

100 年度 13100 餐旅服務丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

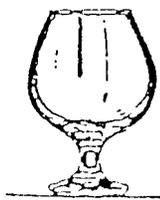
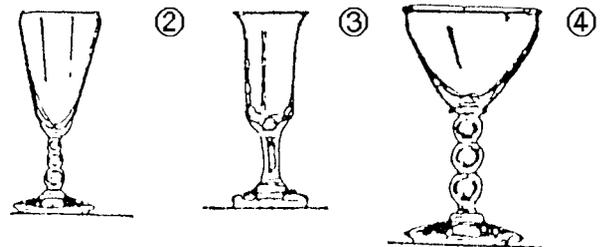
選擇題：

1. (3) 食物添加物中的吊白塊是指①硼砂②亞硝酸鹽③漂白劑④螢光增白劑。
2. (1) 下列何者是西餐食用生蠔時，使用的餐具①牡蠣叉②沙拉叉③餐叉④魚叉。
3. (3) 威士忌酒的主要製造原料為①馬鈴薯②葡萄③穀物④杜松子。
4. (1) 旅行社為旅客訂房但由旅客住入時自行付款，旅館應為旅行社①保留佣金②打折扣③不理他④保留發票。
5. (4) 客房中床鋪下加裝滾輪首先應裝在①床尾②床腰③床右側④床頭。
6. (4) 屬客房部掌管客務及洗衣外的一切活動之部門是①客務部②客房餐飲③調度室④房務部。
7. (1) 對於服務叉匙的敘述何者錯誤？①使用時服務叉置於服務匙的下方②運用服務叉匙來夾取分菜盤中的食物③用來分派麵包至麵包盤中④可以只用一支服務匙來分菜。
8. (1) 國內常見之 KING SIZE BED 尺寸可能是①180-200×200 公分②150-180×200 公分③130-150×200 公分④90-110×200 公分。
9. (3) 下列何種房間之間的共用牆壁應有門相通？①雙人房②三人房③連通房④角落房。
10. (3) 我國政府為鼓勵觀光旅館及一般旅館提昇設備及管理水準，制訂之新旅館等級評鑑之標識定為①梅花②皇冠③星④鑽石。
11. (1) 餐飲從業人員每年應定期健康檢查至少①一②二③三④四 次。
12. (1) 下列何者不是顧客對餐廳服務的期望①不合理之售價②衛生可口的飲食③安靜地用餐環境④服務人員專業的技術。
13. (2) 規劃設施偏重於服務個別及單獨旅客之旅館分類為①團體旅館②散客旅館③會議旅館④觀光旅館。
14. (4) 後天免疫缺乏症候群（AIDS）病毒的傳染途徑是①濕毛巾②床單③汗水④性接觸。
15. (3) 團體旅館之設計服務對象①散客為主②商務客為主③旅行團為主④留學生為主。
16. (3) 上班遲到，若遇見主管時應①裝做沒看見②打招呼後，趕緊離開③主動向主管說明遲到原因④偷偷摸摸的溜進辦公室。
17. (3) 下列何者不是"觀光旅館建築及設備標準"中規定應有的房間①雙人房②套房③總統套房④單人房。
18. (2) 下列何項服務不屬於房務部①洗衣服務②接訂房③清潔客房④失物招領服務。
19. (2) 乾淨、整潔的外表儀容，對餐旅從業人員而言①可注重可不注重的事②必要的職責③浪費時間④不必要的事。
20. (4) 西餐餐桌擺設時，奶油刀通常應置於①餐盤上②與其他刀並列③與其他叉並列④麵包盤上。
21. (4) 在夜間時，那一單位需協助夜間主管執行訪客登記工作？①採購組②總機房③訂房組④服務中心。
22. (4) 床上備品中何者作用為防止落塵污染床面①床單②羽毛被③毛毯④床罩。
23. (3) 下列何者屬於設備不良造成的意外①因地板打蠟滑倒②儲存方式不良致食物中毒③因光線不良跌倒④熱湯倒在客人身上。
24. (4) 在高級的西餐中被作為裝飾而不真正用來裝盛菜餚的餐盤是①麵包盤②沙拉盤③主餐盤④展示盤。
25. (2) 下列那一種酒屬於釀造酒①白蘭地②葡萄酒③威士忌④琴酒。
26. (2) 合約公司訂房後預付款或訂金之付款方式多是①透過本地旅行社②轉公司帳③員工掛帳④由預定住客付現。

