

觀光 科 3 年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

一、選擇題 (50 題 每題 2 分 共 100 分 *請畫答案卡)

- () 1. 餐飲從業人員中，負責檢查營業前環境、分配現場服務員的工作區域、主持營業前會議(Briefing)及督導現場服務工作，下列何者最為合適？
(A) Chef d'Etage (B) Commis de Rang (C) Runner (D) Maître d'Hôtel de Carré
- () 2. 下列何者非餐飲服務員(Waiter / Waitress)的主要工作職責？
(A)熟悉餐飲服務流程 (B)負責桌面的擺設 (C)排班及分配各人員工作 (D)隨時補充服務區需要的物品
- () 3. 在美式餐廳的編制中，下列哪一項是男/女服務生(Bus Boy/Bus Girl)所擔任的主要工作項目？
(A)負責傳送點菜單、跑菜 (B)收拾殘盤，搬運餐具 (C)接受客人點酒水、點菜 (D)負責切肉推車、點心車之推送與服務
- () 4. 餐廳舉行的「服務前會議」，其英文名稱為何？
(A) Believing (B) Blini (C) Breathing (D) Briefing
- () 5. 有關中餐餐桌擺設所需備品的敘述，下列何者正確？
(A)中餐的熱茶服務，一般使用玻璃杯 (B)檯布的尺寸依照桌面的規格，再加上兩邊下垂各約30公分 (C)中式餐桌的座位擺設，皆以味碟來定位 (D)在婚慶喜宴中應景的只能採用紅色口布

二、題組題

每小題2分，共90分

1. 花輪為了幫美環慶生，事先打電話至街角161法式餐廳訂位；當天兩人前往用餐，餐廳領班在入口處迎接他們，主動遞出名片並簡單介紹他自己，再帶領他們至「已預約」的餐桌。
花輪選的這家餐廳，有歐洲宮廷風格的〔甲〕裝潢設計，大廳內有〔乙〕華麗壁畫和波斯地毯，餐桌上擺放摺疊美觀的〔丙〕口布；入座後，他們看了精美〔丁〕菜單，點了〔戊〕西瓜牛小排和肋眼牛排。他們使用高級〔己〕銀製餐具食用餐點，用餐過程中，服務員提供〔庚〕體貼入微的服務，讓他們有〔辛〕備受尊榮的感受。
- () 6. 下列做法何者不恰當？
(A)領班應用雙手遞交名片 (B)依文字閱讀方向朝向客人 (C)客人應以雙手承接對方的名片 (D)客人收到名片後，應立即收入包包內，避免遺失
- () 7. 請問上述〔甲〕～〔辛〕，哪些項目屬於Supporting Facilities？
(A)乙、戊、己、庚、辛 (B)丙、丁、戊、己、庚 (C)甲、乙、丙、丁、己 (D)甲、乙、戊、庚、辛
- () 8. 承上題，請問上述〔甲〕～〔辛〕，哪些項目屬於Implicit Service？
(A)丙、丁 (B)己、戊 (C)甲、庚 (D)庚、辛
2. 承恩要準備進行聖誕套餐之餐桌擺設，拿到的菜單如下：

Menu

Caesar Salad

Manhattan Clam Chowder

Tuna Steak

Chardonnay

Seasonal Fresh Fruit Gratinated with Sabayon

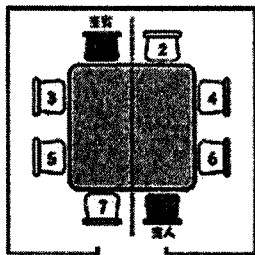
Iced Cappuccino

- () 9. 關於菜單判讀，下列敘述，何者正確？
(A) Manhattan Clam Chowder是曼哈頓蛤蜊巧達清湯 (B) Seasonal Fresh Fruit Gratinated with Sabayon是沙巴翁焗水果，是一道適合桌邊烹調的甜點 (C) Tuna Steak是一道經典牛排 (D) Caesar Salad凱薩沙拉多使用蘿蔓生菜製作，適合桌邊料理
- () 10. 根據文章，關於餐具擺設，下列敘述，何者錯誤？
(A) Manhattan Clam Chowder須擺設圓湯匙 (B) Seasonal Fresh Fruit Gratinated with Sabayon須準備點心匙 (C) Tuna Steak須準備牛排刀和牛排叉 (D) Caesar Salad須準備小刀和小叉
- () 11. 根據文章，關於酒水服務，哪一個敘述是正確的？
(A) Chardonnay是白酒，餐桌上須除了水杯以外，水杯的右下方須準備白酒杯 (B) Iced Cappuccino多使用瓷製馬克杯盛裝 (C) 餐桌擺設時，要有水杯、酒杯、咖啡杯，共三款杯子 (D) 水杯應於主菜食用完畢、撤掉主餐盤時，一起撤走

