

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. (4) 餐旅服務人員應服從並接受領班或主管的領導指揮，並應①多講話表達意見②跟上流行修飾，引人注意③細心注意打聽客人或同事的事情④親切地待人接物。
2. (2) 警察人員對觀光旅館及旅館"營業場所"實施臨檢時，應會同①旅客太太②現場值班人員③旅館總經理④旅館董事長。
3. (3) 負責分析市場、規劃銷售策略及介紹產品之旅館部門是①秘書室②財務部③市場行銷部④公關部。
4. (1) 在類似的展示台上供應全部的菜單項目，並且由客人自行取用，這種服務方式稱為①自助餐式服務②美式服務③中式服務④法式服務。
5. (4) 依規定下列何項觀光旅館不得附設①商店街②室內遊樂設施③酒吧④旅行社。
6. (3) 下列何種鑰匙可於客房門反鎖時由外打開房門？①反鎖鑰匙(DOUBLE LOCK KEY)②備份鑰匙(SPARE KEY)③緊急鑰匙(EMERGENCYKEY)④樓層主鑰匙(FLOOR MASTER)。
7. (4) 西餐餐刀中最不鋒利是①牛排刀②魚刀③餐刀④奶油刀。
8. (2) 旅館旅客信函、包裹之轉送與寄存屬何單位之職掌？①出納組②服務中心③總務室④安全室。
9. (2) 世界咖啡產量第一的國家①哥倫比亞②巴西③中國④秘魯。
10. (2) 法式服務中在準備服務叉匙時應放於左手上銀盤的前端①餐叉在右、湯匙在左②餐叉在左、湯匙在右③餐叉在上、湯匙在下④餐叉在下、湯匙在上 叉匙柄向著銀盤右側。
11. (2) 一般無擔保之訂房，除另有約定外可保留至到達當日何時？①晚間九點②晚間六點③下午三點④下午四點。
12. (3) 西式餐桌擺設，通常餐刀擺在展示盤的那一邊①下方②左邊③右邊④上方。
13. (2) 需具備完整會議設施之旅館為①休閒旅館②會議旅館③民宿④渡假旅館。
14. (4) 西式餐飲服務方式雖然很多但是飲料一律係自客人那一邊供應？①前面②左邊③後面④右邊。
15. (2) 以下何者砧板之質料，較合乎衛生條件①不銹鋼②合成塑膠③木質④合成塑鋼。
16. (4) 客房門口所顯示的「請勿打擾」標示，已超過二十四小時而房內無動靜時，工作人員應①不必理會②立即報警③逕自入客房察看④向飯店主管或安全部門反應並瞭解。
17. (3) 依照觀光旅館建築及設備標準規定旅館每層樓房間在①40②50③20④30 間以上者應設置備品室一處。
18. (3) 觀光旅館員工穿著制服，配戴胸章是因為下列何原因①旅客要求②求好運③法令有規定④習慣。
19. (2) 直流電之英文縮寫標示為①PC②DC③CD④AC。
20. (2) 西式餐飲服務，下列那些餐點係客人左側供應？①水果②麵包③咖啡④牛排。
21. (1) 「SUITE ROOM」是指①套房②三人房③單人房④雙人房。
22. (1) 協助維護旅館大廳之清潔是誰之職掌？①服務中心②洗衣房③財務部④餐務組。
23. (4) 下列何種為經過重發酵的茶？①香片②綠茶③烏龍茶④紅茶。
24. (2) 依法規，觀光旅館不需要將何種資訊放在客房明顯易見之處①避難位置圖②餐廳營業時間表③房租價格④旅客住宿須知。
25. (4) 目前觀光法令規定應設置單位或指定專人執行有關旅宿安寧維護事項的是①休閒農場②民宿③旅館業④觀光旅館業。
26. (3) 下列何者不屬於服務檯(Service station)必備的物品？①點心叉、匙②餐刀、餐叉③保溫鍋④服務巾。
27. (4) 早餐餐桌擺設咖啡杯皿時，咖啡杯應置於何處？①餐叉左側②餐刀左側③餐叉上方④餐刀右側。
28. (2) 正式包廂中餐圓桌，一桌有幾個公杯①四個②六個③八個④十二個。
29. (3) 不符合衛生標準之食品，主管機關會如何處理？①轉運國外②准其贈與③沒入銷毀④沒入拍賣。
30. (3) 致命率佔所有細菌性食品中毒的第一位殺手是①沙門氏菌②金黃色葡萄球菌③肉毒桿菌④仙人掌桿菌。
31. (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，魚腹向內④魚頭朝右，魚腹向外。
32. (3) 清洗客房使用的杯子應該①在客房洗臉盆洗②在客房浴缸洗③取出房間，以洗碗機洗並烘乾④用換下的床單擦乾。
33. (3) 手部有創傷時，可能會有那一種細菌污染食品①傷寒桿菌②大腸桿菌③綠膿菌④黑霉菌。
34. (1) 著名的『藍山咖啡』產地在①牙買加②秘魯③巴西④哥倫比亞。
35. (4) 房客告知總機聞到煙味時，值機員應先通知①業務部②客房③餐務部④房務部 人員前往查看。
36. (2) 何者不是外幣兌換水單上的必填資料①旅客姓名②性別③護照號碼④幣別。

