



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

107 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。

1. 度假旅館中編制的保母人員 (baby sitter) 是屬於下列哪一個部門？
(A) security (B) front office (C) housekeeping (D) concierge
2. 關於餐旅從業人員應表現的外在行為，下列何者正確？
甲：髮型會影響一個人的氣質或氣色，因此女性長髮者須將頭髮挽起，男性則以短髮為主，並挑染不同顏色，可更顯朝氣
乙：每天沐浴保持身體清潔是基本禮貌，使用濃郁香水也是一種禮貌，可使身旁的同事與顧客心情愉悅
丙：服裝須整齊清潔，按照公司規定，不適合標新立異及穿戴手鐲或腳鍊等飾物
丁：指甲彩繪令人賞心悅目，但餐飲從業人員不適合彩繪指甲或塗抹色彩太深或鮮豔的指甲油
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
3. 關於觀光餐旅業發展的敘述，下列何者錯誤？
(A) 短程區域旅遊會越來越盛行
(B) MICE 產業可帶動旅館和旅行業的發展
(C) 搭高鐵加 10 元享住宿優惠，是屬於異業結盟策略
(D) 銀髮族的觀光旅遊市場有日益減少之趨勢
4. 餐旅職業前程規劃的步驟，必須瞭解到幾個大方向，下列何者不是首要考量的條件？
(A) 自己的能力、興趣、特質 (B) 職業環境機會探索
(C) 僅聽親戚好友的期望 (D) 設定目標
5. 關於餐旅業必須具備的基本能力，下列敘述何者正確？
甲：技術性能力：為餐旅業所需的專業知識與技能，可透過學校或專業教育訓練培養的能力
乙：功能性能力：為對問題的理解分析與處理的能力。餐旅從業人員須具備察言觀色，與顧客良好互動的能力
丙：社會性能力：為對人際關係的溝通協調與應對進退的能力。對於顧客的客訴有進行溝通協調的能力
丁：心理性能力：受先天條件的影響較深，對餐旅從業人員而言，可說是最重要的能力
(A) 甲、乙、丁 (B) 甲、乙、丙 (C) 乙、丙、丁 (D) 甲、丙、丁
6. 王品集團旗下的餐廳，針對目標市場發展了多種品牌的作法，是屬於下列哪一種行銷策略？
(A) 機會行銷 (opportunity marketing) (B) 差異化行銷 (differentiated marketing)
(C) 集中行銷 (concentrated marketing) (D) 配套行銷 (package marketing)
7. 某甲從學校畢業後，欲從事餐旅業，下列何者是其應具備的條件之一？
(A) 與客人辯論與保護自我能力 (B) 彈性調整之應變能力
(C) 避免與客人接觸及解決衝突 (D) 保守被動的溝通技巧
8. 餐旅業的發展中受許多因素影響，下列何種重要的發展使得旅遊大眾化，因此被稱為是觀光事業之母？
(A) 文藝復興 (B) 交通運輸 (C) 學習旅遊 (D) 階級旅遊

