

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

107 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. 關於餐飲服務方式的敘述，下列何者正確？
 - (A) 速食餐廳服務是屬於櫃檯式服務(counter service)的一種
 - (B) 自助式服務(self-service)需要相當多人力收拾餐盤，對餐廳而言增加人力成本
 - (C) 餐桌服務(table service)提供倒茶水、點菜等服務，通常一般無經驗之新進人員即可勝任
 - (D) 團膳服務(institutional food service)常依顧客需求，將食材與設備搬運至顧客指定場所

2. 關於中餐服務時機，下列何者適合於用餐前提供？
 - (A) 更換骨盤
 - (B) 呈遞菜單
 - (C) 服務甜點
 - (D) 服務水果

3. 關於餐務作業的敘述，下列何者正確？
 - (A) 垃圾可分類為一般垃圾、綜合垃圾與廚餘
 - (B) 廚餘如無法當天回收處理，則需冷藏以免異味產生
 - (C) 經清潔過後的餐具可用紙巾擦拭，以確保充分乾燥
 - (D) 餐具預洗的步驟雖能節省時間，但卻會造成清潔劑浪費

4. 下列何者不是火災處理的基本原則？
 - (A) 遮掩口鼻避免嗆傷
 - (B) 啟用廣播疏散顧客
 - (C) 搭乘電梯儘速逃離
 - (D) 儘速報警詳細說明

5. 下列何者不屬於房務員的工作項目？
 - (A) 收、送房客的送洗衣物
 - (B) 樓層公共區域清潔作業
 - (C) 檢查填補迷你吧檯飲品
 - (D) 大廳公共區域設備保養

6. 下列何者屬於客房浴室設備？
- (A) hallway lamp
 - (B) safety box
 - (C) towel rack
 - (D) valet stand
7. 房務員於客房清潔前，下列何者不是其所需檢視之作業要項？
- (A) 確認客房狀況
 - (B) 確認設備是否損壞
 - (C) 檢視房客遺留物品
 - (D) 填寫客房檢查紀錄表
8. 下列何者屬於客房非消耗性備品？
- (A) 刮鬍刀
 - (B) 衛生袋
 - (C) 擦鞋油
 - (D) 小毛巾
9. 下列何者不是extra bed service的作業項目之一？
- (A) 收折床罩
 - (B) 補充牙刷
 - (C) 鋪設保潔墊
 - (D) 檢查平整美觀
10. 下列哪一項服務，原則上不是由front office提供？
- (A) baggage delivery service
 - (B) laundry service
 - (C) pick-up service
 - (D) welcome service
11. 下列何者適合以擰乾的濕抹布擦拭？
- (A) 燈泡
 - (B) 玻璃
 - (C) 通風口
 - (D) 飲水機出水口

12. 下列何者原則上與緊急逃生無關？
- (A) emergency light
 - (B) emergency exit
 - (C) executive suite
 - (D) exit sign
13. 餐廳外場從業人員之職位由高至低的排列順序，下列何者正確？
- (A) captain、supervisor、waiter
 - (B) captain、waiter、supervisor
 - (C) supervisor、captain、waiter
 - (D) waiter、captain、supervisor
14. 下列哪一種蛋的烹製方法與其他三種不同？
- (A) over easy egg
 - (B) over hard egg
 - (C) poached egg
 - (D) sunny side up egg
15. 正式餐宴中，餐飲服務人員上菜的優先順序原則，下列何者錯誤？
- (A) 女士優先
 - (B) 長者優先
 - (C) 男主人優先
 - (D) 職位高者優先
16. 餐廳中置放於顧客用餐區域所使用的工作檯，英文稱為：
- (A) bar service
 - (B) service station
 - (C) tray stand
 - (D) underliner
17. 長寬為100公分*100公分的桌面，其鋪設的檯布最適當之大小為何？
- (A) 100公分*100公分
 - (B) 115公分*115公分
 - (C) 130公分*130公分
 - (D) 160公分*160公分

18.下列哪一種物品，原則上不適合作為餐桌擺設時定位之用？

- (A) 口布
- (B) 酒杯
- (C) 骨盤
- (D) 襯盤

19.關於我國飲料店經營的特性，下列敘述何者正確？

- (A) 投資成本較低
- (B) 專業技術較高
- (C) 空間選擇性較低
- (D) 營收較少以現金為主

20.下列何者不是泡茶的三大要素之一？

- (A) 茶具
- (B) 茶量
- (C) 時間
- (D) 水溫

21.下列咖啡品種產量由高至低的排列順序，何者正確？

- (A) Arabica、Liberica、Robusta
- (B) Arabica、Robusta、Liberica
- (C) Liberica、Arabica、Robusta
- (D) Robusta、Liberica、Arabica

22.下列何種飲品不含氣泡？

- (A) Evian
- (B) ginger ale
- (C) Perrier
- (D) tonic water

23.下列何者屬於釀造酒類？

- (A) 啤酒、香檳酒
- (B) 蘭姆酒、葡萄酒
- (C) 白蘭地、苦艾酒
- (D) 紹興酒、白柑橘香甜酒

24.下列哪一款雞尾酒所使用的基酒是琴酒？

- (A) Black Russian
- (B) Horse's neck
- (C) Old fashioned
- (D) Pink lady

25.同時飲用多款葡萄酒的先後順序，下列何者正確？

- (A) 先甜、後不甜
- (B) 先陳年、後年輕
- (C) 先濃郁、後清淡
- (D) 先酒精濃度低、後酒精濃度高

【以下空白】