

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. () 餐飲部門運作中，主要負責餐飲部各項物料與備品之倉儲工作，是下列哪一個部門？
(A) Storage Department (B) Purchase Department (C) Steward Department (D) Catering Department
2. () 王先生為餐廳的採購人員、林小姐是餐廳的副理、李先生是餐廳的服務員、張小姐是餐廳的調酒員；原則上哪一個人因為職務編制的屬性不同，上班時可不用穿著餐廳制服？
(A) 王先生 (B) 林小姐 (C) 李先生 (D) 張小姐
3. () 下列何者為餐廳中，負責現場訂位、劃位及帶位的人員？
(A) Butcher (B) Entremetier (C) Receptionist (D) Sommelier
4. () 下列何種職位，不屬於餐廳外場服務員的編制？
(A) Bus Boy (B) Captain (C) Sous Chef (D) Bartender
5. () 餐廳客人於用餐過程中，欲瞭解葡萄酒產區、年分及品種等資訊，應由下列哪一位人員介紹較為合適？
(A) Chef de Vin (B) Executive Chef (C) Saucier (D) Trancheur
6. () 下列何者負責餐廳的菜單設計？
(A) 主廚 (B) 副主廚 (C) 領班 (D) 切肉師
7. () 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
8. () 在中餐廚房組織中，下列何者為爐灶師傅下設的廚師，其必須具備反應好、傳遞迅速、吃苦耐勞等特質，對菜餚的整體造型有概念，且能勝任菜餚擺盤及掌控上菜順序等工作？
(A) 上什 (B) 墩子 (C) 白案 (D) 料清
9. () 下列何者為餐廳內場工作人員 Executive Chef 主要負責之工作內容？
(A) 負責所有標準化生產流程、食譜研發及成本控制之工作 (B) 負責所有點心房餅乾、蛋糕與甜點製備之工作 (C) 負責所有燒烤與油炸類菜餚製備之工作 (D) 負責所有桌邊烹調與供應各式飲料之工作
10. () 下列何者是在西餐廚房中負責準備各種調味料或湯頭？
(A) Saucier (B) Rôtisseur (C) Poissonier (D) Sous Chef
11. () 關於西餐廚房工作人員編制的敘述，下列何者錯誤？
(A) 負責製作蔬菜類餐點的廚師為 Entremetier (B) 負責製作點心的廚師為 Pâtissier (C) 負責切割各種肉類的廚師為 Garde Manger (D) 負責燒烤的廚師為 Rôtisseur
12. () 轉檯 (Lazy Susan) 的直徑應比圓桌面直徑至少小多少公分？
(A) 30公分 (B) 60公分 (C) 90公分 (D) 120公分
13. () 關於 Roast Beef Wagon 的敘述，下列何者正確？
甲、法式餐廳通常備有該項設備，以提供大塊烤肉現場切割服務
乙、附有熱水槽與加溫器，使用瓦斯桶及爐具加溫，以保持烤肉的熱度
丙、會附設切肉平板、醬汁保溫槽及刀叉置架等
丁、附有輪子方便推動
(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、乙、丁 (C) 甲、丙、丁 (D) 乙、丙、丁
14. () 所謂「Waiter's Friend」是指下列哪一種備品？
(A) Corkscrew (B) Pen (C) Service Spoon (D) Service Towel
15. () 下列哪一項器皿屬於 Hollowware？
(A) Carving Knife (B) Finger Bowl (C) Fish Fork (D) Lobster Cracker
16. () 客人用完帶殼龍蝦主菜後，提供其清洗手指用之器皿稱為：
(A) Finger Ball (B) Finger Boat (C) Finger Bowl (D) Finger Box
17. () 下列何種杯皿附有把手？
(A) Beer Mug (B) Champagne Flute (C) Champagne Tulip (D) Pilsner Glass
18. () 餐廳為減少檯布更換頻率，通常會在鋪設完成之檯布上，加鋪下列何種布巾？
(A) Napkin (B) Service Towel (C) Table Skirt (D) Top Cloth
19. () 餐桌上若要鋪放桌布、寧靜墊 (布) 與檯心布，下列鋪設的先後順序，何者正確？
(A) 先鋪放桌布，再鋪上寧靜墊，最後鋪上檯心布 (B) 先鋪放檯心布，再鋪上寧靜墊，最後鋪上桌布 (C) 先鋪放檯心布，再鋪上桌布，最後鋪上寧靜墊 (D) 先鋪放寧靜墊，再鋪上桌布，最後鋪上檯心布
20. () 關於餐桌架設與檯布鋪設的敘述，下列何者正確？
(A) 正方形檯布可使用在圓桌的鋪設 (B) 檯布鋪設完成後的下垂長度宜碰觸到地面 (C) 架設餐桌時，若後方有服務檯，與服務檯保持約 50~60 公分的距離為最佳 (D) 餐桌桌面離地面的距離以 60 公分、座椅椅面離地面的距離以 30 公分為最佳
21. () 下列關於小型圓托盤的操作敘述，何者錯誤？
(A) 掌心應完全貼住托盤，並使托盤緊靠於腰際間 (B) 人多的酒會場合，可採上肩托法，方便穿梭於人群之中 (C) 托盤過重時，可右手協助握持托盤邊緣，以增加其穩定性 (D) 以單手托持、手掌朝上、五指打開並留些空隙，支撐於托盤底部中央位置
22. () 下列關於服務叉匙使用的描述，何者錯誤？

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- (A)指握法是指叉匙的握柄皆在手掌內，拿起容易，操作較不穩固 (B)若要挾取圓形麵包時，可將服務叉翻面，叉齒向下操作，較容易挾取 (C)右叉左匙是雙手操作法，右手持叉在上，左手持匙在下，適用於旁桌服務 (D)指夾法是指服務匙夾在中指、無名指、小指之間；服務叉以拇指、食指握著，拿起較難，但比較穩固
23. ()關於服務叉匙握法的敘述，下列何者正確？
甲、雙手持法：左叉右匙 乙、雙手持法：右叉左匙 丙、單手持法：上叉下匙 丁、單手持法：下叉上匙
(A)甲、丙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)乙、丁
24. ()下列何者不是「餐廳營業前」的準備工作？
(A)擦拭餐具及杯類 (B)依訂位狀況安排桌面擺設 (C)摺疊口布 (D)依服務流程上菜給客人
25. ()一般而言，下列何者不需要參加餐廳舉行之「服務前會議」(Briefing)？
(A)傳菜員(Bus Boy) (B)領班(Captain) (C)餐務員(Steward) (D)服務員(Waiter)
26. ()有關旅館客房與餐廳布巾送洗時之標準作業程序，下列先後順序何者正確？
(A)檢查、分類、送洗、打包 (B)分類、檢查、打包、送洗 (C)分類、打包、檢查、送洗 (D)檢查、分類、打包、送洗
27. ()下列關於餐廳廚餘處理的敘述，何者錯誤？
(A)可分為堆肥廚餘(生)及養豬廚餘(熟) (B)收集時須先將水分瀝乾，減少其腐敗發臭 (C)指丟棄之生、熟食物及其殘渣或有機性廢棄物 (D)不適於以分類回收再利用方式處理，較適於焚化處理
28. ()下列關於菜單的描述，何者錯誤？
(A) Buffet Menu是指自助式菜單 (B) Brunch Menu是指單點式菜單 (C) Cycle Menu是指循環式菜單 (D) Set Menu是指套餐式菜單
29. ()放置於餐桌透明玻璃桌面下，供客人方便點餐的菜單稱為：
(A) Book Menu (B) Folding Menu (C) Placemat Menu (D) Standing Menu
30. ()由客人自行取食或由服務員為客人依其所需取菜之計價方式，是下列哪一種餐廳型態？
(A) Buffet Restaurant (B) Cafeteria Restaurant (C) Fast-food Restaurant (D) Specialty Restaurant
31. ()在自助餐檯的擺設中，下列哪一項菜餚不適合與其他三項放在同一區？
(A) Dried Raisin (B) Roast Beef (C) Oil and Vinegar Dressing (D) Romaine
32. ()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
33. ()我國墾丁國家公園的旅遊業者，為了克服以往地區落山風對觀光事業的負面影響，利用多風的特性，設計了風鈴季的節慶活動，這是針對觀光事業何項特性之手段？