9. 關於餐飲從業人員展現最佳社會責任的作法，下列何者正確？
(A) 儘量使用在地食材，減少碳足跡
(B) 節省成本，應避免將獲利回饋給慈善機構
(C) 激勵同行共同抬高售價，以獲取較佳利潤
(D) 鼓勵回教徒入境隨俗，體驗台灣優質豬肉
10. 由湯瑪士庫克首創的全備旅遊，成功地將運輸工具與旅行活動結合一起，包辦所有團員餐飲、住宿、交通及旅遊行程，是為下列何者？
(A) brand tour (B) familiarization tour
(C) backpacking tour (D) group inclusive package tour
11. 旅行社線控人員的日常工作，須與許多單位進行協調，下列何者較不屬於其業務上常往來的單位？
(A) 航空公司 (B) 法務部 (C) 旅館 (D) 餐廳
12. 關於西式廚房人員職掌與名稱，下列何者正確？
(A) sous chef：主廚 (B) pantry chef：爐烤師
(C) pastry chef：點心師 (D) butcher chef：冷盤師
13. 關於米其林指南的敘述，下列敘述何者正確？
(A) 米其林餐飲星級評分系統始於西元 1826 年
(B) 米其林指南的綠皮書主要內容為餐飲與旅館的評鑑
(C) 目前全世界餐廳星級評鑑的最高等級為六顆星
(D) 星級評鑑三顆星代表 exceptional cuisine; worth the journey
14. 負責各種酒類管理、儲存、銷售與服務的部門，下列何者正確？
(A) beverage department (B) linen department
(C) purchasing department (D) storage department
15. 關於食物中毒的說明，下列何者正確？
甲：食物中毒可概分為「細菌性」、「天然毒素」、「化學性」等三大類。其中以「天然毒素」為餐廳最常見的食物中毒類型
乙：腸炎弧菌屬於細菌性類型的食物中毒，常見於海鮮類，其感染途徑經常來自於不潔的砧板或刀具的交叉汙染
丙：肉毒桿菌在無氧環境中會產生神經毒素，且毒性最強，致命性最高，多發生在香腸、真空食品或罐頭食品
丁：仙人掌桿菌的汙染通常發生於料理過的食物放置於室溫太久，未適當冷藏或加熱，例如馬鈴薯、穀類或濃湯
(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、乙、丁 (C) 甲、丙、丁 (D) 乙、丙、丁
16. 依據中華民國 107 年 2 月 1 日修正之「旅行業管理規則」規定，關於旅行業經理人的敘述，下列何者正確？
(A) 旅行業經理人訓練節次為 80 節課
(B) 受破產之宣告，復權尚未逾二年者，不得擔任
(C) 應為大專以上學校畢業，曾在國內外大專院校主講觀光專業課程二年以上者
(D) 曾犯組織犯罪防制條例規定之罪，經有罪判決確定，服刑期滿尚未逾二年者，不得擔任

17. 關於護照、簽證與海關的說明，下列何者正確？
(A) 外交護照與公務護照之效期，皆以五年為限
(B) 外交簽證的適用對象，為外國卸任正、副元首，或外交部長
(C) 海關規定入境旅客，每人攜帶物品限額總值為美金 3 萬元
(D) 海關入境免稅攜帶菸類限額為：菸絲 1 磅或捲菸 200 支或雪茄 30 支
18. 廚房中的水槽、冰箱與爐檯三者距離的總和稱為「工作三角形」，下列規劃的工作三角形距離總和中，何種最能達到省時省力的工作效率？
(A) 六公尺 (B) 七公尺 (C) 八公尺 (D) 九公尺
19. 關於各國著名餐點與食材的內容，下列何者組合正確？
(A) 俄國菜：Parma Ham、Tiramisu
(B) 義大利菜：Quiche Lorraine、Milano Risotto
(C) 英國菜：Yorkshire Pudding、Salami & melon
(D) 法國菜：Coq au Vin、Seafood Bouillabaisse
20. 關於倉庫格局的設計，下列何者正確？
甲：冷藏倉庫之溫度應保持在 7°C 以下，凍結點以上；冷凍倉庫之溫度則應保持在 -18°C 以下
乙：乾貨儲藏庫的存物架之底層，應距地面至少 18 公分，架設時應直接靠牆，避免傾倒
丙：倉庫總面積以不超過餐飲場所總面積 1/10 最佳；所有物品的儲存及領放，皆採後進先出原則
丁：冷凍冷藏倉庫儲存容積以低於 60% 以下為佳；乾貨倉庫一般以存放 4~7 天的儲存量為佳
(A) 甲、乙 (B) 丙、丁 (C) 乙、丙 (D) 甲、丁
21. 旅館大多 24 小時營業且全年無休，此為旅館經營的何種屬性？
(A) rigidity (B) variability (C) heterogeneity (D) restless
22. 西餐菜單中，下列何者中英文菜餚名稱與烹調法組合為正確？
(A) 炒牛肉：sautéd beef (B) 焗海鮮：grilled seafood
(C) 清蒸鱸魚：simmered seabass (D) 燒烤豬肉：braised pork
23. 關於廚房工作環境的規劃，下列何者正確？
(A) 排水溝的寬度應為 10~15 公分
(B) 廚房最適當相對溼度為 70~80%
(C) 工作檯面的照明度為 200 米燭光以上
(D) 地下水源至少應與化糞池或廢棄物堆積場所距離 5 公尺
24. 依照客人需求開列菜單，將食材與烹調機具設備載到指定地點，進行烹調與供餐服務，此種餐飲服務的方式為下列何者？
(A) delivery service (B) counter service (C) drive-in service (D) catering service
25. 某一小規模餐廳的廚房進行規劃，下列何種安排最為適當？
(A) 將調理區及裝盤區規劃在準清潔區 (B) 將原料清洗區及驗收區規劃在汙染區
(C) 將出菜區及調理區規劃在清潔區 (D) 將切割區及配膳區規劃在準清潔區

