



# 公告試題僅供參考

注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

106 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

#### 【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。

- 關於臺灣領隊人員主要職掌之敘述，下列何者正確？  
(A) 負責來臺觀光旅客接機及景點解說工作  
(B) 是 inbound 旅客接觸的第一線服務人員  
(C) 負責出國旅客機票報價、訂位與開票工作  
(D) 協助旅客進出國外觀光目的國的入出境作業
- 關於餐旅從業人員應具備的條件，下列何者錯誤？  
(A) 自我中心與個人主義  
(B) 情緒管理與抗壓性高  
(C) 具備專業知識與技術  
(D) 觀察敏銳與隨機應變
- 關於餐旅從業人員的職業道德，下列敘述何者正確？  
(A) 能有效率節省食物成本，調味料與香料超過期限，在不影響風味下是可使用的  
(B) 能正確判斷客人不同社經背景等階層，依顧客社經等級給予不同等級之服務  
(C) 能有效實踐環保概念，將顧客餐盤中未食用完的菜餚回收重組，並烹煮於員工餐中  
(D) 能運用各種銷售技巧兼顧公司業績，並能給予客人建議選取適量食物
- 下列何者不是東港三寶之一？  
(A) 黑鮪魚                      (B) 石斑魚                      (C) 油魚子                      (D) 櫻花蝦
- 導遊或領隊證照考試，通過筆試後仍須進行口試，是為下列何者？  
甲：外語領隊    乙：外語導遊    丙：華語導遊    丁：華語領隊  
(A) 甲                      (B) 甲、乙                      (C) 乙                      (D) 丙、丁
- 專門代理海外旅行社發展觀光業務，或辦理國外觀光團體在臺灣旅遊的業務，是屬於下列何種類型的旅行社？  
(A) foreign agent                      (B) ground tour operator  
(C) general sales agent                      (D) PAK
- 餐旅從業人員很敏銳地觀察到一位老翁吞嚥食物不慎噎住，隨即施以「哈姆立克急救法」，使老翁得以吐出梗塞物而救回一命。此舉是展現餐旅從業人員的何種能力？  
(A) 隨機應變能力    (B) 吃苦耐勞能力    (C) 溝通協調能力    (D) 語言表達能力
- 關於餐旅職涯規劃與職涯管理的敘述，下列何者不適當？  
(A) 員工職涯規畫中包含自我探索，了解自身優缺點  
(B) 員工必須了解餐旅產業人才需求與產業趨勢  
(C) 餐旅業者進行職涯管理前，必須先具備企業目標及策略方向  
(D) 餐旅業者可透過財務管理部門協助各單位員工進行職涯規劃
- 以百慕達式計價(Bermuda Plan, BP)之旅館，房租費用包含下列何者？  
(A) 歐式早餐                      (B) 美式早餐                      (C) 美式早餐及晚餐    (D) 歐式早餐及午餐
- 旅館服務工作當中，行李服務組為下列何者？  
(A) flight greeter                      (B) bell attendant                      (C) valet parking                      (D) operator service
- 餐旅人員職涯前程發展(career development)的規劃作法當中，下列何者較不適當？  
(A) 由基層員工經由工作輪調(job rotation)，升為部門主管  
(B) 僅從事原部門例行工作，避免耗時的在職進修或訓練  
(C) 考慮自身條件與公司前景，在餐旅業或相關行業中轉職  
(D) 強化管理與行銷，培養創業或成為餐旅經營管理者能力

12. 關於旅館夜間經理的主要工作內容，下列何者較不適當？  
 (A) 督導櫃台人員製作客房夜賬與表單  
 (B) 維護大廳作業確保服務品質  
 (C) 維護旅館安全與處理緊急事件  
 (D) 與當地廠商洽詢備品價格與採購
13. 觀光局為了提升觀光事業，曾於下列何年將觀光主題訂為「台灣溫泉觀光年」？  
 (A) 民國 88 年 (B) 民國 91 年 (C) 民國 95 年 (D) 民國 98 年
14. 下列職務中，何者屬於旅館房務部門？  
 (A) public area cleaner (B) bell captain  
 (C) public relation officer (D) bus boy
15. 就目前臺灣餐飲業現況，下列何者不是自日本引進的日系品牌？  
 (A) 摩斯漢堡 (B) 羅多倫咖啡 (C) 聖瑪麗麵包店 (D) 品田牧場餐廳
16. 旅館房型中，具有樓中樓型態的套房，下列名稱何者正確？  
 (A) adjoining room (B) double suite (C) duplex suite (D) studio room
17. 關於廚房格局的類型，下列敘述何者正確？  
 甲：直線型排列，不適合窄長形或設備較少的廚房  
 乙：背對背平行排列，將廚房主要設備集中，最經濟方便，又稱為島嶼式排列  
 丙：面對面平行排列，適用於供應團膳的廚房，例如工廠與醫院  
 丁：L 形排列，適合各種大小廚房，操作便利經濟  
 (A) 甲、乙 (B) 乙、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
18. 美國第一家有私人客房及提供行李員服務的 Tremont House 旅館，被譽為當代旅館的始祖，座落於下列何處？  
 (A) 紐約 (B) 華盛頓 (C) 波士頓 (D) 舊金山
19. 針對在職員工給予新知識或技術的訓練為下列何者？  
 (A) pre-job training (B) basic training (C) on-job training (D) orientation
20. 自由行是市面上常見之行程，例如：機票加酒店的方式，特色為自主空間大，是屬於下列何者？  
 (A) group inclusive tour (B) incentive tour  
 (C) independent travel (D) familiarization tour
21. 關於餐廳動線的安排，下列何者正確？  
 甲：顧客入座與服務人員上菜的動線最好要分開  
 乙：為維護服勤順暢與安全，上菜與餐具撤回的通道不宜分開  
 丙：餐廳動線要越短越好，洗手間越靠近餐廳越好  
 丁：自助餐取餐距離過長，可能影響餐食溫度與美味程度  
 (A) 甲、丁 (B) 甲、乙 (C) 乙、丁 (D) 丙、丁
22. 國際航空運輸協會 (IATA) 將全球區分為三大飛航區域 (TC1、TC2、TC3)，以下哪一個城市不是屬於 TC2？  
 (A) MUC (B) MFM (C) MAD (D) MOW

