

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(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. 關於餐廳外場各類工作人員的主要工作職掌，下列敘述何者正確？
甲：領班負責器皿的管理與盤點
乙：領檯負責所有的餐桌擺設工作
丙：領班負責顧客點餐及結帳
丁：服務員負責顧客訂位與帶位
(A) 甲、乙
(B) 甲、丙
(C) 乙、丙
(D) 丙、丁
2. 服務員在服務中，作為防燙、防髒的墊布，同時具有美化效果的布巾是：
(A) napkin
(B) top cloth
(C) table cloth
(D) service towel
3. 原則上下列何者不適合搭配白酒或香檳酒？
(A) 甜點
(B) 開胃菜
(C) 海鮮與貝類
(D) 雞肉與豬肉料理
4. 依照「尊右原則」安排宴席座次的敘述，下列何者正確？
(A) 男女主人同桌並肩而坐時，男主人應坐在女主人的右側
(B) 男女主人同桌但分坐時，男主人之右側應坐男主賓
(C) 男女主人同桌但分坐時，女主賓應坐在女主人的右側
(D) 男女主人分桌而坐時，女主人應坐右側之桌
5. 餐廳在用餐服務區中會設置有工作檯，下列何者不是其別稱？
(A) 服務櫃
(B) 餐具櫃
(C) placemat
(D) service station

6. 關於托盤使用的原則與注意事項，下列敘述何者正確？
(A)為保持平衡，托盤上的物品應分散放在鄰近托盤邊緣之處
(B)為保持平衡，較重、較高的物品應集中放在鄰近托盤邊緣之處
(C)為提高運送效率，玻璃杯宜重疊擺放
(D)為提高運送效率，餐具宜分類置放
7. 關於餐桌擺設之敘述，下列何者正確？
(A)中餐餐桌擺設，通常會以茶杯作為定位之用
(B)骨盤每三~四人一份，放於伸手可拿取之公共桌面之處
(C)鹽、胡椒罐每人一套，放於展示盤的正上方
(D)麵包盤與奶油刀，置放於餐叉的左側
8. 下列各式餐桌服務方式中，何者不需要先上空盤到顧客之餐桌上？
(A) American service
(B) English service
(C) French service
(D) silver service
9. 西式套餐中的其中三道為：roasted chicken、sherbet與cheese cake；下列這三道菜的上菜先後順序，何者正確？
(A) roasted chicken→cheese cake→sherbet
(B) roasted chicken→sherbet→cheese cake
(C) sherbet→cheese cake→roasted chicken
(D) sherbet→roasted chicken→cheese cake
10. 關於廚餘分類的敘述，下列何者正確？
(A)堆肥廚餘包含水果類、堅果類、粉狀類
(B)養豬廚餘包含罐頭類、粉狀類、殘渣類
(C)堆肥廚餘包含水果類、堅果類、殘渣類
(D)養豬廚餘包含罐頭類、粉狀類、堅果類

11.下列何者為國際觀光旅館房務部從業人員的主要工作職責？

- 甲：員工制服的洗燙與清點作業
- 乙：房客入住登記與分配客房作業
- 丙：各類布巾的收發與數量管理作業
- 丁：餐廳、大廳、健身房的清潔保養作業

- (A) 甲、乙、丙
- (B) 甲、乙、丁
- (C) 甲、丙、丁
- (D) 乙、丙、丁

12.下列哪一項消防逃生設備與器具，置放於客房內？

- (A) 排煙室
- (B) 防煙面罩
- (C) 房號指示標誌
- (D) 緊急出口指示燈

13.下列客房整理的順序，何者正確？

- (A) VIP room→make up room→occupied→long staying guest
- (B) VIP room→make up room→long staying guest→occupied
- (C) VIP room→occupied→make up room→long staying guest
- (D) VIP room→long staying guest→make up room→occupied

14.關於客房清潔要領，下列何者正確？

- (A) 吸塵時，由房間最外側開始
- (B) 先補充布巾、備品再清洗馬桶
- (C) 由下而上，先吸塵再打掃
- (D) 依順時針或逆時針方向進行環形清潔

15.關於turn-down service的敘述，下列何者正確？

- (A) 又稱開夜床服務
- (B) 使用前必須全床擦拭、確認無損壞
- (C) 雙手握住床上方把手，一腳頂住下方橫桿
- (D) 將固定床墊之固定束帶解開，塞在床墊下

16.提供貴賓迎賓、家務、商務、餐飲等客製化之住客服務稱為：

- (A) banquet service
- (B) butler service
- (C) room service
- (D) wake-up service

17.下列何者原則上為旅館房務部每月定期清潔的工作項目？

- (A)客用電梯清潔
- (B)冷氣出風口清潔
- (C)樓梯扶手清潔
- (D)停車場清潔

18.關於火災警示的處理，下列何者錯誤？

- (A)通報值班主管至現場查看確實狀況
- (B)電話通報110，請求消防單位支援
- (C)立即以適當之滅火器具進行滅火
- (D)指引住客往安全門(梯)的方向，協助疏散至安全區

19.下列何者不屬於碳酸飲料？

- (A) ginger ale
- (B) mineral water
- (C) soda water
- (D) tonic water

20.下列關於臺灣特色茶及其產區的組合，何者正確？

- (A)福鹿茶：嘉義
- (B)港口茶：屏東
- (C)槺風茶：高雄
- (D)鶴岡紅茶：南投

21.下列何者是以義式咖啡機沖泡？

- (A) espresso
- (B) flannel drip
- (C) French press
- (D) Moka express

22.下列哪一款飲料，不需要使用攪拌機(blender)調製？

- (A)西瓜汁
- (B)柳橙蘇打
- (C)木瓜牛奶
- (D)奇異多果汁

23.下列何者不屬於蒸餾酒？

- (A) beer
- (B) brandy
- (C) rum
- (D) tequila

24. 下列哪一款雞尾酒所使用的基酒，不同於其他三款？

- (A) Blue bird (藍鳥)
- (B) Kamikaze (神風特攻隊)
- (C) Flying grasshopper (飛天蚱蜢)
- (D) Screwdriver (螺絲起子)

25. 關於品酒的步驟，下列何者正確？

- (A) 聞香→觀賞→品嚐
- (B) 品嚐→聞香→觀賞
- (C) 觀賞→聞香→品嚐
- (D) 觀賞→品嚐→聞香