

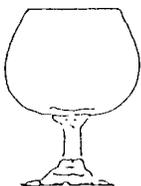
097 年度 13100 餐旅服務丙級技術士技能檢定學科測試試題

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。

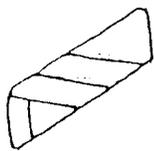
准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

- 1.(3) 在訂房交易中用以酬謝中間商的傭金，除另有約定外通常為① 5%② 20%③ 10%④ 15%。
- 2.(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自助餐式服務③法式服務④俄式服務。
- 3.(2) 旅客完成訂房手續，預付“一定房租”，通常是指幾日房租？①半租②一日租③全租④二日租。
- 4.(2) 上班遲到，若遇見主管時應①裝做沒看見②主動向主管說明遲到原因③打招呼後，趕緊離開④偷偷摸摸的溜進辦公室。
- 5.(3) 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餐叉在上、湯匙在下②餐叉在右、湯匙在左③餐叉在左、湯匙在右叉匙柄向著銀盤右側④餐叉在下、湯匙在上。
- 6.(2) 旅客進出飯店自動門時或上下台階時，那個單位應主動前往親切的招呼與服務？①安全室②服務中心③出納組④接待組。
- 7.(4) 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勞工保險條例②就業服務法③工會法④勞動基準法。
- 8.(4) 視客人個別嗜好點菜之方式稱之為① MENU ② SET MENU ③ TABLE D'HOTE ④ A LA CARTE。
- 9.(3) 請選出餐廳正確使用信用卡結帳的流程 1.出納核對是否為黑名單及有效日期；2.將帳單和簽帳卡帶到出納處刷卡在信用卡公司的簽帳單；3.核對客人的簽字有無錯誤；4.無誤後將信用卡及簽單上的顧客聯交給客人；5.服務員送給客人簽字；6.出納填上金額① 214635 ② 123456 ③ 216534 ④ 261354。
- 10.(3) 在客人吃沙拉時須給予①隨便，反正客人不知道②看客人需求③吃沙拉用之沙拉叉④只要給客人一支主叉即可，可避免再多使用其他餐具。
- 11.(4) 旅館管制公共地區和客房之電視及音響系統屬何單位之職掌？①總務室②安全室③調度室④總機室。
- 12.(3) 西餐餐具使用順序是①客人使用方便就行②由內往外③由外往內④由中間向外。
- 13.(3) 西式餐飲服務，下列那些餐點係客人左側供應？①咖啡②牛排③麵包④水果。
- 14.(1) 龍蝦筊應放置在餐桌客人那一邊①左方②左上方③右方④右上方。
- 15.(4) 西餐餐具當中，有銳利鋸齒之刀具是①魚刀②奶油刀③水果刀④牛排刀。
- 16.(4) 地板太滑時，可以灑一點什麼來止滑①味精②蘇打粉③糖④鹽。
- 17.(4) 食物腐敗通常出現的現象為①重量減輕②水分增加③蛋白質變硬④發酸或有臭氣。
- 18.(2)  這是那一種酒杯①香檳杯②白蘭地杯③香甜酒杯④雪莉酒杯。
- 19.(4) 我國國際觀光旅館主管機關是①觀光所②觀光處③內政部營建署④交通部觀光局。
- 20.(2) 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房租價格②餐飲價格③旅客住宿須知④避難位置圖。
- 21.(2) 掌理旅館旅客物品、書信、書報及留言的轉送至客房，是何單位之責任？①總務室②服務中心③房務部④調度室。

