



- 【4】41.旅館在銷售同一種房型的情況下，關於房租價格之類別，下列何者最高？  
① discount rate                      ② complimentary                      ③ off-season rate                      ④ rack rate
- 【2】42.西餐甜點所需使用的點心叉應橫置於餐盤正上方，叉柄朝\_\_\_\_；又點心匙置於點心叉上方，匙柄朝\_\_\_\_橫放桌上。  
①左/左                                  ②左/右                                  ③右/左                                  ④右/右
- 【4】43.下列何種滅火器效果較大，為所有滅火器當中用途最廣泛者？  
①泡沫滅火器                      ②二氧化碳滅火器                      ③海龍滅火器                      ④ ABC 類乾粉滅火器
- 【4】44.下列何種酒杯容積最大？  
①高粱酒(shot)小口杯                      ②白酒杯                                  ③香檳杯                                  ④勃根地紅酒杯
- 【3】45.下列何種食物中毒事件係指因攝食遭受沙門氏菌、腸炎弧菌、葡萄球菌等等病菌所污染之食物而引起？  
①天然毒素食物中毒                      ②化學性食物中毒                      ③細菌性食物中毒                      ④以上皆非
- 【1】46.下列何者屬於旅館房務部門？  
① public area cleaner (公共區域)  
② bell captain (服務中心)  
③ public relation officer (公關人員)  
④ porter (行李員)
- 【2】47.餐廳服務接待客人時，下列何者非優先服務的對象？  
①年長者                                  ②主人                                  ③主賓                                  ④女士
- 【3】48.一般而言，飯店的登記入住時間為下列何者？  
①早上 10 點                                  ②中午 12 點                                  ③下午 3 點                                  ④上午 8 點
- 【3】49.有關使用機器洗滌餐具的流程，下列何者正確？  
①清洗→水沖乾淨→預沖髒汙→消毒→吹乾  
②預沖髒汙→水沖乾淨→清洗→消毒→吹乾  
③預沖髒汙→清洗→水沖乾淨→消毒→吹乾  
④水沖乾淨→清洗→預沖髒汙→消毒→吹乾
- 【3】50.有關旅館 due out 的敘述，下列何者正確？  
①櫃檯誤記為有人住宿之空置房  
②已整理完畢可供銷售之客房  
③預計今日遷出之待退房  
④辦理住宿登記後外出未歸
- 【4】51.敘明餐廳工作職務名稱、直屬主管、主要職掌任務與其他部門的關係等內容，使員工了解其職責與工作內涵，係指下列何者？  
① Job task (工作項目)                      ② Job sheet (工作表單)                      ③ Job salary (薪資)                      ④ Job description (工作說明)
- 【2】52.某餐廳外場座位數有 60 個，若中午用餐人數為 90 人，每人平均消費 120 元，該用餐時段的翻桌率為多少？  
① 2    ② 1.5    ③ 1.3    ④ 0.8
- 【2】53. Gravy 是指西餐當中的什麼？  
①起司粉                                      ②肉汁                                      ③調味料束                                      ④香料
- 【1】54.每天使用砧板後，應如何處理？  
①當天用清水洗淨消毒  
②當天用抹布擦乾淨即可  
③隔天用清水洗淨消毒  
④隔二天後再一併清洗消毒
- 【2】55.下列何者不屬於營業單位？  
①前台                                      ②採購部                                      ③餐廳                                      ④酒吧
- 【4】56.下列何者屬於發酵的乳製品？  
①牛奶                                      ②煉乳                                      ③冰淇淋                                      ④優格/酸奶
- 【3】57.如果一家設有 500 間客房的旅館的生產力標準是用 15 分鐘清潔一間客房，當旅館的住房率為 60%時，每位客房服務員以一天 8 個工作小時計算，至少需要多少位客房服務員來清潔客房？  
① 8 位                                      ② 9 位                                      ③ 10 位                                      ④ 12 位
- 【3】58.文華飯店有 300 間房間，每間房間定價 2,000 元；每晚平均售出客房數 150 間，且房價為 1,500 元，其產能為何？  
① 45.5%                                      ② 42.5%                                      ③ 37.5%                                      ④ 32.5%
- 【4】59.有關台灣星級旅館評鑑，下列何者正確？  
①台灣星級旅館評鑑採用一階段評分  
②評分項目分為建築設備 400 分及服務品質 600 分兩大部分  