26. 關於餐飲業發展的敘述，下列何者正確？
(A) 凱撒(Caesar)公主有「西餐之母」之稱
(B) 費南德·波伊特(Fernand Point)有「古典烹飪創始者」之稱
(C) 弗雷德里克·亨利·哈維(Frederick Henry Harvey)有「餐飲連鎖的始祖」之稱
(D) 喬治·奧古斯特·愛斯可菲(Georges Auguste Escoffier)有「法國廚師界的摩西」之稱
27. 某餐廳強調以環保、綠色、在地食材及低食物哩程為主要行銷訴求，通常屬於下列哪一種行銷觀念？
(A) customer oriented (B) production oriented
(C) sales oriented (D) social marketing oriented
28. 對於旅行業從業人員職掌的敘述，下列何者正確？
(A) 線控人員簡稱 LC，負責各線遊程旅客之簽證與辦理行前說明會
(B) 票務人員簡稱 TP，負責訂位、開票、旅行社參團組團作業與安排領隊導遊等工作
(C) 控團人員簡稱 CT，負責各種旅遊產品設計、開發、市場調查、行銷與成本管控等
(D) 團控人員簡稱 TC，負責掌控各線旅客順利出團的各項事務，包含機位、航班確認及證照辦理
29. 某餐廳採購一批共 10 公斤之花椰菜，經過清洗與切割等前置處理後，剩下 9 公斤，烹煮後剩下 8 公斤，求此批花椰菜之廢棄率為多少？
(A) 10% (B) 11.1% (C) 12.5% (D) 20%
30. 旅館的客房狀態常以電腦系統顯示英文專用術語或縮寫，以方便管理，下列常見的用語與狀態說明，何者正確？
(A) V/R 指已達退房時間，延時退房 (B) V/D 指已退房，待整理的客房
(C) on change 指招待房 (D) D/O 指故障房
31. 關於廚房器具的敘述，下列何者錯誤？
(A) 用來切割橄欖型馬鈴薯的刀子稱為 cleaver knife
(B) 切割麵包與糕點類的刀子稱為 serrated knife
(C) 用來切割披薩及餅皮的刀子稱為 wheel knife
(D) 製作檸檬皮絲的刀子稱為 zester
32. 旅館組織中，下列何者不屬於服務中心？
(A) uniformed service (B) bell service
(C) public relation department (D) concierge
33. 旅館客房內，為方便行動不便者使用輪椅進出、加裝衛浴設備安全扶手、降低洗臉盆高度之無障礙設施房，稱之為下列何者？
(A) studio room (B) handicapped room
(C) duplex room (D) connecting room
34. 某大旅行社目前除了台北總公司外，另於台中和高雄各有一分公司，它是甲種旅行業，並已取得經中央主管機關認可足以保障旅客權益之觀光公益法人會員資格，其履約保證保險最低投保金額應為多少？
(A) 700 萬 (B) 800 萬 (C) 2,400 萬 (D) 2,800 萬