27. (3) 休閒渡假旅館的主要設定客源為①商務客②過境客③觀光客④食客。
28. (1) 開酒時瓶子須以 45 度角持拿，係指下列那一種酒而言：①香檳酒②白葡萄酒③紅葡萄酒④白蘭地。
29. (4) 依法規，一般觀光旅館客房最小正面寬是①4.0②3.5③3.3④3.0 公尺。
30. (4) 以下食用那一道菜不需附上洗手盅(Finger Bowl)？①葡萄柚②朝鮮薊③帶殼田螺④煙燻鮭魚。
31. (2) 何者不是旅遊相關事業(COMMISSIONABLE SOURCES)①旅行社②國際商號③訂房公司④旅館連鎖集團。
32. (3) 既然是單人房①登記成人即可②視公司規定登記人數③所有住宿人都需登記④登記一個住客即可。
33. (1) 有關中式宴會上菜順序的原則中，下列何者不正確？①先熱菜後冷菜②先炒菜後紅燒③先昂貴後普通④先鹹菜後甜湯。
34. (2) 甲：餐刀；乙：咖啡杯；丙：點心叉；丁：湯杯，哪些餐具是屬於扁平餐具？①甲、乙②甲、丙③丙、丁④乙、丁。
35. (3) 清潔旅館一切衣物、布巾類裝備之部門是①客務部②客房部③洗衣房④總務部。
36. (1) 台灣的花雕酒係屬於①釀造酒②再製酒③蒸餾酒④混合酒。
37. (3) 龍蝦剔叉應放置在餐桌客人那一邊？①右上方②左上方③右方④左方。
38. (4) 洗手盅的主要用途係供客人①在餐前②在餐後③在吃牛排時④在吃帶殼海鮮時 的一種洗手用餐具。
39. (3) 房客持續掛示請勿打攪牌至中午以後時客房清潔員應①房門未反鎖時可嘗試進入②房門反鎖時可敲門嘗試進入③報知房務部值班主管聯絡旅客④立即報請使用緊急鑰匙開啓房門。
40. (4) 西餐餐桌擺設時，通常以下列那項餐具作為定位用？①杯皿②刀具③湯碗④口布。
41. (3) 以下何者砧板之質料，較合乎衛生條件①不銹鋼②木質③合成塑膠④合成塑鋼。
42. (2) 處理對外形象、廣告並維持旅館內部和諧之部門是①秘書室②公關部③市場行銷部④人事室。
43. (2) 在西餐的菜單中，下列不具有清除前道菜的口味，準備品嚐下一道菜的作用者為①麵包(bread)②沙拉(salad)③水(water)④冰砂(sherbet)。
44. (3) 台灣的『米酒頭』是以①葡萄②甘蔗③米④大麥 為原料製成的。
45. (2) 辨別食物材料的新鮮與腐敗可觀察①價格高低②視覺嗅覺③外觀包裝④商品宣傳。
46. (2) 服務兩對男女客人時，先服務①男主人②男主人右側女賓③男主人左側女賓④男主人對面男賓。
47. (2) 上咖啡杯時，應將咖啡杯把手至於客人之①左方向②右方向③前方向④以上皆可。
48. (1) 西餐餐具使用順序是①由外往內②由內往外③由中間向外④客人使用方便就行。
49. (3) 檯布在使用過後要①翻面後可繼續使用②等顧客抱怨後再換洗③拆下送洗，以期有乾淨的桌面提供給顧客④不知道，看老板怎麼說。
50. (3) 遇有緊急狀況發生時，應做的正確反應是①坐在座位上以不變應萬變②先逃為快③做有秩序的疏散④先搶救財物。
51. (2) 政府為規定勞動條件最低標準，保障勞工權益，加強勞雇關係而制定的法律就是①工會法②勞動基準法③就業服務法④勞工保險條例。
52. (3) 有關倒酒的服務，下列那項敘述是正確的？①須拿起杯子②倒酒須斟滿杯③倒酒先倒給女主賓④倒酒先倒給男主人。
53. (1) 哪一種不是"觀光旅館建築及設備標準"所規定必須有的浴室設備①浴缸②沖水馬桶③洗臉盆④淋浴設備。
54. (1) 廚房工作人員的服裝應以那種顏色為主？①白色②紅色③藍色④灰色。
55. (4) 下列那一種餐飲服務方式又稱為推車服務？①美式服務②法式服務③自助餐式服務④俄式服

