



4-17-2

公告試題僅供參考

餐旅群 專業科目(二)

注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

105 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(二)：餐旅服務、飲料與調酒

【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.本試卷分兩部份，共 50 題，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】。
第一部份（第 1 至 33 題，每題 2 分，共 66 分）
第二部份（第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分）
- 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。

公告試題僅供參考

第一部份：餐旅服務(第 1 至 33 題，每題 2 分，共 66 分)

1. 關於口布摺疊的款式及其主要功能之組合，下列何者正確？
(A) 靴子：服勤 (B) 蓮花座：客用 (C) 雨後春筍：客用 (D) 步步高升：服勤
2. 關於旅館 guest complaint 處理原則的敘述，下列何者錯誤？
(A) 須態度和善，通常態度良好的服務人員，有助緩和氣氛
(B) 須呈報上級，通常上級擁有較高之權限，有助補償顧客
(C) 須具備耐心，待顧客隔日氣消後再處理，有助問題解決
(D) 須了解癥結，通常整合現場主客觀情況，有助方案擬定
3. 發生嚴重地震時，下列餐飲服務人員的做法，何者錯誤？
(A) 請顧客遠離吊燈、掛畫、架子、玻璃及窗戶等危險物品
(B) 請顧客靠近牆邊或柱子旁，並以隨身物品保護頭部
(C) 打開大門、出入口，逃生梯保持暢通
(D) 儘速引導顧客搭乘電梯離開
4. 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
5. 關於服務叉匙的使用，下列何者正確？
甲、旁桌式服務時，宜採雙手方式服務
乙、單手操作時，以食指及拇指將服務叉柄握在中間
丙、派夾麵包時，以雙手持服務叉匙由顧客左側服務
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 甲、乙、丙
6. 下列何者不適用於旅館的加床服務？
(A) baby crib (B) king-size bed (C) roll-away bed (D) spare bed
7. 服務人員呈遞菜單給顧客時，下列何者是最好的方式？
(A) 從顧客右側，以左手呈遞 (B) 從顧客右側，以雙手呈遞
(C) 從顧客左側，以右手呈遞 (D) 從顧客左側，以雙手呈遞
8. 關於國際觀光旅館中的 room service，下列敘述何者錯誤？
(A) 主要由 front desk receptionist 提供點餐服務
(B) 無需設置 room service 獨立專用的廚房
(C) 主要服務的對象是 in-house guest
(D) 可勾選 door menu 進行點餐
9. 關於旅館房務整理作業的敘述，下列何者正確？
(A) 整理續住房時，房客使用過的拖鞋須每日更新
(B) 枕頭採上下疊放時，不論軟、硬枕皆應與床頭切齊
(C) 續住房中，mini bar 品項如已被房客取用，可待其退房後再行補充
(D) 進行房務作業整理時，房務車應停於客房門內，以防止非相關人員進入
10. 餐廳依照桌號紀錄客人人數、點菜內容以及其他相關資料，並作為廚房菜餚準備與出納登錄結帳憑據之正式表單，稱為：
(A) captain order (B) service order (C) table list (D) table plan

11. 關於人工清洗餐具之洗滌方式與流程，下列敘述何者正確？
(A) 消毒的方式有煮沸殺菌法、熱水殺菌法、乾熱殺菌法及氯氣殺菌法等共四種
(B) 洗滌流程依序為刮除髒物→預洗→沖洗槽→洗滌槽→消毒槽→烘乾
(C) 消毒過的餐具經烘乾後，可用抹布加以擦拭，以確保餐具完全乾燥
(D) 清潔後的餐具若未在 72 小時內送抵用餐場所，應予重新洗滌
12. 關於餐廳在營業前所召開的「服務前會議」之敘述，下列何者正確？
(A) 英文稱之為 **belifing**
(B) 向已訂位的顧客做電話確認
(C) 主要說明當日餐廳訂席狀況及特殊顧客需求
(D) 通常由主廚召開並對服務人員解說今日菜單特色
13. 關於客房設備與備品的敘述，下列何者正確？
(A) 房務人員需根據每天打掃房間數，來準備布巾車上的備品
(B) 為防止床舖變形，房務人員每半年須翻轉床墊以延長床墊使用壽命
(C) 依照我國現行星級旅館評鑑標準，所有星級旅館皆須設有乾濕分離之衛浴設施
(D) 客房床單基本安全存量，每床至少準備三套，一套使用，一套送洗，另一套備用
14. 下列何者與國際觀光旅館房務員之勤前作業無關？
(A) 拿取 **cleaning supplies** (B) 準備 **room amenities**
(C) 填寫 **laundry list** (D) 檢視 **self appearance**
15. 整理使用羽絨被之 **double bed** 客房作業時，下列備品與數量的配對，何者不適當？
(A) **bed sheet** : 2 (B) **mattress pad** : 1
(C) **mineral water** : 2 (D) **pillow case** : 4
16. 下列何者，原則上不會出現在國際觀光旅館 **housekeeper** 的 **working trolley** 上？
(A) **bath towel** (B) **curtain box** (C) **sewing kit** (D) **shower gel**
17. 關於國際觀光旅館客房房型的敘述，下列何者正確？
(A) **corner room** 通常位於旅館建築物角落，視野相對受限
(B) **double-double room** 通常提供背包客住宿，空間相對較小
(C) **executive suite** 通常針對行動不便旅客設計，房門相對較寬
(D) **presidential suite** 通常是旅館形象及尊榮表徵，使用率相對較低
18. 下列何者，有助於旅館房務人員排定客房清潔整理之順序？
(A) **room changing report** (B) **room check list**
(C) **room inspection list** (D) **room status report**
19. 關於用餐禮儀，下列敘述何者正確？
(A) 飲用葡萄酒時宜以手握住杯身，增加葡萄酒香氣
(B) 食用西餐時宜將麵包浸泡於湯品中，以增添美味
(C) 將口布置放於餐盤上，意在告知服務人員已用餐完畢，即將離開
(D) 西餐席次安排「3P」原則，意指賓客間之地位、政治情勢、人際關係
20. 下列國際觀光旅館客房整理之先後順序原則，何者正確？
甲、**VIP room**
乙、**check out room**
丙、**make up room**
(A) 甲→乙→丙 (B) 甲→丙→乙 (C) 乙→甲→丙 (D) 丙→乙→甲