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

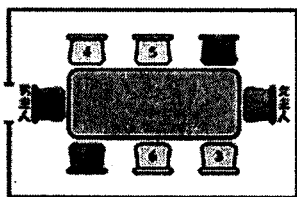
3. 正式宴會開始前的準備工作之一是安排座位，安排座次是宴會禮儀中重要的一部分。小萍是餐廳領班，要熟知桌次與席次的安排。她工作的餐廳會在每個座位上放置座位卡，宴會桌次數量多時，每個餐桌上還要放上桌次卡。宴會門口宜放置座次圖，方便賓主引導客人入座。

() 12. 依據一張E/O單，將「金龍廳」的宴會座位安排如附圖所示，請問以下說法何者錯誤？



(A)這是一張中式宴席的席次表 (B)這是主賓1人、主人1人的坐法 (C)席次的左右側，是以客人坐下來，面對餐桌的方向 (D)靠近「主人」的位階較高

() 13. 小萍正在檢視這張關於長桌座次安排的說明如圖所示，下列敘述何者正確？

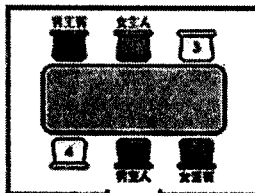


(A)女主人的右側（1號位置）是女主賓的位置 (B)這是一張中式宴席的席次表 (C)末座在6號位置 (D)遠離主人位置的席次，位階較高

() 14. 小萍對於中餐席次的安排，下列敘述何者正確？

(A)以面對大門的座位為末位 (B)主人通常坐在面對大門的位子 (C)男女主人並肩同坐時，男在右，女在左 (D)以面對大門的座位為首位

() 15. 如圖所示為西餐6人座長桌的席位圖，假設「賓主成對，男女主人中間對坐」，請協助小萍確認「末座」是哪一個位置？



(A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4

4. 承翰要準備進行情人節套餐之餐桌擺設，拿到的菜單如下：

Menu

Shrimp Cocktail

Oxtail Clear Soup

Spaghetti with Spicy Sausage

Cheese Cake

Caramel Macchiato

() 16. 這是一份套餐菜單，關於餐桌佈置與擺設，哪一個說法正確？

(A)客人服務盤右側會有兩支餐具，分別是餐叉和雞尾酒叉 (B)客人服務盤右側會有兩支餐具，分別是餐叉、橢圓湯匙，雞尾酒叉（隨餐附上） (C)服務盤上方有兩支餐具，分別是點心刀和點心叉 (D)餐盤的左側會有兩支餐具，分別是餐叉和沙拉叉

() 17. 關於Shrimp Cocktail的敘述，何者錯誤？

(A)屬於冷開胃菜，使用雞尾酒杯盛裝 (B)搭配雞尾酒醬食用 (C)使用考克叉（雞尾酒叉）插取食用，考克叉隨餐附上，放在右側 (D)這是一杯混合性雞尾酒，使用雞尾酒杯盛裝，屬於餐前飲料

() 18. 關於Oxtail Clear Soup的敘述，何者錯誤？

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

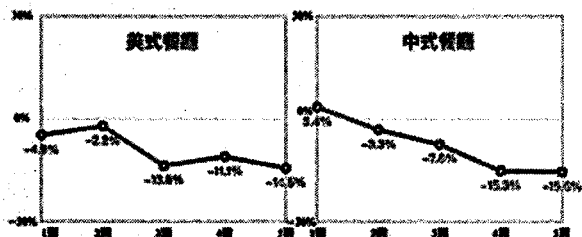
(A)是一道英式料理 (B)屬於清湯，使用雙耳湯碗或湯杯盛裝 (C)使用餐匙食用 (D)為牛肉料理，印度教和佛教都不能吃

