

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

110 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，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 40 題。

單選題，共 40 題，每題 2.5 分

1. 關於餐旅從業人員的服務守則，以下何者正確？
 - (A)不可因顧客的性別、年紀不同而提供差異化的服務
 - (B)為維護用餐區域之環境、可以在客人面前做例行清潔工作
 - (C)因餐旅業的工作很辛苦，因此可依小費多寡來決定服務的好壞
 - (D)如果有親友長輩來餐廳消費，可以適度的增加份量或招待以示尊重

2. 離島澎湖的秋冬因為東北季風強勁，使得澎湖秋冬季的觀光客人數及住宿需求也明顯下降，這是屬於餐旅行業的何種特性？
 - (A)無形性
 - (B)易逝性
 - (C)季節性
 - (D)異質性

3. 知名港式點心餐廳的供餐方式為顧客支付固定價格後，即可隨意至餐檯取用各式港點，在一定時間內享受吃到飽的服務，是屬於下列哪一種餐飲服務方式？
 - (A) buffet service
 - (B) counter service
 - (C) delivery service
 - (D) take out service

4. 於西元1829年開幕於美國波士頓，首創行李員服務，被稱為旅館業的亞當與夏娃(Adam and Eve of Modern Hotel Industry)的是下列哪一個飯店？
 - (A) Grand Hotel
 - (B) Hilton Hotel
 - (C) Statler Hotel
 - (D) Tremont House

5. 專為駕車旅遊者設計，通常有專屬停車空間的汽車旅館(MOTEL)最早起源於下列哪一個國家？
 - (A)英國
 - (B)日本
 - (C)法國
 - (D)美國

6. 旅宿業中提供商務住宅及飯店式的經營管理服務，以滿足長期住宿客人需求的是屬於下列哪一種類型的旅館？
(A) conventional hotel
(B) residential hotel
(C) transient hotel
(D) villa
7. 因疫情影響，飯店為促銷年菜外帶服務，選在過年前夕舉辦年菜記者會，負責此宣傳活動的單位應是下列哪一個部門？
(A) 客務部
(B) 公關部
(C) 採購部
(D) 服務中心
8. 下列何者不屬於國際連鎖的旅館品牌？
(A) 雅高集團 (Accor)
(B) 凱悅集團 (Hyatt)
(C) 麗緻餐旅集團 (Landis)
(D) 香格里拉集團 (Shangri-La)
9. 東部某渡假村，在寒假期間為了吸引消費者，特別推出包含早中晚三餐的一泊三食優惠專案，是屬於下列哪一種計價方案？
(A) 歐式計價 (European Plan)
(B) 美式計價 (American Plan)
(C) 歐陸式計價 (Continental Plan)
(D) 百慕達式計價 (Bermuda Plan)
10. 旅客入住旅館後接待服務客人的第一線單位，素有旅館的神經中樞之稱的是下列哪一個部門？
(A) 房務部
(B) 客務部
(C) 餐飲部
(D) 安全部
11. 在中餐廚房中，負責製作蒸燉菜餚等跟蒸籠相關工作的廚師是下列何者？
(A) 水鍋
(B) 紅案
(C) 白案
(D) 打荷

12. 國際航空運輸協會(International Air Transport Association)將全球飛航區域(Traffic Conference Area)分為三大飛航區(TC1、TC2、TC3)，與臺灣屬於同一飛航區的是下列哪一個國家？
- (A) 法國
 - (B) 澳洲
 - (C) 美國
 - (D) 巴西
13. TWN飯店的客房總數為200間，其109年4月份的客房住用總數為3840間，則該月份的客房住用率為多少？
- (A) 61%
 - (B) 62%
 - (C) 63%
 - (D) 64%
14. 知名的法式牛排餐廳，由餐廳服務人員提供點餐、送餐、結帳等一連串的服務方式，是屬於下列何者？
- (A) cafeteria service
 - (B) catering service
 - (C) self service
 - (D) table service
15. 關於臺灣餐飲業的發展史，於民國74年所引進的國際連鎖餐飲品牌是下列何者？
- (A) 必勝客
 - (B) 達美樂
 - (C) 肯德基
 - (D) 漢堡王
16. 關於臺灣星級旅館評鑑制度，下列敘述何者不正確？
- (A) 每四年舉辦一次
 - (B) 建築設備評鑑配分為600分
 - (C) 服務品質評鑑配分為400分
 - (D) 建築設備評鑑結果最高核給三星級

17. 關於旅客入出境的聯檢程序，下列敘述何者不正確？
- (A) 動植物檢疫由行政院衛生福利部疾病管制署負責
 - (B) 聯檢程序統稱為 Customs, Immigration, Quarantine
 - (C) 海關負責入出境旅客之託運、隨身行李之檢查及課稅
 - (D) 證照查驗負責查驗旅客之個人護照以及核准進出本國的簽證
18. 在廚房格局的設計當中，依食材處理的動線順序應為下列何者？
- (A) 清潔作業區→準清潔作業區→污染作業區
 - (B) 準清潔作業區→清潔作業區→污染作業區
 - (C) 污染作業區→準清潔作業區→清潔作業區
 - (D) 污染作業區→清潔作業區→準清潔作業區
19. 關於廚房倉庫格局及設計，下列敘述何者不正確？
- (A) 使用原物料時應採取先進先出的原則
 - (B) 乾貨倉庫應避免有水管或蒸氣管通過
 - (C) 較重的原物料應放置於近入口處之上層以方便拿取
 - (D) 可分為乾貨倉庫、冷凍冷藏倉庫及日用品補給倉庫
20. 關於中華民國護照，下列敘述何者不正確？
- (A) 中華民國普通護照的使用期限為十年
 - (B) 外交部於民國97年全面核發晶片護照
 - (C) 中華民國護照可區分為普通護照、外交護照、公務護照
 - (D) 中華民國接近役齡男子及在國內役男之護照效期為六年
21. 某公司舉辦員工旅遊，預計有四條路線行程，A：金門團；B：澎湖團；C：港澳團；D：琉球團，該公司想請旅行業幫忙規劃遊程。依據「旅行業管理規則」規定，下列之敘述何者不正確？
- (A) A團可以找綜合旅行社辦理
 - (B) B團可以找甲種旅行社辦理
 - (C) C團可以找乙種旅行社辦理
 - (D) D團可以找綜合旅行社辦理
22. 關於產品生命週期的四個階段中，銷售量呈現穩定飽和狀態是屬於下列哪一個階段？
- (A) decline stage
 - (B) growth stage
 - (C) introduction stage
 - (D) maturity stage

