

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

108 學年度身心障礙學生升學大專校院甄試試題本

甄試類(群)組別：四技二專組

【餐旅群】

考試科目(編號)：專業科目(二)

餐旅服務、飲料與調酒 (C2237)

—作答注意事項—

1. 考試時間：90 分鐘。
2. 請在答案卷上作答，答案卷每人一張，不得要求增補。
3. 請核對報考甄試類(群)組別、考試科目是否相符。
4. 單選題共 25 題。

單選題，共 25 題，每題 4 分

1. 依據國際觀光旅館組織架構，下列何者原則上不隸屬於餐飲部門？
  - (A) bus person
  - (B) hostess
  - (C) room attendant
  - (D) steward
  
2. 下列餐廳器具，哪一項是屬於hollowware類別？
  - (A) cake server
  - (B) fish knife
  - (C) sauce boat
  - (D) table spoon
  
3. 依照西餐上菜服務的正確順序，下列哪一道菜餚宜優先服務？
  - (A)熱開胃菜
  - (B)乳酪
  - (C)主菜
  - (D)甜點
  
4. 依照正式用餐禮儀，下列敘述何者正確？
  - (A)雙手手肘原則上應該擱放於餐桌桌面上
  - (B)餐具宜以餐巾先行輕輕擦拭過再行使用
  - (C)麵包宜以麵包刀切成小塊後再行入口
  - (D)西餐餐具的使用原則是由外向內拿取
  
5. 餐廳營業服務前的準備工作，稱為：
  - (A) B.B.plate
  - (B) briefing
  - (C) mise en place
  - (D) table d'hôte
  
6. 下列哪一項摺疊完成的造型口布，適合服勤用？
  - (A)花蝴蝶
  - (B)蓮花座
  - (C)玫瑰花
  - (D)天堂鳥

7. 顧客點用下列哪一道菜餚時，應隨餐附上 finger bowl？
- (A) 魚子醬
  - (B) 煙燻鮭魚
  - (C) 水果沙拉
  - (D) 法式馬賽海鮮湯
8. 下列哪一種菜餚服務方式，不需要使用到服務叉匙？
- (A) American service
  - (B) English service
  - (C) French service
  - (D) Russian service
9. 下列何者最適宜做為餐前酒飲用？
- (A) cream sherry
  - (B) dry vermouth
  - (C) ice wine
  - (D) vintage port
10. 下列服務流程中的部分順序，何者正確？
- (A) 清理桌面→點菜服務→迎賓帶位→服務開胃菜
  - (B) 迎賓帶位→點菜服務→服務開胃菜→清理桌面
  - (C) 服務開胃菜→迎賓帶位→清理桌面→點菜服務
  - (D) 點菜服務→服務開胃菜→清理桌面→迎賓帶位
11. 依據行政院環保署關於廚餘的分類，下列何者屬於生廚餘？
- (A) 殘渣類：蔗渣、茶渣、咖啡渣、中藥渣
  - (B) 豆食類：各式豆乾、豆腐等豆類製品
  - (C) 罐頭類：各式罐頭食品內容物
  - (D) 調味類：果醬等各式調味料
12. 下列顧客抱怨處理的相關事項，何者錯誤？
- (A) 採取積極不迴避，並面帶笑容，展現友善與誠懇的態度
  - (B) 保持冷靜與理智，以同理心設身處地瞭解顧客的處境與情緒
  - (C) 真心誠意地向顧客表達歉意，正面看待並肯定顧客的意見表達
  - (D) 耐心傾聽顧客說明，發覺顧客會錯意時，應該即時打斷並澄清
13. 清潔客房工作時所使用的布巾車，英文稱為：
- (A) cleaning cart
  - (B) hotel maid cart
  - (C) housekeeping cart
  - (D) linen cart

- 14.房務員執勤前通常都需要參加早會，原則上下列何者不是早會的內容？
- (A)服裝儀容檢查
  - (B)工作分配
  - (C)客房的檢視
  - (D)重要事項交待
- 15.客房清潔報表中，下列哪一項為旅客住宿中並待整理的房間？
- (A) OC
  - (B) OD
  - (C) VC
  - (D) VD
- 16.客房再增加一個床舖是指提供下列哪一項作業項目？
- (A) baby crib
  - (B) double bed
  - (C) rollaway bed
  - (D) single bed
- 17.客房整理服務中，下列何者與turn down service無關？
- (A)開夜床
  - (B)放晚安糖
  - (C)進行客房餐飲服務
  - (D)早餐卡正面朝上放置
- 18.下列何者不是公共區域的清潔項目？
- (A)客房的清潔及保養
  - (B)大廳的清潔及維護
  - (C)停車場的清潔及維護
  - (D)客用電梯的清潔及保養
- 19.下列何者不屬於軟性飲料(soft drinks)？
- (A) ginger ale
  - (B) juice
  - (C) mineral water
  - (D) stout

20. 下列何種紅茶於製作時，添加佛手柑的香味？
- (A) 阿薩姆紅茶 (Assam tea)
  - (B) 伯爵茶 (Earl Grey tea)
  - (C) 錫蘭紅茶 (Ceylon tea)
  - (D) 大吉嶺紅茶 (Darjeeling tea)
21. 關於咖啡豆的儲存，下列何者錯誤？
- (A) 保存於透明塑膠袋中
  - (B) 遠離強烈氣味
  - (C) 避免高溫的環境
  - (D) 選用具有單向排氣閥的密封袋
22. 製作冰沙 (sorbet) 時，最主要使用的工具是什麼？
- (A) 榨汁器
  - (B) 冰沙機
  - (C) 雪克杯
  - (D) 雪平鍋
23. 釀造酒是以穀類或水果為原料，經糖化、發酵等過程所製成的酒，下列何者不屬於釀造酒類？
- (A) 葡萄酒、氣泡酒
  - (B) 清酒、啤酒
  - (C) 苦艾酒、白蘭地
  - (D) 紹興酒、雪莉酒
24. 調製馬頭 (Horse's neck) 雞尾酒時，主要是使用哪一款基酒？
- (A) brandy
  - (B) gin
  - (C) rum
  - (D) vodka
25. 下列何者的主要職務內容在於顧客點完菜後，針對點餐內容推薦適合之佐餐酒？
- (A) bartender
  - (B) manager
  - (C) waiter
  - (D) wine steward