5. 2020年新冠疫情爆發，延燒全球的新冠肺炎，改變了人們的生活方式，讓我們出不了國、口罩不離身，也加速產業的數位轉型。

台灣的疫情相對穩定，沒有封城與宵禁，但是消費者為了減少出門和遠離人群，對網路電商及數位科技更加依賴，進而促使消費行為轉變，其中衝擊最大是餐飲業。

其中依據餐飲POS系統業者iCHEF所發布的數據中，看見武漢肺炎的確對餐飲業帶來衝擊。

聚會型餐廳營業額直落



() 19. 2020年新冠肺炎疫情，造成嚴重經濟損失。消費者想要在一處安全無虞的餐廳用餐，好好的填飽肚子，這是符合馬斯洛需求理論的哪些層級？

甲、生理需求 乙、安全需求 丙、社交需求 丁、自尊需求 戊、自我實現需求

(A)丙、丁 (B)甲、丁 (C)甲、乙 (D)乙、戊

() 20. 面對這波疫情，下列何者不是讓消費者安心消費的措施？

(A)餐飲業者向消費者及員工傳達確實已做好各種防疫事項，有令人安心的標準作業流程，如「全員戴口罩、進門量體溫、餐後即消毒、手套隔食物/隔板（壓克力）防接觸」 (B)交貨收、找錢時戴手套，請消費者將錢放在小托盤，送餐後立即自行酒精消毒及定期回報和記錄 (C)開始發展「Untact社會」，透過電子產品、自動化裝置，讓人與人接觸的必要性降到最低 (D)揪朋友一起消費，超過10人，1人免費。

() 21. 依據提供的圖表，以下推論何者正確？

(A)日常型的餐廳，如：早午餐、小吃店受到的影響很大 (B)美式餐廳、中式餐廳的營收大多馬上能從跌幅中回升 (C)聚餐、聚會型的餐廳受到較大的衝擊，如：美式餐廳、中式餐廳的營收下滑嚴重 (D)外送和外帶營業額直線成長

() 22. 2020年，全世界都受到武漢肺炎（COVID-19，新型冠狀病毒）的影響，針對餐飲業的因應措施，何者說明有誤？

(A)衛生是餐飲王道，檢視食材與人事成本 (B)重視與客戶親自面對面溝通 (C)強化菜單外帶競爭力 (D)提升外送套餐毛利率

6. 冠宇是一名熱愛服務、樂觀開朗的餐飲從業人員，他服務的餐廳是高級法式餐廳。今日冠宇為客人點了清蒸龍蝦、炭烤牛排，還點用焗烤田螺當作前菜。在服務過程中，知道他們是來慶生的，於是詢問客人是否要加點餐後甜點，壽星享有買一送一的優惠。

() 23. 客人同意點用點心後，冠宇將下列哪一種服務推車推到客人座位旁供客人選擇？

(A) Liquor Trolley (B) Dessert Trolley (C) Chafing Dish Trolley (D) Flambé Trolley

() 24. 依據客人的餐點，請問他們不會使用到以下哪一款餐具？

(A) Steak Knife (B) Escargot Fork (C) Snail Tong (D) Lobster Pick

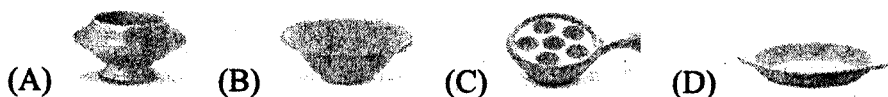
() 25. 客人決定點一瓶酒作為佐餐酒，冠宇正在準備進行服勤，下列哪一項器具，他無須準備？

(A) Wine Cooler (B) Service Towel (C) Wine Bucket Stand (D) Corkscrew

() 26. 換場時，領班告訴冠宇，明天中午在四個宴會廳中各有一場筵席，領班指派冠宇領取檯布尺寸為120 cmx240 cm，到某一廳架設餐桌及鋪設檯布。請問冠宇負責的應該是哪一廳的工作？

(A)長榮廳：圓桌直徑為165 cm (B)桂冠廳：圓桌直徑180 cm (C)中港廳：長方桌60 cmx180 cm (D)文心廳：長方桌90 cmx180 cm

() 27. 資深廚師要冠宇幫忙把較少放入烤箱中烹調的器皿收走，請問他應該收走哪一款器皿？



(A) (B) (C) (D)

