作職責？
 (A)負責餐具洗滌，破損控制、降低成本 (B)負責廚房原物料消耗和成本控制工作 (C)廚房清潔與衛生的管理 (D)廚房廢棄物的處理
- ()64. A service Bar所調製的雞尾酒，不宜由下列何者進行遞送服務？
 (A)Bartender (B)Captain (C)Host/Hostess (D)Waiter/Waitress
- ()65. 下列介紹詞語中，何者較不符合一般介紹的順序原則？
 (A)「部長夫人，容我介紹陳先生」 (B)「劉太太，容我介紹鄭小姐」 (C)「李先生，容我介紹吳小姐」 (D)「張董事長，容我介紹王先生」
- ()66. 下列何者不是服務前會議(Briefing)的內容事項？
 (A)檢查服裝儀容 (B)VIP名單及注意事項 (C)明日食物材料之採購 (D)今日促銷活動
- ()67. Decanter的主要功能為何？
 (A)裝飾用 (B)裝水用 (C)醒酒或濾酒用 (D)裝花用

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

68. 右圖中餐筵席的座次中，主賓的座位為：



(A)甲 (B)乙 (C)丙 (D)丁

69. 所謂「Waiter's friend」是指下列哪一種備品？

(A)Corkscrew (B)Pen (C)Service spoon (D)Service towel

70. 下列哪一種口布摺法可做為觀賞用，且最適合將其置於杯內？

(A)(雨後)春筍 (B)僧帽(濟公帽) (C)天堂鳥 (D)法國摺

71. 下列何者是錯誤的餐巾使用方式？

(A)餐巾主要用來抹口或擦拭手上汁液，不可用來擦汗 (B)將餐巾插在襯衫領口上以防食物濺灑 (C)用餐中暫時離席，可將餐巾放在椅子上或椅背上 (D)使用餐巾擦嘴時，應以其四角為之

72. 關於中餐桌次之安排，以由內朝門口方向看為原則，下列敘述何者錯誤？

(A)三桌以一字型排法時，中間最大，右邊次之，左邊最小 (B)四桌上下左右排法時，靠近門口兩桌較小，靠近內面兩桌為大 (C)三桌以尖角朝外之三角型排法時，靠近外面最大，內面右邊次之，內面左邊最小 (D)三桌以尖角朝內之三角型排法時，靠近內面最大，外面右邊次之，外面左邊最小

73. 哪一項代表的意思迥異於其他三者？

(A)daily special (B)everything is ready (C)mise en place (D)put in place

74. 下列何種菜餚的餐具擺設，叉子不是置於顧客的右側？

(A)escargot with shell (B)omelette (C)oyster with shell (D)spaghetti

75. 依照中餐席次安排的禮儀原則，下列敘述何者錯誤？

(A)面對入口的座位為男主人；背對入口的座位為女主人 (B)面對入口的座位為主賓；背對入口的座位為主人 (C)主賓右側為大，左側為小 (D)男女主人若同桌並坐，男主人坐在女主人的左側

76. 有關中餐餐桌擺設之敘述，下列何者錯誤？

(A)骨盤應置於客人座位之正前方 (B)檯布顏色以淡色系或白色為主 (C)味碟通常放置在骨盤上 (D)筷子置於筷架上

77. 一般西式菜單內容中，最後一項供應Demi-Tasse指的是？

(A)糕點 (B)飲料 (C)冰淇淋 (D)水果

78. 服務人員面對顧客的抱怨時，下列哪一項為最適宜的處理方式？

(A)向上級反映自己並無做錯、沒有推諉他人 (B)傾聽顧客表達的不滿情緒 (C)弄清事件後，發現錯在顧客，便據理力爭，以維護尊嚴 (D)事後和同事抱怨顧客，並討論日後因應的方法

79. 下列關於西餐餐桌擺設的描述，何者正確？

(A)咖啡杯應該擺放在餐具左側 (B)應該先擺放玻璃杯之後再擺放餐具 (C)相同餐點，餐桌擺設應有不同的變化 (D)餐具擺設順序應以由內而外、先右再左為原則

80. 如果客人在貴賓廂房用餐，點了一瓶高級香檳，請問服務人員應為客人準備何種酒杯？

(A)Martini Glass (B)Champagne Flute (C)Champagne Saucer (D)Rock Glass