

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

105 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(一)

餐旅概論 (C2136)

—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. 旅館內主要負責累計客帳、審核各營業單位營業額、結帳及關帳清機作業，並需製作旅館營業日報表的同仁，為下列何者？
 - (A) 服務中心經理
 - (B) 夜間稽核員
 - (C) 餐飲部秘書
 - (D) 客務部總監

2. 下列何者不屬於旅館房務部辦事員的工作任務內容？
 - (A) 紀錄客房冰箱付費飲料的銷售情形
 - (B) 負責彙集客房的修繕紀錄
 - (C) 客房服務送餐
 - (D) 保管客房住客的遺留物

3. 旅館的訂房計價方式有分好幾種形式，房價包含住宿及美式早餐的計價方式為下列何者？
 - (A) Bermuda Plan
 - (B) Continental Plan
 - (C) European Plan
 - (D) Modified American Plan

4. 連鎖旅館的連鎖方式包含：直營連鎖、委託經營管理、特許加盟、會員組織型……等。下列何者為直營連鎖飯店？
 - (A) 福華大飯店
 - (B) 文華東方酒店
 - (C) 台北君悅飯店
 - (D) 台北大倉久和飯店

5. 旅行社業務可分為Inbound與Outbound。在台灣旅行業的發展過程中，何時開始旅行社的業務由單向轉為雙向？
 - (A) 民國64年
 - (B) 民國66年
 - (C) 民國68年
 - (D) 民國70年

6. 下列何者 不是 該國的第一家旅行社？
- (A) 通濟隆公司
 - (B) 美國運通公司
 - (C) 中國旅行社
 - (D) 皇家國際運通旅行社
7. 對躉售旅行社的敘述，下列何者 不正確？
- (A) 以經營定期遊程批售業務為主軸
 - (B) 以承攬公司行號的獎勵旅遊為主軸
 - (C) 必須有雄厚的資金為後盾
 - (D) 提供一套容易操作控制，且符合一般旅客需求的現成遊程
8. 由多家旅行社共同合作，販賣同一個行程的同業結盟方式，為下列何者？
- (A) ASTA
 - (B) GSA
 - (C) PAK
 - (D) WTO
9. 下列何者 不屬於 旅行業主要從業人員？
- (A) Flight Greeter
 - (B) Operation Manager
 - (C) Route Controller
 - (D) Ticketing Clerk
10. 旅客於出入境機場或港口時必經的聯檢程序，流程 不包含 下列何者？
- (A) 證照查驗
 - (B) 外幣兌換
 - (C) 檢疫
 - (D) 海關
11. 航空票務中，嬰兒機票的票價通常為下列何者？
- (A) 全票打九折
 - (B) 全票打五折
 - (C) 全票打三折
 - (D) 全票打一折

12. 行銷四P中，通路(Place)是指業者將商品及服務銷售給顧客的管道。烘焙坊自設網站銷售自家產品，是採用下列何者？
- (A)零階通路
 - (B)一階通路
 - (C)二階通路
 - (D)三階通路
13. 下列敘述，何者不是旅行業的未來發展趨勢？
- (A)旅遊產品單一化
 - (B)重視策略聯盟
 - (C)高科技的依賴度提高
 - (D)提升旅遊品質與保障
14. 「旅館」一詞，原意是指貴族用來招待朋友及客人的私人宅第，源自於下列何種語文？
- (A)法文
 - (B)德文
 - (C)日文
 - (D)中文
15. 餐旅事業發展對環境的負面影響不包括下列何者？
- (A)水、空氣汙染
 - (B)噪音汙染
 - (C)廢棄物汙染
 - (D)美化市容
16. 餐旅業人員的前程規劃之觀念，下列何者不正確？
- (A)基層做起
 - (B)想辦法偷懶摸魚
 - (C)協助公司完成任務
 - (D)提供優質服務為顧客著想
17. 餐旅從業人員的職業道德，下列何者不正確？
- (A)不使用重複油品
 - (B)餐廳廢水正確處理
 - (C)不使用不合法食用油
 - (D)私自超收顧客餐飲費用

18. 餐旅從業人員應具備的條件，下列何者不正確？
- (A) 對餐飲業有興趣
 - (B) 健康的身心
 - (C) 不需誠實
 - (D) 整齊儀表
19. 在廚房製備工作時，運用「標準作業流程」，其簡稱為下列何者？
- (A) FOC
 - (B) HK
 - (C) SOP
 - (D) TPE
20. 餐飲業的類別中，其著名風味菜有西湖醋魚、龍井蝦仁、金華火腿的是下列哪一個菜系？
- (A) 廣東菜
 - (B) 江浙菜
 - (C) 四川菜
 - (D) 湖南菜
21. 餐飲從業人員的組織中，餐務部是屬於下列何者？
- (A) 領檯
 - (B) 外場
 - (C) 採購部
 - (D) 內場
22. 餐廳內場的格局設計中，確認品質、秤量與整理、運送及物料進出是屬於下列哪一區？
- (A) 進貨及驗收區
 - (B) 倉庫儲存區
 - (C) 肉類準備區
 - (D) 供餐及備餐區
23. 人事管理工作中，On-Job Training 稱之為下列何者？
- (A) 職前培訓
 - (B) 新進員工訓練
 - (C) 在職培訓
 - (D) 新進人員面試

- 24.大多位於風景名勝區，主要提供旅客休閒度假和療養的旅館，稱為下列何者？
- (A) Airport Hotel
 - (B) Business Hotel
 - (C) Convention Hotel
 - (D) Resort Hotel
- 25.頂級飯店總統套房中，為貴賓提供24小時隨傳隨到的管家服務，為下列何者？
- (A) Baby Sitter
 - (B) Butler Service
 - (C) Door Man
 - (D) Room Service