22.(1) 此種餐巾摺疊法稱為①自助餐型②丹麥酥型③卷蛋型④長笛型。



23.(2) 餐廳發生之食物中毒以何者為最多①化學性中毒②細菌性中毒③天然毒素中毒④類過敏性中毒。

24.(1) 下述何者非餐旅從業人員對其所從事職業的態度？①功利主義②向心力③能力發揮④認同感。

25.(2) 包廂中，餐的佐料壺應放在牙籤盅的①左上方②右側③右上方④左側。

26.(3) 廚房工作人員如果手部有創傷或腫膿時，該如何處理？①塗藥後再上班②先貼膠帶再工作③嚴禁從事食品作業④小心工作。

27.(2) 何處不應裝設差動式火警偵測器？①辦公室②廚房蒸籠區③臥房④廁所。

28.(3) 蘭姆酒(RUM)製造原料是①大麥②杜松子③甘蔗④馬鈴薯。

29.(4) 對於新進服務人員，為避免服務失誤之傷害，應實施何種訓練？①啓動式訓練②面試操作③在職訓練④職前訓練。

30.(4) 勞資關係法規是規範那兩者之間的關係①工會與政府②政府與勞工③工會與勞工④雇主與勞工。

31.(3) 需具備完整會議設施之旅館為①休閒旅館②民宿③會議旅館④渡假旅館。

32.(1) 中餐的味碟應排在骨盤的①右上方②右下方③左下方④左上方。

33.(3) 法國法律規定『VSOP』之酒類在木桶內至少需儲存①三年②一年③四年④十年以上。

34.(2) 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綠膿菌③大腸桿菌④黑霉菌。

35.(4) 下列何者不是目前一般餐飲菜單必備的基本資料①服務費②烹調方式③價格④烹調者姓名。

36.(3) 下列何者不是餐旅從業人員應有的服務條件①良好工作態度②重視職業道德③個人主義④良好的溝通技巧。

37.(4) 通常棉質臉巾、浴巾之耐洗次數應至少超過① 125 次② 50 次③ 100 次④ 150 次。

38.(1) 調雞尾酒常用『SHAKER』是指①搖酒器②冰桶③量酒杯④濾酒器。

39.(2) 廚房員工發生意外事件比率最高者為①滑倒②刀傷③燙傷④機械碾傷。

40.(4) 房客與旅館間之住房租賃合約即是①團體名單②訂房收據③訂房卡④旅客住宿登記卡。

41.(4) 雞尾酒中，著名的『新加坡司令』(SINGAPORE SLING)是以那種酒作基酒①龍舌蘭②伏特加③威士忌④琴酒。

42.(2) AC(ALTERNATING CURRENT)是指：①直流電②交流電③新鮮風流量④水流量。

43.(4) 通常不會單獨使用，而是與點心匙或點心刀合用的是①冰茶匙②魚叉③餐叉④點心叉。

44.(3) 沖泡一壺茶須注意茶葉的用量、沖茶的水溫、水質及①氣候②價格③時間④茶具。

45.(1) 中餐包廂擺設時，通常骨盤上係擺設①口布②湯匙③湯碗④筷子。

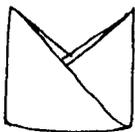
46.(4) 這是那一種酒杯①雞尾酒杯②啤酒杯③古典杯④酸酒杯。



47.(4) 英文 ROOM SERVICE 係指下列何者？①房間部②房務服務③房務管理④客房餐飲服務。

48.(1) 餐廳之安全門平時應①保持暢通②放置不用之東西以佔用其他空間③封住以免顧客偷跑④鎖上。

49.(1) 下列何單位是客務部服務的中心點，也是所有準備工作的呈現者？①接待組②訂房組③機場代表④總機組。

- 50.(4) 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美式服務②法式服務③中式服務④自助餐式服務。
- 51.(3) 食品衛生的標準是由那一個衛生機關訂定①市②省③中央④縣。
- 52.(1) 清潔作業區及原料儲存室之落菌量每五分鐘不可以超過多少個① 70 個② 100 個③ 80 個④ 90 個。