(A)季節性 (B)易變性 (C)綜合性 (D)服務性
34. ()下列關於烹煮義大利麵的敘述，何者正確？
(A)煮好的麵，可拌少量的油，防止沾黏 (B)麵變軟時，不可攪動，以免斷裂 (C)避免影響麵味，煮麵水中不可加鹽 (D)過多的麵，應泡在水中繼續保溫
35. ()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
36. ()依美國牛肉等級，其肉質的大理石紋路(Marbling)所含油花較多者為：
(A) Choice級 (B) Select級 (C) Standard級 (D) Commercial級
37. ()以中餐宴會菜單內容而言，下列四道菜餚服務的先後順序，何者正確？
(A)沙拉龍蝦、清蒸石斑、豆苗猴菇、首烏雞盅 (B)沙拉龍蝦、首烏雞盅、豆苗猴菇、清蒸石斑 (C)沙拉龍蝦、豆苗猴菇、清蒸石斑、首烏雞盅 (D)沙拉龍蝦、清蒸石斑、首烏雞盅、豆苗猴菇
38. ()林先生花費近百萬元申請加入俱樂部成為貴賓會員，為追求高品質，個別化的服務，以彰顯其追求完美、擁有卓越聲望之社經地位。魏小姐每年花費一萬五成為餐飲部尊榮卡會員，想利用飯店內各個餐廳不定期與親友們洽商、交誼、聚餐以聯絡感情，期待被支持、接納、認同。在馬斯洛(Maslow)的需求理論中，排除生理的需求，兩者依序是屬於消費者的何種需求？
甲、安全的需求 乙、社會的需求 丙、自尊與自我實現的需求
(A)乙、丙 (B)丙、乙 (C)乙、甲 (D)丙、甲
39. ()中餐12人份圓桌餐具的定位順序，下列何者較佳？
(A) 12點→1點→2點→3點 (B) 12點→3點→6點→9點 (C) 12點→6點→3點→9點 (D) 12點→9點→6點→3點
40. ()一般正式中餐廳擺放雙生筷架(龍頭架)的方式，下列哪一項說明正確？
(A)置於骨盤左上方，筷架朝右 (B)置於骨盤左上方，筷架朝左 (C)置於骨盤右上方，筷架朝右 (D)置於骨盤右上方，筷架朝左
41. ()餐桌上擺設杯子時，下列何者應擺在客人的最右手邊？
(A)白酒杯 (B)水杯 (C)紅酒杯 (D)果汁杯
42. ()西餐複數酒杯的擺置，排列原則為何？

觀光 科 3 年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

- (A)左大右小 (B)右大左小 (C)一樣大小 (D)無關大小
43. ()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
44. ()有關服務員禮儀之敘述，下列何者錯誤？
(A)一般服務員在工作時遇到客人，行點頭禮即可 (B)向客人遞上名片時，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
45. ()下列關於西式餐桌擺設的敘述，何者錯誤？
(A)大餐叉擺放在展示盤(Show Plate)的左側，大餐刀擺放在展示盤(Show Plate)的右側 (B)點心叉和點心匙橫放上
側，點心叉握把朝左，點心匙握把朝右 (C)湯匙擺放在大餐刀右側 (D)水杯擺放在紅酒杯的左下方
46. ()下列有關西餐席次安排原則的敘述，何者正確？
(A)尊右原則：依男右女左的方式排列 (B)首席原則：三桌併排為一字形，中間最大，右邊次之，左邊最小 (C)不
分坐原則：夫婦兩人要並肩而坐，不可分開 (D)3P原則：考慮客人地位(Position)、點菜價格(Price)、人際關係
(Personal Relationship)
47. ()下列何者需以餐具取食，較合乎用餐禮儀？
甲、Bread 乙、Boiled Egg 丙、Celery Stick 丁、Escargot 戊、Shrimp Cocktail
(A)甲、丁、戊 (B)乙、丙、丁 (C)乙、丁、戊 (D)丙、丁、戊
48. ()下列哪一種情況，是符合餐飲從業人員良好服務態度的具體作法？
(A)積極服務以暗示客人給予小費 (B)自我控制情緒，不惡言相對 (C)保持濃妝並展現端莊儀態 (D)直接跟客人
稱兄道弟，以表示親切
49. ()依據一般用餐禮儀，咖啡杯所附的咖啡匙應如何使用？
(A)攪拌後以匙舀送咖啡入口 (B)攪拌後放回咖啡底盤上 (C)攪拌後匙置放於杯中 (D)攪拌前以匙舀送咖啡入口
品嚐黑咖啡原味