23. 某旅行社推出了蜜月團，是針對高所得的新婚伴侶度蜜月而設計的，依市場區隔中「高所得」是屬於下列哪一個變數？
- (A) 地理
 - (B) 人口統計
 - (C) 心理
 - (D) 行為
24. 關於中式菜系之敘述，下列何者正確？
- (A) 東坡肉屬川菜
 - (B) 螞蟻上樹屬粵菜
 - (C) 生菜蝦鬆屬閩菜
 - (D) 八大菜系之首為魯菜
25. 關於餐飲組織結構之敘述，下列何者不正確？
- (A) 矩陣型：不同部門的人力可以互相支援
 - (B) 功能型：橫向聯繫弱，各部門過於本位主義
 - (C) 產品型：適合實施利潤中心制，且可節省營運成本
 - (D) 簡單型：扁平化簡易組織，能快速回應並迅速解決問題
26. 關於旅行業未來發展趨勢之敘述，下列何者不正確？
- (A) 定點旅遊與精緻化行程逐漸形成風潮
 - (B) 結合資訊科技邁向多元化的行銷通路
 - (C) 透過策略聯盟結合異業的資源提升競爭力
 - (D) 增加購物停留點與強迫遊客消費來降低團費
27. 下列各餐飲品牌在臺灣成立的時間何者最早？
- (A) 麥當勞速食
 - (B) 星巴克咖啡
 - (C) 頂呱呱炸雞
 - (D) 海霸王餐廳
28. 下列組合何者不正確？
- (A) duplex suite是指豪華套房
 - (B) executive suite是指商務客房
 - (C) studio room是指這類房型有沙發床
 - (D) penthouse是指閣樓套房

29. 下列城市與該城市的機場代碼組合何者不正確？
- (A) LON倫敦：LGW
 - (B) NYC紐約：LGA
 - (C) SHA上海：PVG
 - (D) TYO東京：HNL
30. 下列何者不屬於房務部負責的主要工作？
- (A) butler service
 - (B) mini bar
 - (C) room service
 - (D) valet service
31. 世界衛生組織(WHO)規定的國際檢疫傳染病，不包含下列何者？
- (A) 鼠疫(Plague)
 - (B) 霍亂(Cholera)
 - (C) 愛滋病(AIDS)
 - (D) 黃熱病(Yellow Fever)
32. 某餐廳每人平均消費150元，外場座位數有50個，若晚上用餐人數為75人，用餐時段的翻桌率為多少？
- (A) 0.5
 - (B) 1.5
 - (C) 2
 - (D) 3
33. 某餐廳設定一盤「炒花椰菜」成品重450公克，花椰菜可食用率為90%，若供應十盤「炒花椰菜」，花椰菜採購量應為多少公克？
- (A) 4050
 - (B) 4500
 - (C) 5000
 - (D) 5050
34. 餐廳開發智慧手機專屬的訂位APP，是屬於餐飲業的哪一種發展趨勢？
- (A) 異業聯盟的發展
 - (B) 資訊科技的應用
 - (C) 環保意識的興起
 - (D) 國際化連鎖經營

35. 依據「旅行業管理規則」規定，關於旅行業經理人的敘述，下列何者正確？
- (A) 旅行業經理人訓練節次為50節課，每節課60分鐘
 - (B) 受訓後須接受測驗，測驗成績要達60分才可及格
 - (C) 若連續3年未在旅行業任職，應重新參加訓練才可再受僱
 - (D) 旅行業經理人以專任方式應聘任職，可兼任其他旅行業經理人
36. 關於我國旅行業的沿革與發展之敘述，下列何者不正確？
- (A) 民國90年政府實施週休二日
 - (B) 民國78年開放國人赴大陸探親旅遊
 - (C) 民國68年開放國人以「觀光旅遊名義」申請出國
 - (D) 民國79年旅行業與航空業陸續啓用CRS (Computerized Reservation System)
37. 關於餐旅業的發展過程之敘述，下列何者不正確？
- (A) 上古時期的旅遊發展屬階級旅遊
 - (B) 十字軍東征啟動了朝聖旅遊活動
 - (C) 通濟隆公司可稱為最早之旅行社
 - (D) 第二次世界大戰後進入大壯旅遊
38. 職業前程規劃步驟裡自我探索中，下列何者不是最主要的面向？
- (A) 興趣
 - (B) 身高
 - (C) 價值觀
 - (D) 人格特質
39. 餐飲從業人員應具備的基本特質中，下列何者不是最主要的條件？
- (A) 富有同理心
 - (B) 與人際互動
 - (C) 常保持微笑
 - (D) 保有高的IQ
40. 下列何者是負責製備冷盤、開胃點心等的人員？
- (A) boucher chef
 - (B) pantry chef
 - (C) pastry chef
 - (D) rôtisseur chef