- 53.(4) 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法語②日語③義大利語④英語。
- 54.(1) 中餐擺設中，小酒杯在啤酒杯的右方約①兩指寬②三指寬③一指寬④四指寬。
- 55.(4) 中餐餐桌擺設，通常以下列那種餐具先置放？①味碟②筷架③湯碗④骨盤。
- 56.(4) 汽車旅館的發源地在①英國②法國③加拿大④美國。
- 57.(3) 晨間喚醒是① OVERSEAS CALL ② LONG DISTANCE CALL ③ MORNING CALL ④ COLLECT CALL。
- 58.(3) 遇有緊急狀況發生時，應做的正確反應是①先逃為快②先搶救財物③做有秩序的疏散④坐在座位上以不變應萬變。
- 59.(2) 中餐小吃擺設餐具時，湯匙係擺在那裡？①筷子右邊②口湯碗內③骨盤上④骨盤左側。
- 60.(3) 服務兩對男女客人時，先服務①男主人對面男賓②男主人左側女賓③男主人右側女賓④男主人。
- 61.(1) 發現旅客遺留物品時應①先登記相關資料後交領班或相關部門處理②不必理會③按客人地址資料立即寄回④據為己有。
- 62.(1) 如餐具出現破損時①為避免藏污納垢，應立即停止使用②等它真正不能用再說③只是個小缺口沒關係④雖會藏污納垢但為了控制成本還是會繼續使用。
- 63.(4) 中式筵席 12 人桌擺設定位點，初學者用骨盤最好以何者為標的？①偶數座位②學資深人員用“目測”③奇數座位④ 12.3.6.9 點鐘座位。
- 64.(1) 對臨時抵達且無身份證明登記或登記地址為臨近飯店的旅客，住房期間，總機部門應注意其①通信狀況②消費狀況③訪客狀況④房間狀況。
- 65.(4)  此種餐巾摺疊法稱為①蠟燭型②筍帽型③蓬帳型④濟公帽型。
- 66.(1) 下列何種方法不能達到食物保存的目的①塑膠袋包裝②冷凍③放射線處理④乾燥。
- 67.(3) CONNECTING ROOM 是指①房間向內②兩間客房中間無門互通③兩間客房之共用牆面有門互通④客房有沙發床。
- 68.(1) 洗手盅的主要用途係供客人①在吃帶殼海鮮時②再吃牛排時③在餐後④在餐前 的一種洗手用餐具。
- 69.(2) 中餐中的「冷盤」應何時上菜？①最後一道菜②首道菜③高興甚麼時候上就甚麼時候上④上湯之後。
- 70.(3) 客房中最重要之設備為①地毯②布巾③床④浴室。
- 71.(3) 位置接近購物區且方便大型車輛出入及停放之旅館最適合經營①機場旅館②會議旅館③團體旅館④國旅旅舍。
- 72.(2) 男性勞工強制退休之年齡為①六十五歲②六十歲③五十五歲④五十歲。
- 73.(2) 使用砧板不可用下列何者方式消毒？①紫外線②洗衣粉③日光④氫水。
- 74.(2) 在交易中因成本降低而將此一部分回饋顧客，稱為①紅利②折扣③利潤④傭金。
- 75.(2) 下列何者餐點較容易控制食物成本？①組合餐點②套餐③自助餐④單點。

- 76.(2) 當餐廳供應杯湯給客人時，通常應供應下列那種匙類？①橢圓湯匙②圓湯匙③服侍匙④茶匙。
- 77.(3) 西餐中十吋的盤子是為①展示盤②奶油麵包盤③主餐盤④沙拉盤。
- 78.(4) 旅館內旅客可能接觸之區域或泛指營業區及公共區域的是：①廚房②安全室③總機室④前檯。
- 79.(1) 管理住客之洗衣、客房床單、床單等物品的是①房務員②櫃台接待③行李員④公共地區清潔員。
- 80.(2) 提供給客人之佐餐酒之順序，最好是①先甘甜後辛辣②先喝淡酒，再喝烈酒③先喝紅酒，再喝白酒④先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒。