



4-17-1

注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

103 學年度科技校院四年制與專科學校二年制
統一入學測驗試題本

餐 旅 群

專業科目(一)：餐旅概論

公告試題

【注 意 事 項】

- 1.請核對考試科目與報考群(類)別是否相符。
- 2.請檢查答案卡(卷)、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
- 3.本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。試卷最後一題後面有備註【以下空白】。
- 4.本試卷均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
- 5.有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
- 6.本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
- 7.請在試卷首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡(卷)」及「試題」一併繳回。

准考證號碼：

考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼，再翻閱試題本作答。

1. 下列何者不是我國自古以來對旅館的別稱？
(A) 波斯邸 (B) 販仔間 (C) 馳道 (D) 館舍
2. 下列何者不是餐旅從業人員提升自我成長的策略？
(A) 服務過程中，在臉書 (Facebook) 上與朋友交換訊息
(B) 參加職業訓練單位課程，以增進專業技能
(C) 參加餐旅從業人員互動網
(D) 培養終身學習觀念
3. 我國餐飲業發展史上，在清末民初時，具現代化設備經營之西餐廳，最早出現在下列何處？
(A) 上海 (B) 西安 (C) 天津 (D) 重慶
4. 下列何者是餐旅職業生涯規劃的首要步驟？
(A) 確定目標 (B) 職業探索 (C) 認識自己 (D) 明智執行
5. 旅行業的團體作業可區分為「團控作業」、「回國後作業」、「參團作業」、「前置作業」、「出團作業」，其作業流程依序排列應為：
(A) 前置作業→團控作業→參團作業→出團作業→回國後作業
(B) 前置作業→參團作業→團控作業→出團作業→回國後作業
(C) 前置作業→出團作業→團控作業→參團作業→回國後作業
(D) 前置作業→參團作業→出團作業→團控作業→回國後作業
6. 下列何者為訂房專業用語「No show」的解釋？
(A) 沒有安排行程 (B) 沒有先預付訂金
(C) 今晚的表演取消 (D) 訂房後無故不入住者
7. 當餐旅業的產品已經被多數顧客接受，銷售量達到最高點後成長趨緩，這是屬於產品生命週期的哪一階段？
(A) 成熟期 (B) 導入期 (C) 成長期 (D) 衰退期
8. 下列有關餐旅職業生涯規劃的敘述，何者為錯誤？
(A) 立定目標，確定職涯後不應更改 (B) 可透過參觀職場後評估
(C) 需考慮個人與環境關係 (D) 規劃循序漸進
9. 鄭成功率軍渡海駐守台灣時，將哪一類菜系引進台灣，對台灣菜影響甚鉅？
(A) 江浙菜 (B) 福建菜 (C) 湖南菜 (D) 四川菜
10. 負責國內外之行程規劃、產品包裝與旅遊資訊製作等業務，是旅行社中的哪一個部門？
(A) 作業部 (B) 資訊部 (C) 企劃部 (D) 業務部
11. 下列何者不屬於機票票價的種類？
(A) Special fare (B) Checking fare (C) Normal fare (D) Discounted fare
12. 遊程設計之各項團體作業當中，將團體路線、出發日期、班機及旅館資料建檔，同時擬定 Tour code 的命名，是屬於哪一項作業流程？
(A) 參團作業 (B) 結團作業
(C) 回國後作業 (D) 前置作業