7. 中西飲食的主要差異

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

分 項	中餐	西餐
用餐型態	合菜共食	持盤分食
菜餚呈現	鍋子 藏寶於一鍋，以「味」為重心	盤子 聚珍於一盤，以「悅目」為主旨
菜餚分工	刀工細緻 片、絲、條等較小型	原肉呈現 大型肉塊
進食工具	筷子和湯匙	刀叉和餐匙

嚴格來說，中餐必備的餐具為箸（筷子）與匕（餐匙），兩者均起源於新石器時代。先秦時期，用餐須同時使用匕和箸，兩者分工，箸專用於挾取羹中之菜，吃飯則一定要用匕。演變到後來，因筷子的實用性高，可挾、挑、戳、扒，漸漸取代餐匙的部分功能。今日正式宴席上，仍是每人一套筷子與餐匙。

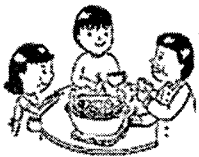
() 28. 關於中餐共用之盤類餐具，下列敘述何者錯誤？

(A) 平盤用來盛裝翡翠海鮮羹 (B) 圓盤用來盛裝酥炸軟殼蟹 (C) 大湯碗用來盛裝白玉藏珍寶湯品 (D) 腰子盤用來盛裝清蒸石斑魚

() 29. 關於中餐常用盤碟類之說明，何者錯誤？

(A) 用來盛裝櫻花蝦米糕、三絲魚翅羹的水盤，英文名稱是 Deep Soup Plate (B) 清蒸海上鮮魚通常以 16 吋腰子盤盛裝，稱為 Oval Rim Plate (C) 宮保雞丁、XO 醬鮮帶子等無湯汁爆炒類的菜餚，通常使用深盤 Soup Plate 盛裝 (D) 公筷稱為 Serving Chopsticks