公告試題僅供參考

21. 關於旅館使用毛毯鋪設單人床鋪時，下列「____」內依序應填入：
甲、鋪保潔墊時，應該正面朝「____」
乙、鋪設第一層床單，應該正面朝「____」
丙、鋪設第二層床單，應該正面朝「____」
丁、同時提供軟、硬枕時，軟枕應該放在硬枕「____」方
(A) 上、上、下、上 (B) 上、上、下、下 (C) 上、下、上、下 (D) 下、下、上、上
22. 下列何者不是國際觀光旅館公共清潔人員負責之工作項目？
(A) 客房通風口的清潔 (B) 員工廁所垃圾的清理
(C) 行政辦公室地板的清潔 (D) 大廳銅製扶梯的擦拭
23. 關於旅館鑰匙使用上的敘述，下列何者錯誤？
(A) emergency key 可於緊急情況時開啟 chain lock 反鎖之客房
(B) floor master key 通常由房務員持有，僅能開啟當樓層未反鎖之客房
(C) grand master key 層級較 section master key 為高，可開啟各樓層未反鎖之客房
(D) room individual key 層級最低，通常由住客持有，僅能於住宿期間開啟個人登記之客房
24. 旅館在房客退房後，下列布巾何者每次皆應清洗？
甲、毛毯 乙、床單 丙、枕套 丁、被套 戊、羽絨被
(A) 甲、丙、丁 (B) 乙、丙、丁 (C) 乙、丙、戊 (D) 丙、丁、戊
25. 關於旅館床鋪鋪設的敘述，下列何者正確？
甲、房務人員應站在床頭，面朝床尾，鋪設第一層床單
乙、鋪設床單時，以床中線為準，床單兩邊垂墜長度應一致
丙、只要床面平整，床邊多出的床單宜自然下垂，不須塞入床墊下
丁、床單鋪設完成後，須再次檢視是否平整且乾淨無破損
(A) 甲、乙 (B) 乙、丙 (C) 乙、丁 (D) 丙、丁
26. 服務人員於點餐後，應視菜單內容重新調整餐具擺設，下列作法何者正確？
(A) 宜自接待檯取用需要擺設的餐具
(B) 宜徒手拿取餐具以提升服務效率
(C) 顧客右側多餘不用的餐具，應從其右側撤離
(D) 為使流程一致，所有餐具皆由顧客右側補放
27. 下列何種菜餚的餐具擺設，叉子不是置於顧客的右側？
(A) escargot with shell (B) omelette
(C) oyster with shell (D) spaghetti
28. 關於餐食與飲料搭配的敘述，下列何者正確？
甲、為了促進食慾，服務人員可以建議客人在餐前飲用 ice wine 做為開胃酒
乙、食用鴨肉料理時可搭配紅酒，是因為酒中的 tannin 具有軟化肉質纖維的作用
丙、用餐完畢後飲用 digestif 有助於去除油膩、幫助消化，因此可建議客人飲用 cream sherry
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 甲、乙、丙
29. 關於國際觀光旅館所提供之服務與單位搭配的組合，下列何者正確？
(A) baggage service：concierge (B) pick-up service：reservation
(C) valet parking service：housekeeping (D) wake-up call service：front desk

30. 下列何種類型的餐飲服務，備有座位方便顧客用餐？
(A) carry-out service (B) delivery service
(C) drive-through service (D) in-flight feeding service
31. 下列何者不是品嚐葡萄酒的步驟之一？
(A) look (B) smell (C) taste (D) touch
32. 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
33. 下列何者不屬於餐廳之 explicit service？
(A) 餐廳環境的清潔與衛生
(B) 菜餚的顏色、香氣與口味
(C) 餐廳的燈光、音樂、照明等整體氣氛
(D) 服務人員滿足顧客需求的親切服務態度