37. (4) 餐廳廚房面積與供膳場所面積之比例最理想的標準為①1：2②1：5③1：4④1：3。
38. (2) 餐廳內最常使用方桌尺寸為 90×90 公分，宜使用何種尺寸的檯布①90×90 公分②150×150 公分③100×100 公分④110×110 公分。
39. (4) 通常棉質臉巾、浴巾之耐洗次數應至少超過①100 次②50 次③125 次④150 次。
40. (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不理他③保留發票④打折扣。
41. (4) 為阻止下層樓之火焰、濃煙上升，平時就要將大樓所有的「防火安全門」①鎖住②打開③半開④關閉。
42. (4) 下列何者非餐巾的別稱？①席巾②口布③茶巾④桌巾。
43. (3) 餐盤正面印有商標者，則商標應對齊於幾點鐘的位置？①6②9③12④3 點鐘。
44. (2) 下列何者不是以『VODKA』伏特加為基酒①血腥瑪莉②粉紅佳人③鹽狗④螺絲起子。
45. (3) 下列何者非餐巾摺疊的原則①高雅②衛生③複雜④清潔。
46. (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。
47. (2) 職業道德最重要的是①溝通協調②敬業精神③供應美食佳餚④滿足員工需要。
48. (4) 下列選項何者為正確的客房餐飲服務流程 1.接受點菜；2.營業前準備工作；3.收拾；4.叫菜；5.服務；①12543②32154③12345④21453。
49. (1) 旅館對旅客的何種情況不需要報請當地警察機關處理①身體不適著②施用煙毒者③已死亡者④未帶身分證明文件或拒絕住宿登記而強行住宿者。
50. (1) 內向房（INSIDE ROOM）是①面向旅館中間（中庭）或無窗戶②位於旅館最高樓③位於地下室④沒床之房間。
51. (3) 國際通用語言是餐旅從業人員必備之條件，現今主要是以那一種語言為主①日語②義大利語③英語④法語。
52. (2) 「開胃菜、湯、魚、點心」若依照餐桌擺設原則右側需擺放何種餐具？①沙拉刀、湯匙、魚刀②魚刀、湯匙、沙拉刀③沙拉刀、魚刀、湯匙、點心匙④魚刀、湯匙、沙拉刀、點心匙。
53. (3) 雞尾酒中，著名的『瑪格麗特』（Margarita）是以那種酒做基酒①琴酒②威士忌③龍舌蘭④伏特加。
54. (2) 觀光旅館業在何時起適用勞動基準法①81②87③86④85 年 3 月 1 日。
55. (3) 廚房員工發生意外事件比率最高者為①滑倒②機械碾傷③刀傷④燙傷。
56. (1) 拿著空托盤的方法是①像送餐點的方式托著②放在指尖上旋轉③夾在手臂上靠著身體④把它丟在最近的空桌上。
57. (4) 甲：大蓮花；乙：餐具袋；丙：濟公帽；丁：步步高升，以口布的功能而言，哪些是屬於顧客用的①甲、乙②乙、丁③甲、丙④丙、丁。