23. 截至民國 106 年 1 月底止，關於臺灣連鎖餐飲業之狀態，下列何者錯誤？  
(A) 星巴克是直營連鎖  
(B) 85 度 C 是自願加盟連鎖  
(C) 王品集團是特許加盟連鎖  
(D) 麥當勞有直營連鎖及特許加盟連鎖
24. 旅館業者特別為女性顧客提供專屬的仕女樓層(lady's floor)，較符合下列哪一種行銷觀念？  
(A) 銷售導向(sales orientation)  
(B) 社會行銷導向(social marketing orientation)  
(C) 生產導向(production orientation)  
(D) 行銷導向(marketing orientation)
25. 關於使用機器洗滌餐具的流程，下列何者正確？  
(A) wash → rinse → pre-wash → sanitize → air-dry  
(B) pre-wash → rinse → wash → sanitize → air-dry  
(C) pre-wash → wash → rinse → sanitize → air-dry  
(D) rinse → wash → pre-wash → sanitize → air-dry
26. 關於餐廳服務，服務人員服務比重及複雜性最高者為何？  
(A) gourmet restaurants  
(B) drive-through service restaurants  
(C) cafeteria restaurants  
(D) vending machine service
27. 在廚房中製備去骨雞排時，通常會使用下列何種刀具？  
(A) peeling knife      (B) boning knife      (C) wheel knife      (D) serrated knife
28. 公司為了激勵員工達到績效目標，請旅行社規劃的特殊遊程，是屬於下列何者？  
(A) ready-made tour  
(B) familiarization tour  
(C) inclusive tour  
(D) incentive tour
29. 關於航空機票的註記，下列何者正確？  
(A) 航空公司員工票 AD  
(B) 兒童票 ID  
(C) 領隊票 IN  
(D) 團體票 GV
30. 截至民國 106 年 1 月底止，下列何者屬於日系連鎖品牌的旅館？  
(A) 台北晶華酒店  
(B) 台北福容大飯店  
(C) 高雄漢來大飯店  
(D) 台北大倉久和大飯店
31. 關於餐旅業未來發展之敘述，下列何者正確？  
甲：大量平價旅館興起後，國際知名連鎖品牌的引進將日漸減少  
乙：APP 訂位系統開發是利用科技來提升競爭優勢  
丙：餐旅業因競爭激烈，不宜推行同業或異業策略聯盟  
丁：速簡餐廳在未來仍具有市場優勢  
(A) 甲、乙      (B) 甲、丙      (C) 乙、丙      (D) 乙、丁
32. 餐旅行銷組合包含產品、價格、通路與推廣，下列有關行銷組合的概念，何者錯誤？  
(A) 產品僅包含有形的商品  
(B) 價格是顧客購買產品所付出的價錢  
(C) 通路是指將產品銷售到市場的平台  
(D) 推廣是指讓顧客知悉產品以吸引顧客購買

