

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

106 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，並答案卷每人一張，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. 西式菜單結構的安排，是依照哪一種感官來決定其排列順序？
(A)視覺
(B)嗅覺
(C)味覺
(D)聽覺
2. 在餐巾的摺疊，以用途區分為顧客用、服勤用與觀賞用，請問下列哪一種造型適合顧客使用？
(A)蠟燭
(B)帆船
(C)法國褶
(D)星光燦爛
3. 對餐廳的服務而言，下列哪一種服務方式是最簡單、便捷、快速與成本低廉？
(A)司膳服務(Butler Service)
(B)旁桌服務(Guérideon Service/Side Table Service)
(C)銀盤服務(Silver Service)
(D)餐盤服務(Plate Service)
4. 在火災分類中，若是因紙類、木材及塑膠類等一般可燃物所引發的火災，是屬於哪一類型的火災？
(A) A類火災
(B) B類火災
(C) C類火災
(D) D類火災
5. 「ENT」是一種結帳方式，請問其所代表的意思是指下列何者？
(A)公司招待
(B)賒帳
(C)主管優惠折扣
(D)公司自用

6. 百貨公司的美食街所提供的餐食服務是屬於哪一種服務類型？
(A)外燴服務(Catering Service)
(B)宴會服務(Banquet Service)
(C)團膳服務(Institutional Food Service)
(D)櫃檯服務(Counter Service)
7. 客房狀態表中若出現「OCC」代表客用房間為何種狀況？
(A)故障房
(B)續住房
(C)遷出房
(D)空房
8. 在廢棄物處理中，下列何種廢棄紙類，可以回收？
(A)混合紙
(B)複寫紙
(C)塑膠光面廢紙
(D)防油紙
9. 在旅館中的「開夜床服務」，通常適用於哪一種房態？
(A) VIP room
(B) Out of order room
(C) Occupied room
(D) Check out room
10. 在客房運作中，為了要保持最新房態資訊，即時掌握旅客入住、遷出、換房退房、清潔保養等客房狀況，房務部必須與哪一個部門有密切合作之關係？
(A)業務公關部
(B)餐飲部
(C)工程部
(D)客務部
11. 在進入客房從事客房清潔與維護作業時，第一個要先做的步驟為何？
(A)整理床鋪
(B)補充備品
(C)檢視與收拾
(D)地毯吸塵

- 12.房號1205房客周先生與其太太於四點二十來電要求，他們晚上需要參加一個宴會，因有一個未滿一歲小孩隨行，請求飯店協助，請問此項住客服務為何種服務？
(A) Extra Bed Service
(B) Babysitting Service
(C) Extra Crib Service
(D) Laundry Service
- 13.餐廳服務人員於服勤時，有關托盤持拿的原則，下列何者錯誤？
(A)較大較重物品置於托盤中央或靠近身體處
(B)運送托盤服務的過程中，要用沒有持拿托盤的手護衛安全
(C)為了防止溢出，咖啡、茶壺等的壺嘴宜朝外放置
(D)較小較輕的物品可放置托盤外側
- 14.天天飯店共有50間客房，每間提供2塊香皂，若住房率在60%，預估7天香皂的庫存量應為多少？
(A) 30塊
(B) 120塊
(C) 350塊
(D) 420塊
- 15.用餐中，若有需要暫時離座上洗手間時，餐巾應放置何處？
(A)放在餐椅上
(B)帶著離席
(C)放在餐桌上
(D)託交服務生保管
- 16.下列哪一種飲料，不屬於凍飲(Frozen Drink)？
(A)冰沙(Sorbet)
(B)思樂冰(Slurpee)
(C)奶昔(Milk Shake)
(D)邁泰(Mai Tai)
- 17.因產量少，且茶色橙黃，而有「紅茶之王」美譽的紅茶品種為何？
(A)印度阿薩姆紅茶(Assam)
(B)印度大吉嶺紅茶(Darjeeling)
(C)中國祁門紅茶(Keemun)
(D)斯里蘭卡烏瓦巴紅茶(Uva)

18.花草茶中有「大地的蘋果」之稱的花草(Herb)為下列何者？

- (A)洋甘菊
- (B)玫瑰
- (C)金盞花
- (D)薰衣草

19.依烘焙程度區分，下列何者屬於淺(輕)度烘焙？

- (A)肉桂色烘焙(cinnamon roast)
- (B)城市烘焙(city roast)
- (C)法式烘焙(French roast)
- (D)義大利式烘焙(Italian roast)

20.下列對咖啡成分的敘述何者正確？

- (A)咖啡因是咖啡香味的來源
- (B)脂肪是咖啡香味的來源之一
- (C)單寧是咖啡苦味的來源
- (D)蛋白質是咖啡澀味的來源

21.下列何者不是碳酸飲料？

- (A) ginger ale
- (B) root beer
- (C) spring water
- (D) tonic water

22.台灣自製的國產酒中，其製作性質屬蒸餾酒的是下列何者？

- (A)台灣啤酒
- (B)竹葉青酒
- (C)陳年紹興酒
- (D)玉山二鍋頭

23.下列哪一款雞尾酒須使用到沾杯器(Glass Rimmer)？

- (A)長島冰茶(Long Island Iced Tea)
- (B)瑪格利特(Margarita)
- (C)紅粉佳人(Pink Lady)
- (D)螺絲起子(Screw Driver)

24.調製莫西多(Mojito)雞尾酒時，使用的主要基酒為下列何者？

- (A) Gin
- (B) Kahlua
- (C) Rum
- (D) Vodka

25.同一餐中，若飲用多款葡萄酒時，其飲用順序之描述何者錯誤？

- (A)先喝不甜的酒，再喝甜的酒
- (B)先喝紅酒，再喝白酒
- (C)先喝酒精度低的酒，再喝酒精度高的酒
- (D)先喝年份輕的酒，再喝年份老的酒