

注意：考試開始鈴響或燈亮前，不可以翻閱試題本

103 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. 在台灣一般觀光旅館的架構中，「領檯」是屬於下列哪一個部門的人員？
(A)餐飲部 (B)客務部
(C)業務部 (D)房務部
2. 下列有關旅館公共區域的清潔保養工作，何者敘述正確？
(A)為避免馬桶面損傷，清洗馬桶不可使用清潔劑
(B)旅館外牆需要每週刷洗
(C)冷氣出風口的清潔屬於月保養項目
(D)公共區域的地毯須每日清洗
3. 油鍋起火，是屬於哪一類型的火災？
(A)A類 (B)B類 (C)C類 (D)D類
4. 以容量計算含酒精成份未超過0.5%的飲料，屬於非酒精性飲料，這種飲料通常也稱為？
(A)軟性飲料(Soft Drinks)
(B)短(淺)飲料(Short Drinks)
(C)純飲飲料(Straight Drinks)
(D)凍飲(Frozen Drinks)
5. 一般觀光旅館的客房總數至少需達到多少房間以上？
(A)5間 (B)15間 (C)20間 (D)30間
6. 下列有關顧客抱怨及旅館緊急事件處理，何者敘述正確？
(A)發生任何突發狀況都不可報警
(B)顧客酒醉鬧事，要趕快逃離現場
(C)顧客抱怨時，要耐心聆聽
(D)顧客抱怨問題，不能讓主管知道
7. 下列有關中式餐桌擺設，何者敘述正確？
(A)味碟應放置於骨盤的左側
(B)瓷湯匙的湯匙面應朝上
(C)小湯碗應放置於骨盤的右側
(D)水杯應放置於骨盤的左上側

8. 下列有關菜單遞送的方式，何者敘述正確？
(A)菜單優先遞送給男性
(B)菜單優先遞送給年幼者
(C)服務人員應站在客人的左側遞送菜單
(D)服務人員應站在客人的右側遞送菜單
9. 製茶有許多步驟，下列製茶步驟的排列順序，何者正確？
(A)採菁→揉捻→殺(炒)菁→萎凋→乾燥
(B)萎凋→採菁→殺(炒)菁→揉捻→乾燥
(C)萎凋→殺(炒)菁→採菁→乾燥→揉捻
(D)採菁→萎凋→殺(炒)菁→揉捻→乾燥
10. 如果有12位客人一起至中餐廳用桌菜，餐廳應選擇下列哪一種尺寸的圓桌最適宜？
(A)直徑100公分
(B)直徑120公分
(C)直徑160公分
(D)直徑180公分
11. 下列何者屬於客房的消耗性備品？
(A)浴袍
(B)服務指南
(C)洗髮精
(D)備用枕頭
12. 下列有關房務備品車的備品擺放，何者敘述正確？
(A)擦鞋布為較輕物品，會放在備品車下層
(B)礦泉水為較大備品，會放在備品車最上格前部
(C)雙人床單為較重物品，會放在備品車上層
(D)洗髮精為較輕備品，會放在備品車最上格前部
13. 咖啡豆烘培時間愈久，則下列何者也會變得愈少或愈淡？
(A)苦味與酸味
(B)苦味與香味
(C)咖啡因與苦味
(D)咖啡因與酸味
14. 下列有關托盤的操作方式，何者敘述正確？
(A)較重物品應擺放於托盤內側或中心
(B)小圓托盤應以右手托持
(C)小圓托盤不可以採用高姿勢手托
(D)小圓托盤只可以單手托持
15. 下列哪一種是可以直接飲用的鮮乳，其乳脂肪含量低於0.5%？
(A)強化鮮乳(Fortified Milk)
(B)低脂鮮乳(Low Fat Milk)
(C)生乳(Raw Milk)
(D)脫脂鮮乳(Skimmed Milk)

16. 下列有關鋪設單人床之操作，何者敘述正確？
(A) 共使用3層床單
(B) 第3層床單以反面鋪設
(C) 第1層床單以反面鋪設
(D) 毛毯標誌面以反面朝下鋪設
17. 下列何者不屬於蒸餾酒？
(A) 威士忌(Whisky) (B) 琴酒(Gin)
(C) 熟啤酒(Beer) (D) 蘭姆酒(Rum)
18. 酸鹼值pH11.5的洗潔劑是屬於：
(A) 鹼性洗潔劑
(B) 中性洗潔劑
(C) 酸性洗潔劑
(D) 弱酸性洗潔劑
19. 下列哪一種飲料杯子的容量最大？
(A) 高飛球杯(Highball Glass) (B) 雞尾酒杯(Cocktail Glass)
(C) 馬丁尼杯(Martini Glass) (D) 香甜酒杯(Liqueur Glass)
20. 下列有關肉類主餐的食用方式，何者敘述正確？
(A) 應從食物的右上方做切割
(B) 應從食物的左下方做切割
(C) 暫停食用時，刀、叉不可以放置於盤緣
(D) 應全部切成小塊才食用
21. 進行Turndown Service時，房務員會執行下列何種服務？
(A) 送入美式早餐 (B) 開夜床
(C) 足布送洗 (D) 鋪上床單
22. 下列有關客房布品的作業，何者敘述正確？
(A) 客房布品的準備數量須要2套才足夠
(B) 布品室負責布品的發放與管理
(C) 為避免床單水洗磨損，故會採用乾洗
(D) 床單不屬於客房的布品

23.下列有關葡萄酒的侍酒服務過程，何者敘述錯誤？

- (A)應將酒瓶置於服務巾上，標籤朝上，讓客人過目驗酒
- (B)為注意禮節，開瓶時不能將軟木塞呈現給客人，應該用服務巾將軟木塞包起來
- (C)倒酒時，酒瓶瓶口不能貼著杯口
- (D)在為賓客倒酒時，原則上不超過杯子容量的2/3

24.下列哪一種餐飲服務方式，又稱為「修正法式服務」？

- (A)美式服務
- (B)英式服務
- (C)俄式服務
- (D)中式服務

25.下列餐具與備品，何者會放置於餐廳工作檯的檯面上？

- (A)乾淨的餐刀與餐叉
- (B)整疊的咖啡杯底盤
- (C)裝好水的水壺
- (D)乾淨的餐桌檯布