() 30. 依據文章，附圖呈現何種「中式飲食」特色？



(A) 持盤分食 (B) 藏寶於一鍋 (C) 以匕箸進食 (D) 以悅目為主旨

() 31. 依據文章，附圖不是呈現何種「西式飲食」特色？



(A) 持盤分食 (B) 藏珍於一盤 (C) 以匕箸進食 (D) 以悅目為主旨

8. 凱威是一名高三學生，代表學校參加技藝競賽餐飲服務競比賽，這個比賽必須熟練許多服務技巧，如：餐巾摺疊、操持托盤、上餐與撤餐技巧、服務叉匙之運用、水果切割等。

訓練期間，他還到飯店現場實習，過程中遇到一些問題。

() 32. 凱威想運用老師教的「雙手端四盤」持盤方法提高送餐效率，請問他可運用哪一種端盤技巧完成「雙手端四盤」？

(A) 挾盤式 (B) 持盤式 (C) 手心式 (D) 手腕式

() 33. 凱威熟練的操持小圓托盤，安全的把物品送給客人。關於圓托盤的使用，下列敘述何者正確？

甲、壺或杯的把手宜朝右方，方便服務員取用

乙、圓盤的操持方法可分為單手托法與雙手托法

丙、以單手持托盤時，宜將較重物品置於中間或近身處

丁、先上桌的物品擺在內側；後上桌的物品擺在外側

(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁

() 34. 經理為凱威說明上餐方法，以上哪些說法是正確的？

甲、服務地帶是指客人肩膀到桌角之間

乙、上菜地帶是指客人的頭頂位置到胸部之間

丙、如果從客人右側服務，則前進方向為逆時針

丁、如果從客人左側服務，則前進方向為順時針

(A) 乙 (B) 乙、丙 (C) 甲 (D) 丙、丁

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- () 35. 領班請凱威將餐巾摺成適合服勤用的，他摺出以下的餐巾，其中有幾款屬於服勤用餐巾？
甲、法國摺 乙、蓮花座 丙、西裝 丁、包酒瓶 戊、小方巾 己、天堂鳥 庚、揚帆 辛、帶蓋麵包籃巾
(A)甲、乙、戊、辛 (B)乙、丁、戊、辛 (C)乙、丁、戊、己 (D)丙、丁、己、庚
- () 36. Table Boxing是國際性餐飲服務技能競賽的重要項目，也是選手必須要會的技能，請問Table Boxing的意思為何？
(A)桌面擺飾 (B)桌子裝箱 (C)展檯布設 (D)展示檯圍鋪
9. 在飯店擔任餐務員的宥儒，和擔任服務員的兩柔是很好的朋友。
一日他們在聊工作上的事情，兩柔說，外場的工作較多樣，服務員一天的工作流程有：甲、Service 乙、Mise en Place 丙、Briefing 丁、Tear-down 戊、Turn Over。領班每天服務前10~30分鐘前都會召開餐前會報。工作檯的清潔與整理，也影響了服勤時的順暢度。
宥儒說，餐務員是後勤支援工作，有些人認為餐具是消耗品，不必太講究。但事實上，有質感的餐具對於享用美食是一大助益。喜歡吃日本料理的人想必對日本的食器留下深刻印象，餐具質料的選擇應視商品或餐廳的風格而定，有特色的餐具可提高餐廳的附加價值。
- () 37. 請依照工作順序，由先至後排列：
(A)甲→乙→丙→丁→戊 (B)乙→丙→甲→戊→丁 (C)丙→乙→甲→戊→丁 (D)乙→丙→甲→丁→戊
- () 38. 資深領班在服務前召開Briefing，傳達重要事項。在該服務前會議中，最不可能傳達下列哪一項內容？
(A)告知相關同仁今天中午有5桌預約桌席，其中1桌是慶生 (B)提醒同仁今日有週年慶套餐促銷活動 (C)分派同仁採購北海道雪場蟹 (D)檢查服務同仁的服裝儀
- () 39. 關於清潔工作檯的正確步驟為何？
甲、擦拭清潔 乙、移開餐具備品 丙、鋪上乾淨墊布 丁、放回餐具備品
(A)甲→乙→丙→丁 (B)乙→甲→丙→丁 (C)乙→丙→甲→丁 (D)丙→甲→乙→丁
- () 40. 關於宥儒的工作職責，何者錯誤？
(A)採購餐具的決策 (B)正確清洗、消毒與保存餐具 (C)破損率的控制與掌握 (D)餐具定期的保養
- () 41. 宥儒操作三槽式洗滌設備：首先刮去髒物、預洗，在第一槽裝滿〔甲〕溫水，加入中性洗潔劑，以器具刷洗餐具，再以流動的水將洗潔劑沖洗乾淨，沖洗完畢後，將餐具放在第三槽，用100°C的沸水將餐具煮沸〔乙〕分鐘以上，完成〔丙〕作業，最後將餐具移至餐具架上風乾。甲、乙、丙分別代表什麼意思？
(A) 43~49°C、1、Sanitize (B) 43~49°C、5、Air-dry (C) 50~65°C、1、Sanitize (D) 50~65°C、5、Rinse

10. 2012年總統就職晚宴菜單如下：

- 鴻圖迎賓盤：使用雲林縣口湖鄉的烏魚子、宜蘭三星鄉櫻桃鴨、嘉義縣鹿草鄉黃地瓜及屏東縣東港鎮櫻花蝦。其中烏魚子搭配蘋果片，強調清爽口感。
- 山藥竹筍燉雞盅：使用去皮去骨的雞腿肉，搭配南投縣埔里鎮的紫山藥和新北市三峽區竹筍一起燉煮。
- 客家桔醬龍蝦：使用東北角的龍蝦，佐以新竹北埔鄉客家風味金桔醬，是創新作法。
- 飄香荷葉飯：以彰化縣竹塘鄉長糯米加上南投縣埔里鎮的茭白筍，以荷葉包裹蒸製。
- 樹子蒸石斑：使用屏東縣林邊鄉的龍膽石斑，配上嘉義縣梅山鄉的樹子。
- 水果盤：來自各產地的鳳梨、蓮霧、哈密瓜、珍珠芭樂及西瓜。
- 傳統甜湯：以九份紫黃相間的芋圓、番薯圓，搭配新竹關西的仙草，製成傳統甜湯。
- 東方美人茶及手工綠豆椪：東方美人茶是新竹縣著名的茶品，綠豆椪改以無水奶油做成酥皮，清爽不油膩。

【改寫自：大人們的餐桌—蔡子強—時報出版】

- () 42. 關於2012年總統就職晚宴菜單說明，何者有誤？
(A)強調「在地」，採用台灣當地特色食材，以實際行動支持當地農業和漁業 (B)國宴風味以粵菜和海味為主 (C)考慮到國外賓的宗教信仰，料理不以豬肉、豬油或其製品入饌，也不使用牛肉 (D)採用當地的食材，以減少食材運輸的距離，縮短「食物里程」，做到節能減碳
- () 43. 關於菜單結構之說明，何者正確？
(A)第一道菜是前菜，內含三種冷菜 (B)湯品是雞湯，屬於燉湯，後面的料理可再出現雞肉，但要避開相同的烹調方式 (C)主菜有兩道，一道是龍蝦、一道是蒸魚 (D)飄香荷葉飯屬於鹹點
- () 44. 關於食物里程，下列何者敘述不正確？
(A)即Food Mileage 之意 (B)指食物由原產地送到消費者手上所需運輸的距離 (C)隱含環保概念，是食品採購時須重視的原則 (D)里程愈長，愈合乎環保

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

11. 炭治藍和彌豆紫是一對感情很好的兄妹，一天，他們前往東京的料理店用餐。席中餐廳供應了以下菜餚：龍膽石斑龍田揚；土瓶蒸；鮭魚刺身；章魚酢物；海帶芽吸物；香魚甘露煮；御飯；炭火烤帝王蟹；涼拌芝麻菠菜
- () 45. 請將兩兄妹的餐點，依日本料理的上菜順序排列：
- (A) ①→②→③→④→⑤→⑥→⑦→⑧→⑨ (B) ⑨→⑤→③→⑥→⑧→①→②→④→⑦ (C) ③→⑨→④→②→⑦→①→⑤→⑥→⑧ (D) ③→⑨→②→①→④→⑧→⑥→⑦→⑤
- () 46. 關於日本料理的說法，何者有誤？
- (A) 日本料理的精髓，是要滿足「視、味、聽、觸、嗅」五種感官的元素 (B) 喝湯時，掀碗蓋的動作是左手箝住碗的下方，右手掀開碗蓋 (C) 本膳料理是日本平民料理，禮節比較簡單，是日本常見的宴會料理 (D) 懷石料理是品茶；會席料理是飲酒
- () 47. 彌豆紫飲酒的正確動作為何？
- (A) 雙手持杯 (B) 左手持杯，右手中指指尖托住杯底 (C) 以右手持酒杯，左手中指指尖托住杯底 (D) 杯子放在桌上，以口就杯
- () 48. 關於炭治藍吃麵的敘述，何者錯誤？
- (A) 用「吸」的將麵吃進嘴裡，能同時品嚐到麵和湯汁，吃起來更好吃 (B) 拉麵、蕎麥麵、烏龍麵這三種麵類，沾上湯汁吸著吃比較好吃，一般日本人都會吃得比較大聲 (C) 蕎麥涼麵的食用方式是將醬汁加入芥末與蔥花後，夾起麵條，放入醬汁碗中，稍微沾一下醬汁後，再以筷子夾起吸入口中 (D) 麵條沾醬汁時應給予足夠時間浸泡，讓麵體充分吸收醬汁
12. 家逸是宴會廳的計時工讀生，有時須支援到西餐廳服務，主要工作是餐桌布置與擺設、服務工作。因為要餐桌布置與擺設，所以需熟知菜單與餐具。
- () 49. 一日工作時，需進行中餐和西餐的餐桌擺設。以下關於餐具擺設之敘述，何者是正確的？
- 甲、西餐餐具的擺設為左叉、右刀匙，上放點心餐具
乙、西餐餐具水杯擺設由左至右為水杯→白酒杯→紅酒杯
丙、奶油刀擺在麵包盤左側；
丁、中餐宴會的水杯通常擺在筷子正上方
戊、中餐的味碟可擺設在骨盤的右上方或骨盤正上方
- (A) 甲、乙、戊 (B) 甲、丁、戊 (C) 乙、丁、戊 (D) 乙、丙、戊
- () 50. 家逸被臨時調到西餐廳支援，下列有關於西餐餐具擺設的敘述，下列何者正確？
- (A) 服務「Escargot de Bourgogne」時要擺放 Snail Fork (B) 客人點「Tiramisu」時，要擺放 Dessert Knife 和 Dessert Spoon (C) 服務「Spaghetti with Clams」時，要擺放 Cream Soup Spoon 和 Dinner Knife (D) 服務「Caesar Salad」時，要擺放 Salad Spoon 和 Salad Fork