50. ()汪曉利第一次到五星級旅館的法式餐廳參加朋友的正式餐食，用餐過程即興奮又緊張，但總覺得好像做錯了什麼。以
下是她回家打電話跟姐姐聊天的內容。汪曉利總共犯了幾個基本禮儀的錯誤？
「當進入餐廳時，服務員幫我帶位，我直接從椅子右側入座，接著請服務員將披肩寄放在衣帽間；隨後服務員很專業
的幫我拆口布，用餐前我用口布擦掉唇上口紅，避免沾染；當服務員上完麵包後，我拿起右手邊的麵包，用手撕成小
塊、以奶油刀塗上奶油食用；在奶油蘑菇湯送上桌時，我順手將麵包沾湯來食用，真是人生一大享受。過一陣子覺得
口渴，便拿起右手邊水杯飲用；用完主菜時突然想上洗手間，於是將口布隨意放置於桌面上暫時離開；用餐完畢後
為表示禮貌，便拿起化妝包在座位上直接補妝；整場宴會進行得很順利，餐點很好吃，氣氛也很溫馨，讓我心情放鬆
很多。」
(A) 4個 (B) 5個 (C) 6個 (D) 7個
51. ()下列哪一種服務方式，不屬於餐桌式服務(Table Service)？
(A) Buffet Service (B) French Service (C) Guéridon Service (D) Plate Service
52. ()餐廳若以Plate Service進行服勤時，下列何者係由客人左側遞送？
(A) Bread (B) Coffee (C) Dessert (D) Soup
53. ()關於Guéridon Service的敘述，下列何者錯誤？
(A)提供客製化的服務，使客人倍感尊重 (B)可展現食物的烹調過程及服務員的專業技能 (C)服務流程簡易，可使
餐廳翻檯率提高 (D) Caesar Salad是Guéridon Service的典型菜餚之一
54. ()西餐中傳統的凱薩沙拉(Caesar Salad)，使用的是何種生菜
(A) Iceberg Lettuce (B) Cauliflower (C) Romaine Lettuce (D) Boston Lettuce
55. ()關於英式服務、法式服務與美式服務的敘述，下列何者正確？
(A)英式服務屬Platter Service，廚師將烹製完成的多人份菜餚盛裝於大銀盤上，由服務員手持銀菜盤向客人展示後以服
務叉匙分菜 (B)法式服務是廚師將烹製完成的多人份菜餚盛裝於大銀盤上，由服務員手持銀菜盤向客人展示菜餚
後，於旁桌進行分菜服務 (C)英式服務與法式服務兩者皆為服務員手持盛裝菜餚的銀菜盤，自客人右側展示菜餚並
分菜 (D)美式服務又稱Plate Service，是由服務員手持盛裝個人菜餚的餐盤從客人的右側上菜，撤除殘盤則由客人左
側
56. ()法式服務的火焰櫻桃，在服勤時應使用何種設備？
(A) Service Trolley (B) Flambé Trolley (C) Dessert Trolley (D) Lazy Susan
57. ()服務員在客人桌邊，調製沙拉或煎製薄餅並分盤供客人享用的服務方式，屬於下列何者？
(A) American Service (B) Guéridon Service (C) Russian Service (D) Chinese Service
58. ()知名王品集團旗下的「夏慕尼」鐵板燒餐廳，不僅提供優質的餐飲服務，亦可欣賞廚師現場的廚藝表演，且廚師並可
將烹調好的菜餚直接服務給客人，是屬於下列何種服務方式？
(A) Table Service (B) Self-service (C) Counter Service (D) Bar Service
59. ()Room Service的中文意義是什麼？
(A)房務服務 (B)櫃檯服務 (C)服務中心服務 (D)客房餐飲服務
60. ()一般國際觀光旅館所提供的客房餐飲服務(Room Service)，以下列哪一個用餐時段居多？

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- (A)早餐 (B)午餐 (C)下午茶 (D)晚餐
61. ()關於餐旅從業人員應有的條件，下列何者錯誤？
(A)餐旅專業知能亦包含對客人的管理能力 (B)必須具備良好情緒管理及主動溝通能力 (C)必須具備良好服裝儀容與態度，及自我形象管理 (D)嚴守標準作業流程，並對偶發事件進行無差異服務
62. ()下列何者不是身為一名優質且專業的餐旅服務員所應有的條件？
(A)外貌姣好，傲慢自大 (B)熱愛服務，富工作熱忱 (C)禮貌微笑，樂意助人 (D)認真負責，抗壓性高