33. 消費者在網路上發表對某家餐廳的評價，而造成該餐廳顧客大量增加或減少，以下哪一種餐旅業特性最能說明此現象？  
(A) 易逝性 (B) 異質性 (C) 立地性 (D) 易變性
34. 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
35. 將旅客資料儲存在航空公司電腦系統中，旅客出示旅行證件並經驗證後，即可辦理登機，此種環保便利又可避免旅客遺失風險的機票，稱為下列何種機票？  
(A) charter ticket (B) electronic ticket (C) emergency ticket (D) one way ticket
36. 關於旅館 due out 的敘述，下列何者正確？  
(A) 櫃檯誤記為有人住宿之空置房 (B) 已整理完畢可供銷售之客房  
(C) 預計今日遷出之待退房 (D) 辦理住宿登記後外出未歸
37. 遊客在花蓮購買大理石，所花費的金錢被大理石店老闆用來支付員工薪水，員工再用薪去百貨公司消費，促使當地經濟繁榮、市場活絡。此經濟循環作用所產生的效益，稱為下列何者？  
(A) tourism multiplier effect (B) tourism motivation effect  
(C) tourism more effect (D) tourism mass effect
38. 下列何者是屬於旅館後場單位 (back of the house) 的工作人員？  
(A) chief concierge (B) human resource manager  
(C) housekeeper (D) lobby assistant manager
39. 關於餐飲業的發展現況，下列敘述何者錯誤？  
(A) 連鎖化經營可提升品牌認同度，亦可降低營業成本，例如：85 度 C  
(B) 重視健康養生與營養概念，強調少油鹽與熱量，例如：舒果新米蘭蔬食  
(C) 經濟且快速的速食餐廳，可滿足較為忙碌的消費者，例如：茹絲葵牛排館  
(D) 餐飲業融入科技化與資訊化經營管理，例如以觸控式螢幕與設備點餐
40. 餐旅業組織中，負責將餐食送到客房中的服務人員，主要是指下列何者？  
(A) Chef d' Etage (B) Bartender (C) Receptionist (D) Chef de Vin
41. 根據心理學家馬斯洛 (Abraham H. Maslow) 的需求層級理論 (Hierarchy of Needs)，下列何者正確？  
甲：尊重需求，或稱為自尊需求  
乙：安全需求，是最基本的需求  
丙：自我實現，是最高層的需求  
丁：社會需求，是身分或社會地位的需求  
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
42. 旅館提供全部套房式客房型態，客房內至少有一間或一間以上獨立臥房，外加獨立客廳的配備，提供舒適住宿設施與服務，此為下列哪一種類型旅館？  
(A) youth hostel (B) capsule hotel (C) all suites hotel (D) convention hotel



43. 關於中國各菜系所包含之著名菜餚，下列何者正確？  
(A) 松鼠黃魚、魚香肉絲屬於江浙菜系  
(B) 京醬肉絲、涮羊肉屬於北平菜系  
(C) 麻婆豆腐、宋嫂魚羹屬於四川菜系  
(D) 咕咾肉、左宗棠雞屬於廣東菜系
44. 關於廚房工作區域之規劃，下列何者較適當？  
(A) 地下水源應與廁所化糞池、廢棄物堆積場所保持至少 15 公尺  
(B) 廚房工作環境最適宜溫度為攝氏 20~25 度，相對濕度為 75~85 %  
(C) 食材處理動線與程序，應由高清潔度區域移向低清潔度區域  
(D) 廢水水流方向應由低清潔度作業區流向高清潔度作業區
45. 某餐廳採購蔬菜共 8 公斤，經過前處理與切割後，剩下 7 公斤。製作蒜泥白肉，肉類每一份烹調前是 100 公克，烹調後是 80 公克，請問蔬菜廢棄率(耗損率)及肉類烹調產出率分別為多少？  
(A) 12.5 %、80 %      (B) 12.5 %、20 %      (C) 87.5 %、80 %      (D) 87.5 %、20 %
46. 關於傳統法式餐廳人員編制組織，下列何者的職稱最高？  
(A) Chef de Rang      (B) Commis de Suite  
(C) Premier Maître d'Hôtel      (D) Maître d'Hôtel de Carré
47. 國內部分連鎖飯店經營者，向業者承租旅館、土地或建築物來經營，例如：台北福容飯店向台糖公司承租大樓經營，此方式稱為下列何者？  
(A) leasing      (B) franchise      (C) referral      (D) merger
48. 關於餐飲從業人員主要工作內容與職掌名稱，下列何者錯誤？  
(A) 職掌冷盤、開胃點心的廚師稱為 *Garde Manger*  
(B) 能展現熟練切割技巧，負責在顧客前現場切割肉類者稱為 *Trancheur*  
(C) 調製雞尾酒飲料與各類非酒精性飲料者稱為 *Sommelier*  
(D) 迎賓帶客、安排與帶領客人入座者稱為 *Réception Maître d'Hôtel*
49. 長榮航空公司推出搭乘該公司航班飛往上海，得以 3,999 元加購價購買上海長榮桂冠酒店的住宿券一張，這是屬於下列哪一種推銷方式？  
(A) up selling      (B) cross selling      (C) down selling      (D) bundle selling
50. 某大旅行業老闆於民國 106 年 3 月開設綜合旅行社並辦理公司設立登記，一家總公司在台北，另同時於台中和高雄各增設一間分公司。依據民國 106 年 3 月公告的「旅行業管理規則」的規定，該旅行業登記之實收資本額不得少於新台幣多少元？  
(A) 2,900 萬      (B) 3,000 萬      (C) 3,200 萬      (D) 3,300 萬

【以下空白】



# 公告試題僅供參考

餐旅群

106 年四技  
專業科目(一)