13. 有關餐廳格局設計的原則，下列何者正確？
(A) 為提高生產力，確保員工作業敏捷，餐廳的生產作業區不需保留太大的空間
(B) 為了區隔作業流程，餐廳內的相關設備，宜放置在不同樓層或較遠的區域
(C) 餐廳員工服務的動線應該和客人的動線一致，以利員工提供有效率的服務
(D) 餐廳內外場員工的通道必須保持通暢，以提供舒適安全之工作環境
14. 製作 Crêpes Suzette(法式火焰薄餅)時，桌邊服務人員會在製作過程中淋上烈酒、焰燒烹調並擺盤供應給客人。這種生產與消費同時發生的特性是屬於餐飲服務業的哪一種屬性？
(A) 不可儲存性(Perishability) (B) 不可分割性(Inseparability)
(C) 無形性(Intangibility) (D) 異質性(Heterogeneity)
15. 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
16. 下列何者不是建立餐旅組織系統的主要目的？
(A) 組織圖顯示指揮幅度
(B) 顯示可能的升遷管道
(C) 減少合作，可強化各部門間彼此競爭關係
(D) 了解個人工作權責與其他員工的相互關係
17. 下列何種餐廳較容易進行標準化與連鎖化之經營管理？
(A) Limited-service restaurant (B) Independent restaurant
(C) Gourmet restaurant (D) Speciality restaurant
18. 依住宿時間的長短，主要提供給長期住宿(Long stay)旅客的旅館是：
(A) Parador (B) Residential hotel (C) Boutique hotel (D) Convention hotel
19. 有關中國菜特色之描述，下列何者正確？
(A) 八大菜系包含新疆菜 (B) 東鹹西甜、北辣南酸
(C) 叫化雞為江浙菜 (D) 佛跳牆為廣東菜
20. 旅館客房種類中的 Deluxe suite room 是指：
(A) 雙樓套房 (B) 豪華套房 (C) 標準套房 (D) 大型雙人房
21. Baby-sitter 之服務是屬於下列哪一個部門之工作內容？
(A) Purchasing department (B) Housekeeping department
(C) Food and beverage department (D) Public relations department
22. 餐旅消費者的喜好會受經濟情況、國際情勢、媒體報導與網路傳播的因素進而影響其最後抉擇，此現象說明存在餐旅產業特質中的何種特性？
(A) 競爭性(Competition) (B) 季節性(Seasonality)
(C) 合作性(Cooperation) (D) 敏感性(Sensibility)

23. 有關廚房工作區域「面對面平行排列 (Face-to-face parallel arrangement)」設計的敘述，下列何者正確？
(A) 多用於醫院或工廠等供應團體膳食的廚房
(B) 適用於廚房空間不大的餐廳
(C) 是最簡單的排列方式
(D) 又稱為島嶼式排列
24. 近年來台灣旅館業蓬勃發展，許多國際連鎖品牌紛紛進駐。但下列何種連鎖品牌目前沒有在台灣駐點？
(A) Four Points (B) Hilton (C) Novotel (D) Westin
25. 檯布、口布及桌裙等是屬於下列餐廳器具或設備中的哪一項？
(A) Glassware (B) Linen (C) Trolley (D) Silverware
26. 某餐廳將市場分割成數個小市場區塊，個別訂定行銷策略，是屬於下列何項行銷概念？
(A) Direct marketing (B) Public relation
(C) Market segmentation (D) Internal marketing
27. 下列何者是餐旅業服務行銷金三角？
(A) 供應商、顧客、餐旅企業 (B) 員工、供應商、顧客
(C) 餐旅企業、員工、供應商 (D) 顧客、餐旅企業、員工
28. 依我國旅行業管理規則，有關旅行業申請與營運之規定，下列敘述何者錯誤？
(A) 旅行業為公司組織型態，需符合最低資本額、保證金與專業經理人之規定
(B) 旅行業申請程序分為申請籌設及註冊登記兩大部份
(C) 經營旅行業務應領有旅行業公會核發的旅行業執照才可營業
(D) 需與旅客簽定旅遊契約書，並投保責任險與履約險以保障旅客權益
29. 有關我國旅行業的業務範圍敘述，下列何者正確？
(A) 甲種及乙種旅行業均可提供國內外旅遊諮詢服務
(B) 乙種旅行業可接受旅客委託代辦出、入國境及簽證手續
(C) 綜合、甲種及乙種旅行業均可設計國內行程，並安排導遊或領隊人員
(D) 只有綜合旅行業可自行組團，為旅客出國觀光安排食宿、交通與旅遊提供服務
30. 餐飲成本中，採購新鮮食材、乾貨等所需的費用是屬於哪一種成本？
(A) 半固定成本 (B) 固定成本 (C) 變動成本 (D) 間接成本
31. 餐飲業常以 QSCV 的經營概念來檢視生產及服務的流程，對於 QSCV 所代表的涵意，下列何者錯誤？
(A) Q：Quantity (B) S：Service
(C) C：Cleanliness (D) V：Value
32. 下列何者是餐旅從業人員應具備的職業道德？
(A) 為實踐環保概念，應將新油與舊油重覆混合當油炸油使用
(B) 為降低公司成本，應將調理包食品混充並當成新鮮產品出售
(C) 為增加公司業績，應強力推銷客人點最貴與超量之菜餚
(D) 為展現專業服務，對不同種族的顧客均提供一致且完整之服務