58. (1) 下列何者是服務人員應有的行為①不取用營業用食物或飲料②接受客人贈送③乘坐客人電梯④男女同事有交往約會。
59. (3) 以下食用那一道菜不需附上洗手盅(Finger Bowl)？①朝鮮薊②葡萄柚③煙燻鮭魚④帶殼田螺。
60. (3) 外線已告知房號，值機員仍需核對何項資料之後才能將外線接入房間？①年齡②住址③姓名④性別。
61. (4) 下列何者非中華民國觀光法令規定旅館業及觀光旅館業應置於旅館客房明顯易見處之資料？①旅客住宿須知②避難位置圖③房租價格④餐飲價格。
62. (1) 關於西餐餐具的使用，下列何者正確？①拿取右手邊的杯子，左手邊的麵包②以咖啡匙舀咖啡喝③餐具的使用順序是由內向外④以湯碗盛裝之湯，湯匙用畢應置於湯碗中。
63. (4) 下列何種為未經發酵的茶①香片②紅茶③烏龍茶④綠茶。
64. (1) 西餐餐具當中，有銳利鋸齒之刀具是①牛排刀②魚刀③水果刀④奶油刀。
65. (2) 廚房水源要充足，並應設置足夠洗手槽，洗手槽、工作檯之材質應為①水泥②不銹鋼③塑膠④木材。
66. (3) 下列何者為餐廳必備之安全設備？①安全帽②殺蟲劑③滅火器④工程梯。
67. (3) 龍蝦大餐中，置殼盤應放置在骨盤的①左前方②左後方③正前方④正後方。
68. (4) 清潔、擦拭玻璃器皿最好使用①舊床單②菜瓜布③髒床單④專用布巾。
69. (4) 旅館何部門員工可利用前門上下班①工程部②業務部③客房部④都不可以。
70. (3) 西式早餐煎蛋有一種是單面煎，其英文稱之為①A SIDE②ONE SIDE③SUNNY SIDE UP④OVER EASY。
71. (1) 床上備品中何者作用為防止污染彈簧床墊①清潔衛生墊②羽毛被③床單④毛毯。
72. (4) 乾粉式滅火器一般不能處理何種火災①油料火災②一般火災③電器火災④金屬火災。
73. (3) 若客人遺留東西在餐廳內，你將①丟掉②不管他③交予櫃檯，登記處理④自行帶走。
74. (1) 水洗不適用於下列何種紡織品？①毛毯②衛生墊③桌布④床單。
75. (3) 平常棉質床單之耐洗次數應至少超過①100 次②150 次③200 次④250 次。
76. (4) 下列西餐餐具擺設方式何者為正確？①叉齒向下②水杯置於湯匙右方③刀口向右④湯匙心向上。
77. (1) 一般而言，細菌不受何種狀況之抑制①低酸②高酸③高溫④低溫。
78. (4) 有人送蛋糕給住客，送貨員送來旅館時，服務中心（BELL SERVICE）應該①讓客人下來取②登記後讓其自行

上樓③不管他④給收據後代送。

79. (3) 火災中最可怕的是吸入濃煙中之①二氧化碳②一氧化氮③一氧化碳④二氧化氮。

80. (1) 觀光旅館業、旅館業及其從業人員對住宿旅客可以有列何者行為①每天整理房間②電話騷擾③任意敲擊房門
④無正當理由進入旅客住宿之客房。