35. 國內外的線上旅遊業蓬勃發展，例如易遊網、燦星網等網路旅行社，下列何者不屬於此種型態的旅行社？
(A) internet travel agent (B) e-agents
(C) incentive agent (D) online travel agent
36. A 餐廳的平均客單價午餐為 150 元、晚餐為 350 元，座位數量午餐為 60 個座位、晚餐為 80 個座位。某天午餐的座位周轉率為 2 轉、晚餐為 1.5 轉，則該天的營業額為多少元？
(A) 56,000 元 (B) 60,000 元 (C) 66,000 元 (D) 84,000 元
37. 台北遠東國際大飯店 (Far Eastern Plaza Hotel) 委託國際香格里拉酒店集團 (Shangri-La hotels & resorts) 管理，此類型是屬於下列何種經營型態？
(A) management contract (B) company own
(C) operate - transfer (OT) (D) franchise
38. 關於國際旅館人員組織編制與分配工作範圍，以下列何種配置最常見？
(A) housekeeping 包含 maid service、public area cleaning 及 steward
(B) back of the house 包含 security、fitness center 及 engineering
(C) food and beverage department 包含 kitchen、banquet 及 linen room
(D) front office 包含 business center、reservation 及 reception
39. 中華民國 105 年 8 月 26 日修正之「領隊人員管理規則」及 107 年 2 月 1 日修正之「導遊人員管理規則」規定，關於導遊與領隊之說明，下列何者正確？
(A) 華語導遊與華語領隊考試科目，均考四科
(B) 導遊與領隊職前訓練的及格標準，皆為 60 分
(C) 導遊的職前訓練節數為 56 節；領隊的職前訓練節數為 98 節
(D) 外語導遊與外語領隊考試科目，均考四科，但是外語領隊不考口試
40. 旅行社種類依經營業務內容分類中，以經營直售業務，直接服務旅客，針對特殊需求自行籌組出國團體，產品多為訂製遊程 (tailor-made package tours)，業務包辦出國手續、簽證業務、票務等工作，是指下列何者？
(A) tour operator direct sales (B) tour wholesaler
(C) visa center (D) general sales agent
41. 某甲設立綜合旅行社於台中市，同時於台北市、台南市、高雄市與新北市設立分公司，依中華民國 107 年 2 月 1 日修正之「旅行業管理規則」規定，下列敘述何者正確？
甲：保證金應繳納新台幣 1,120 萬元
乙：履約保證保險金應為新台幣 400 萬元
丙：應設置經理人四人
丁：資本額應繳納新台幣 3,600 萬元
(A) 甲、丁 (B) 乙、丙 (C) 丙、丁 (D) 甲、乙
42. 世界觀光組織發展觀光衛星帳 (Tourism Satellite Account) 系統，以分析觀光餐旅產業對整體經濟的影響，此系統始於何年？
(A) 1997 (B) 1998 (C) 1999 (D) 2000

43. 關於中國各大菜系著名菜色的敘述，下列何者正確？
(A) 佛跳牆、八寶飯、龍井蝦仁為閩菜
(B) 西湖醋魚、樟茶鴨、寧式鱸糊為浙菜
(C) 京醬肉絲、貴妃雞、紅油炒手為川菜
(D) 東安子雞、蜜汁火腿、豆鼓蒸魚為湘菜
44. 下列關於委託加盟的敘述，何者正確？
(A) 加盟者擁有店面所有權、決策管理權及經營權
(B) 加盟者擁有店面所有權及決策管理權，總部擁有經營權
(C) 加盟者擁有經營權，總部擁有店面所有權及決策管理權
(D) 加盟者擁有店面所有權及經營權，總部擁有決策管理權
45. 早期美國旅館大王 Ellsworth M. Statler，首將私人衛浴設備引進旅館，並提出連鎖旅館的經營概念，創建了 Statler hotel，享有「連鎖商務旅館鼻祖」之名，此旅館創設於哪個城市？
(A) Chicago (B) Boston (C) Buffalo (D) Seattle
46. 若本國航空公司的航班，從台北出發至西雅圖後，再繼續飛到紐約，接著從紐約飛往西雅圖後，再飛回台北，每一站皆可載客上下，這是屬於哪一種航權？
(A) 第六航權 (B) 第七航權 (C) 第八航權 (D) 第九航權
47. 關於餐飲從業人員的職掌，下列敘述何者錯誤？
(A) 負責製作高湯與醬汁者稱為 saucier
(B) 負責為客人調製雞尾酒者稱為 bartender
(C) 協助主廚督導廚房工作的副主廚稱為 chef de rang
(D) 餐廳經理稱為 directeur de restaurant
48. 旅館的等級評鑑中，下列何者為法國米其林輪胎公司觀光部門針對住宿等級的識別標誌？
(A) 皇冠 (B) 洋房 (C) 鑽石 (D) 無窮花
49. 美國拉斯維加斯的旅館結合賭場的營運，提供完善的膳宿與娛樂功能，是屬於下列哪一種類型的旅館？
(A) budget hotel (B) long-stay hotel (C) casino hotel (D) all-suite hotel
50. 多位於機場附近，主要提供過境旅客、搭早班或晚班飛機旅客及航空公司員工住宿之過境旅館，通常為下列哪一種類型的旅館？
(A) residential hotel (B) transit hotel (C) parador hotel (D) resort hotel

【以下空白】