33. 下列何者不是未來觀光餐旅業可能的發展趨勢？
- (A) 食安問題日益受到重視
(B) 綠色環保議題為產業發展重要課題
(C) 少子化現象使得消費者更重視親子餐廳
(D) 短天數多國的全備旅遊為旅行業發展重點
34. 旅館連鎖的方式有許多種，下列何者為會員結盟(Referral chain)的定義？
- (A) 由旅館投資者授權給連鎖旅館管理公司，依合約方式代為經營管理
(B) 透過與連鎖旅館公司簽訂加盟合約，販售被特許的商品與服務
(C) 由一群不同的旅館合作，進行共同訂房與聯合推廣業務之工作
(D) 各結盟旅館的所有權與經營權皆歸屬於總公司
35. 下列敘述何者不是餐旅行銷的原則？
- (A) 制定行銷策略前，通常會進行 Strengths、Weaknesses、Opportunities 與 Threats 之分析
(B) 餐旅業所有行銷工作僅能由業務部門同仁統一執行
(C) 目標行銷又稱 STP，包含 Segmentation、Targeting 與 Positioning
(D) 餐旅外部行銷環境之分析包含經濟、社會、政治、科技與競爭環境等
36. 有關辦理 Group inclusive tour 之旅客入住，下列何者不符合一般通用原則？
- (A) 旅客抵達前完成住客名單、房號表與房間之安排
(B) 事先將房間鑰匙及餐券備妥，並交由導遊或領隊發送
(C) 確認晨喚、用餐、遷出與下行李之正確時間
(D) 由禮賓接待員帶至個別房間，辦理遷入手續
37. 旅行社之外勤業務人員，進行拜訪個別客戶或公司行號的推廣工作，例如推銷公司年度員工旅遊的從業人員稱為：
- (A) Direct sales (B) Freelance tour guide
(C) Ticketing center clerk (D) In house salesperson
38. 旅館客務部從業人員職掌中，依接機報表排妥車輛調度、訂定司機及行李員之服務程序，並且予以督導的人員稱為：
- (A) Concierge supervisor (B) Bell man
(C) Chief reservation clerk (D) Receptionist
39. 關於中國菜系之敘述，下列何者正確？
- (A) 北平菜擅長拔絲烹調，偏好甜麵醬，著名的菜色包含：叉燒肉、蜜汁火腿等
(B) 湖南菜擅長煨、醃、燒臘、燉、蒸等烹調法，著名的菜色包含：左宗棠雞、東安子雞等
(C) 江浙菜口味偏好酸、鹹、辣、油，著名的菜色包含：京醬肉絲、紅燒下巴、富貴火腿等
(D) 廣東菜多為油重、味濃、糖重、色鮮，著名的菜色包含：荷葉粉蒸肉、龍井蝦仁、樟茶鴨等
40. 有關我國目前各類護照效期的敘述，下列何者正確？
- (A) 外交護照的效期為四年
(B) 公務護照的效期為六年
(C) 接近役齡男子及役男之普通護照效期為五年
(D) 役畢男性及年滿 14 歲女性之普通護照效期為十年