③建築設備項目評分達二星等級以上，才能進行服務品質項目評分  
④服務品質項目評分採神秘客方式進行評鑑
- 【1】60.吉利餐廳 5 月份收入 300 萬元，該月來客數共 1,500 人，請問平均每人消費額為何？  
① 2,000 元                                      ② 1,500 元                                      ③ 1,000 元                                      ④ 500 元
- 【4】61.有關中式擺飾，下列敘述何者正確？  
①中式擺盤以口布定位  
②主要的調味品為醬油及辣椒  
③筷子放置右邊，而湯匙放置左邊  
④左碗右筷

- 【2】62.中餐的桌位與座位應依下列何者原則加以應用？  
①左大右小，左大右次中小  
②右大左小，中大右次左小  
③右大左小，右大左次中小  
④內小外大
- 【1】63.在餐旅服務中，下列何者才是真正的「優質服務」？  
①所提供的服務超過顧客的期望  
②提供免費的餐飲服務  
③提供升級住宿或餐飲優惠  
④經理親自到第一線接待服務
- 【4】64.顧客住宿服務流程可分為：住宿前、到達飯店、入住及退房，其相對應之顧客服務分別為何？甲、入住登記 乙、住宿服務 丙、訂房 丁、辦理退房和顧客資料存檔  
①甲、乙、丙、丁  
②乙、丙、丁、甲  
③丙、丁、甲、乙  
④丙、甲、乙、丁
- 【4】65.在醫院、養老院、學校營養午餐等團體伙食設計，常見到的菜單種類為：  
①固定菜單                                  ②宴會菜單                                  ③季節菜單                                  ④循環菜單
- 【2】66.下列哪一種烈酒帶有典型的「泥煤」風味？  
①愛爾蘭威士忌                                  ②蘇格蘭威士忌                                  ③波本威士忌                                  ④比特酒
- 【3】67.進行餐桌擺設時，葡萄酒酒杯的位置應位於：  
①點心匙右方                                  ②餐叉上方                                  ③餐刀上方                                  ④隨意擺設
- 【1】68.所謂「porter」，在啤酒用語中是指下列何者？  
①深色啤酒                                  ②一種啤酒花                                  ③啤酒熟成桶                                  ④啤酒酵母
- 【2】69.旅館內餐廳所使用的銷售點系統一般稱之為：  
① DOS 系統                                  ② POS 系統                                  ③ KOS 系統                                  ④ AOS 系統
- 【1】70.試酒步驟依序為：  
①觀其澤、聞其香、嚐其味  
②聞其香、觀其澤、嚐其味  
③嚐其味、觀其澤、聞其香  
④觀其澤、嚐其味、聞其香
- 【4】71.旅館房務部門使用的專業術語「OOO」是指下列何者？  
①殘障房                                      ②連通房                                      ③免費房                                      ④故障房
- 【3】72.旅館工作人員中之「concierge」一般隸屬於下列哪一個部門？  
①房務部                                      ②櫃檯                                      ③服務中心                                      ④總機
- 【4】73.下列何旅館為著名的本土連鎖旅館？  
①萬豪酒店及老爺酒店  
②洲際飯店及國賓飯店  
③喜來登飯店及福華飯店  
④國賓飯店及福華飯店
- 【1】74.一般來說，「Front office Manager」是下列哪一旅館部門的主管？  
①客務部門                                      ②房務部門                                      ③安全部門                                      ④工程部門
- 【2】75.所謂「B&B」一般是指：  
①精品旅館                                      ②民宿                                      ③青年旅館                                      ④購物中心
- 【3】76.依觀光局所頒佈之「民宿管理辦法」之規定，民宿經營房間數應該在幾間以下？  
① 7 間                                      ② 6 間                                      ③ 5 間                                      ④ 4 間
- 【1】77.於旅館進行房務清潔作業時，下列敘述何者正確？  
①地毯吸塵的順序由內而外  
②如果時間很趕，不需清潔床底下空間  
③雖然已事先告訴旅客是環保旅館，還是提供盥洗用品  
④房務清潔不需管理冰箱飲料的有效期限
- 【2】78.位於市中心與商業區的旅館一般是：  
①休閒旅館  
②商務旅館  
③公寓旅館  
④長住型旅館
- 【2】79.下列何者是客務部組織？  
①公清組及前檯                                      ②商務中心及服務中心  
③訂房組及房務組                                      ④總機及洗衣組
- 【3】80.下列何者非旅館的行政部門？  
①財務部及工程部  
②人資部及總務部  
③客房部及餐飲部  
④工務部及安全部