63. ()餐旅從業人員的服務守則，下列敘述何者錯誤？
(A)進入客房打掃時房門要關好 (B)房門外掛「請勿打擾」牌子，不得干擾客人 (C)服務熱食用熱盤、冷食用冷盤 (D)要確認每道菜所須的調味料與餐具
64. ()下列何者是餐飲從業人員須具備的條件？
(A)在與客人溝通時，使用專業的術語或專有名詞，以表現出餐飲專業，而不需顧及客人的感受 (B)有能力分類客人的點單，規劃來往廚房與服務區域的動線，以節省工作時間及步驟，並有效率地提供服務 (C)在餐飲業中，語言的溝通是服務中最重要的一環，豐富的專業知識，可克服語言不通的障礙 (D)餐飲從業人員每天需要和許多人接觸，也會面對很多突發狀況，但都是小事，不需有抗壓性，亦能夠有正常的工作表現
65. ()下列關於葡萄酒試酒服務的描述，何者錯誤？
(A)由女士優先試酒 (B)試酒目的在於了解所點葡萄酒是否變質 (C)客人試酒時，倒入其杯中的酒量約1盎司 (Ounce) (D)試酒先後步驟依序為觀色澤、聞香氣、嚐其味
66. ()下列何者不是品嚐葡萄酒的步驟之一？
(A) Look (B) Smell (C) Taste (D) Touch
67. ()下列關於服務飲料的知識，何者錯誤？
(A)服務紅葡萄酒的適飲溫度為室溫(約15 ~ 18 °C) (B)倒啤酒時泡沫的比例應達杯子1/2 (C)白葡萄酒應使用冰酒桶服務 (D)開香檳時，瓶身傾斜35~45度開瓶
68. ()下列哪一種酒精飲料飲用的適宜溫度最低？
(A)甜的雪莉酒(Sweet Sherry) (B)波爾多紅酒(Bordeaux Red Wine) (C)氣泡葡萄酒(Sparkling Wine) (D)薄酒萊新酒(Beaujolais Nouveau)
69. ()若菜單上出現「清蒸波士頓龍蝦佐綠蔬」，最適合搭配的佐餐酒是哪一種？
(A)波爾多紅酒 (B)勃根地不甜白酒 (C)干邑白蘭地 (D)西班牙甜味雪莉酒
70. ()中餐服務紹興酒時，通常不會提供下列何種配料給客人？
(A)話梅 (B)蒜片 (C)薑絲 (D)檸檬片
71. ()服務中式菜餚「乾燒大明蝦」時，下列敘述何者正確？
(A)宜於客人食用此道菜餚前，從左側更換新毛巾 (B)宜於客人食用完此道菜餚後，從左側更換新毛巾 (C)宜於客人食用此道菜餚前，從左側更換新骨盤 (D)宜於客人食用完此道菜餚後，從左側更換新骨盤
72. ()何時是收拾中式餐桌上的調味品、殘餘物和不飲用酒水等之最佳時機？
(A)上小菜時 (B)用餐結束後 (C)上羹湯類前 (D)上甜點及甜湯前
73. ()關於西餐餐飲服務流程，下列先後順序之排列何者正確？
甲、呈遞菜單 乙、點餐前飲料 丙、服務佐餐酒 丁、服務主菜
(A)甲→乙→丁→丙 (B)乙→甲→丙→丁 (C)乙→甲→丁→丙 (D)乙→丙→甲→丁
74. ()餐廳服務員為客人添加酒水時，下列服務方式何者正確？
(A)服務員以左手持瓶或壺，從客人左側服務 (B)服務員以左手持瓶或壺，從客人右側服務 (C)服務員以右手持瓶或壺，從客人右側服務 (D)服務員以右手持瓶或壺，從客人左側服務
75. ()進行西餐服務時，下列何時是撤除B.B.Placé之最佳時機？
(A)上湯品前 (B)上主菜前 (C)上甜點前 (D)上甜點後
76. ()在西式套餐中有Cold Appetizer、Soup、Hot Appetizer、Sherbet、Main Course、Cheese、Dessert and Coffee，撤除麵包盤的最佳時機為何？
(A) Hot Appetizer後、Sherbet前 (B) Sherbet後、Main Course前 (C) Main Course後、Cheese前 (D) Cheese後、Dessert前
77. ()正統英式下午茶的點心用三層瓷盤裝盛，下列食用方法何者適宜？
(A)由上往下食用 (B)由下往上食用 (C)隨便拿隨便吃 (D)等待者拿給你吃
78. ()喝「下午茶」的風氣是由那一國人首先帶動？
(A)法國 (B)英國 (C)美國 (D)德國
79. ()大型旅館中常設有Ballroom，此處的Ballroom是指：
(A)保齡球館 (B)宴會廳 (C)客房 (D)多功能球館(如籃球、排球、羽球等)
80. ()下列何者不是Steward Department主要負責之工作內容？
(A)餐廳布巾類之清潔及洗滌 (B)廢棄物及垃圾處理 (C)餐具管理、清潔和維護等工作 (D)廚房地面之清潔