第二部份：飲料與調酒 (第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分)

34. 一般而言，茶葉品質從高到低之排列順序，何者正確？
(A) 春茶、夏茶、秋茶、冬茶 (B) 春茶、冬茶、秋茶、夏茶
(C) 冬茶、春茶、夏茶、秋茶 (D) 冬茶、春茶、秋茶、夏茶
35. 依照飲料定義與分類的原則，關於「Martini」這款雞尾酒的敘述，下列何者正確？
(A) 屬於長飲型飲料 (long drinks) (B) 屬於餐後飲料 (after dinner drinks)
(C) 屬於凍飲類飲料 (frozen drinks) (D) 屬於硬性飲料 (hard drinks)
36. 下列哪一款無酒精飲料，原則上須應用兩種調製法？
(A) 奇異之吻 (B) 冰蜜桃比妮 (C) 藍色珊瑚礁 (D) 冰金桔檸檬汁
37. 關於咖啡豆與其命名根據或來源的組合，下列何者正確？
甲、哥倫比亞咖啡豆：國家 乙、星巴克咖啡豆：島嶼 丙、摩卡咖啡豆：出口港
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 甲、乙、丙
38. 關於葡萄酒的敘述，下列何者正確？
(A) 應儲存於光線明亮處，以免酒標發黴 (B) 儲存環境濕度以 70% 左右為最佳
(C) 儲存溫度最適合 25℃ 左右 (D) 最適合直立放置於不通風環境
39. 調製 Flying grasshopper 時，不須使用下列何種器皿？
(A) cocktail glass (B) measurer (C) stirrer (D) strainer
40. 下列何種飲料，經過電動攪拌機調製後、盛裝於杯內之前，原則上皆須使用過濾網過濾？
(A) 西瓜汁、葡萄柚鳳梨汁 (B) 西瓜汁、木瓜牛奶
(C) 木瓜牛奶、奇異多果汁 (D) 葡萄柚鳳梨汁、奇異多果汁
41. 下列哪一款咖啡飲品，原則上須注入奶泡？
(A) Café Irish (B) Café Latte (C) Café Royal (D) Café Vienna

公告試題僅供參考

42. 關於茶葉及其相關敘述，下列何者正確？
甲、福壽茶即是所謂的東方美人茶
乙、白茶屬於不發酵茶
丙、茶湯顏色由淺色到深色的排列順序為：黃茶、青茶、紅茶
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 甲、乙、丙
43. 關於咖啡沖煮的敘述，下列何者正確？
(A) 使用摩卡壺時，加入熱水高度須高於下壺之氣閥
(B) 使用摩卡壺時，須使用粗研磨之咖啡粉，口感較佳
(C) 使用 Syphon 煮咖啡，煮完後務必馬上以冷水沖洗 Syphon
(D) 使用 Syphon 煮咖啡，通常沖煮時間大約 50 秒~60 秒左右
44. 一般而言，適當泡茶水溫由高至低之排列順序，下列何者正確？
(A) 紅茶、包種茶、碧螺春 (B) 紅茶、碧螺春、包種茶
(C) 包種茶、碧螺春、紅茶 (D) 包種茶、紅茶、碧螺春
45. 下列酒類，何者不使用穀物為主要製造原料？
(A) beer (B) gin (C) rum (D) whisky
46. 關於雞尾酒調製的相關敘述，下列何者錯誤？
(A) 以 pour 方法調製，不須使用 bar spoon 攪拌
(B) 以 stir 方法調製，須使用 mixing glass
(C) 莫西多須使用 muddle 方法調製
(D) 普施咖啡是以 build 方法調製
47. 關於享譽世界的「Kavalan whisky」，下列敘述何者正確？
(A) Kavalan 一字是宜蘭的舊稱 (B) 是產自於埔里愛蘭的新款威士忌
(C) 這款酒由台灣菸酒公司生產 (D) 多為調和威士忌，不產麥芽威士忌
48. 關於酒類的知識，下列何者正確？
(A) Absolut 是著名蘭姆酒品牌 (B) cachaça 主要原料為甘蔗
(C) Old Tom Gin 屬於不甜烈酒 (D) tequila 酒一定是白色蒸餾酒
49. 顧客表明不喜歡含有奶製品或相關口味的飲品，最適合推薦下列哪一款雞尾酒？
(A) Angel's kiss (B) Brandy Alexander
(C) Egg nog (D) Gin fizz
50. 關於雞尾酒名稱及其調製方法和基酒的搭配，下列何者錯誤？
(A) Black Russian：build、vodka (B) Blue bird：shake、gin
(C) Margarita：stir、tequila (D) Side car：shake、brandy

【以下空白】

公告試題僅供參考