41. 餐廳依餐點供應方式分類，將不同餐點組合成個人套餐菜單，並以固定套餐價格銷售的菜單形式稱為：
- (A) À la carte menu (B) Round table dinner menu
(C) Self-service menu (D) Table d'hôte menu
42. 西式廚房中，Garde manger 廚師主要負責的工作為：
- (A) 挑選、切割與烹煮蔬菜
(B) 負責所有糕點烘焙產品製作
(C) 廚房人事、訓練、菜單開發與設計、成本控制等工作
(D) 負責冷盤、開胃點心、自助餐檯展示、蔬果與冰雕裝飾
43. 某科技大廠看好台灣觀光業的前景，決定跨足旅遊業成立甲種旅行社，初步規劃將總公司設在台北，並在全省開設三家分公司。依「旅行業管理規則」規定，應繳納之保證金為：
- (A) 105 萬 (B) 150 萬 (C) 195 萬 (D) 240 萬
44. 國際航空運輸協會 (International Air Transport Association) 將全球飛航區域 (Traffic Conference Area) 分為三大飛航區 (TC1、TC2、TC3)，下列哪一個國家屬於 TC3？
- (A) 加拿大 (B) 紐西蘭 (C) 巴西 (D) 法國
45. 依照歐美餐飲業發展史，餐飲業發展變革的先後順序依序為：
- (A) Restaurant 成為餐廳的代號 → 咖啡屋的興起 → 小客棧的出現 → 連鎖餐飲的盛行
(B) 連鎖餐飲的盛行 → 小客棧的出現 → Restaurant 成為餐廳的代號 → 咖啡屋的興起
(C) 小客棧的出現 → 咖啡屋的興起 → Restaurant 成為餐廳的代號 → 連鎖餐飲的盛行
(D) 咖啡屋的興起 → 小客棧的出現 → 連鎖餐飲的盛行 → Restaurant 成為餐廳的代號
46. 在餐廳的組織中，工作職級由低到高排列，下列何者正確？
- (A) 餐廳：服務生(練習生)、服務員、領檯接待員、領班、經理、總經理
(B) 中式餐廳：爐灶燒烤蒸籠點心及冷盤師傅、主廚、副主廚、行政總主廚
(C) 餐廳外場：服務生、資淺領班、資淺接待員、資深領班、資深接待員、服務經理、服務副理、總經理
(D) 西式餐廳：廚務領班、餐廳主廚、燒烤肉房冷廚醬汁及點心房廚師、三廚、二廚、廚助、副主廚、行政總主廚
47. 有關我國目前實施「星級旅館評鑑制度」的敘述，下列何者正確？
- (A) 每隔四年辦理一次
(B) 參加評鑑之旅館，依評定總分給予一至六星級之評等
(C) 評鑑方式分兩個階段，第一階段為服務品質，第二階段為建築設備
(D) 評鑑總分為 1000 分，經評定後總分為 600 ~ 749 分者，授予四星級評等
48. 依照美國旅館協會 (AH&LA) 之分類，台北六福皇宮 (The Westin, Taipei) 是屬於：
- (A) Full service upscale hotel (B) Limited service hotel
(C) Economy hotel (D) All suite hotel
49. 有關餐旅業未來發展趨勢的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 資訊科技化將提升餐旅業的競爭力
(B) 環保意識抬頭帶動了綠色餐飲業的發展
(C) 國際觀光旅館業的餐飲收入比重將逐漸降低
(D) 餐旅業者之社會責任逐漸受到重視

50. 現代大眾旅遊(Mass travel)的興起，主要是發生在哪一個時期？
- (A) 第二次世界大戰結束後 (B) 哥倫布發現新大陸
(C) 文藝復興運動時期 (D) 工業革命時期

【以下空白】

公告試題
僅供參考

公告試題 僅供參考