務。

56. (3) 哪一個英文字最能詮釋餐旅業①Hotel②Motel③Hospitality④Restaurant。
57. (3) 旅館內最大的多功能套房一般稱之為①豪華套房②蜜月套房③總統套房④精緻套房。
58. (3) 工作人員進入客房注意事項，以下動作何者不當？①留意警示牌②敲門③直接開門進入④報單位名稱。
59. (4) 觀光旅館業在何時起適用勞動基準法①81②85③86④87 年3月1日。
60. (4) 中餐餐桌擺設時，筷子架通常應置於何處？①骨盤左方②骨盤上方③骨盤下方④骨盤右方。
61. (3) 協助維護旅館大廳之清潔是誰之職掌？①洗衣房②財務部③服務中心④餐務組。
62. (1) 當顧客受到傷害時（被水杯割傷），應如何處理①告訴領班級以上的主管②自行處理③置之不理並假裝沒看見④馬上答應客人賠償醫藥費。
63. (2) 服務紅葡萄酒時，通常應倒幾分滿？①1/4杯②1/2杯③3/4杯④無所謂。
64. (1) 中餐席次的安排原則，以下何者為首位①以面對門的座位為首位②以最靠近門口的為首位③以最靠近窗戶為首位④以最靠近牆壁為首位。
65. (4) 以信用卡訂房時不需要告知信用卡的①種類②卡號③持卡人姓名及截止日期(EXPIRE DATE)④信用額度。
66. (1) 觀光旅館員工穿著制服，配戴胸章是因為下列何原因①法令有規定②習慣③旅客要求④求好運。
67. (1) 雞尾酒中，著名的『粉紅佳人』(PINK LADY)是以那種酒作基酒①琴酒②伏特加③威士忌④龍舌蘭。
68. (3) 一般雞尾酒會所使用的馬丁尼杯是下列那一種？①



69. (1) 床單塞入床墊下的深度一般在20公分到30公分之間是因為①較易拉稱②省錢③容易翻出④習慣。
70. (3) 依規定下列何項觀光旅館不得附設①酒吧②商店街③旅行社④室內遊樂設施。
71. (1) 客房中床舖下加裝滾輪之用意在①方便清理②增加舒適度③美觀④習慣。
72. (2) 中餐廳為客人上全魚時，如以客人方向為主，應①魚頭朝左，魚腹向外②魚頭朝左，魚腹向內③魚頭朝右，魚腹向外④魚頭朝右，魚腹向內。
73. (4) 乙類火災（油脂火災）是指何物引起之火災①電視②生石灰③橡膠④石油類。
74. (2) 沙拉叉應擺在晚餐叉的①右側②左側③上方④下方。
75. (4) 一般旅館客房所能容納之最多旅客數應為①三人②一家③二人④原設床舖所能容納人數加一。
76. (2) 依中華民國觀光法令，觀光旅館客房層每層樓客房數在①10間②20間③30間④50間 以上者，應設置備品室一處。
77. (4) 做豆腐乳中使用何種微生物①腐敗酵母菌②腐敗霉菌③有益酵母菌④有益霉菌。
78. (1) 供應田螺給客人時，田螺叉應放在客人的那一邊？①右邊②左邊③上方④下方。
79. (1) 飯店行李輸運及寄存是何人之工作？①行李員②誰接單誰做③房務員④門衛。

80. (1) 西餐主菜盤的尺寸，其直徑至少應為多少吋以上？①10吋②9吋③8吋④6吋。