

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

109 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 40 題。

單選題，共 40 題，每題 2.5 分

1. 關於餐旅服務人員接待服務的相關敘述，下列何者錯誤？
 - (A)引導顧客上樓梯時，宜走在顧客後方
 - (B)與顧客交換名片時，宜將文字朝向自己
 - (C)接受顧客抱怨時，宜注視其眼睛並給予適當回應
 - (D)接待顧客搭乘電梯抵達樓層時，宜請顧客先離開電梯
2. 下列餐廳常用桌子的桌面高度何者通常較其他為高？
 - (A) banquet table
 - (B) cocktail table
 - (C) dinner table
 - (D) folding leave table
3. 關於美式早餐菜單中雞蛋的作法，下列何者可用 over easy指定熟度？
 - (A)煎蛋
 - (B)水煮蛋
 - (C)水波蛋
 - (D)攪炒蛋
4. 關於用餐禮儀的敘述，下列何者正確？
 - (A)享用中餐時，飲用湯品宜以碗就口並避免出聲
 - (B)享用中餐時，酥炸芋頭球等丸狀食物宜用筷子穿刺取用
 - (C)享用西餐時，若需暫時離席可將刀叉平行放置於餐盤內
 - (D)享用西餐時，餐盤兩側餐具使用順序應遵從由外往內原則
5. 下列何者與餐廳營業前準備作業原則上無關？
 - (A)召開 briefing
 - (B)摺疊 napkin
 - (C)擺設 razor
 - (D)整理 service station
6. 關於餐廳口布摺疊款式之使用功能原則，下列何者與其他三者不同？
 - (A)燭光
 - (B)帳篷
 - (C)法國褶
 - (D)濟公帽

7. 關於服務叉匙操作的原則敘述，下列何者正確？
(A)叉在下、匙在上是指握法的服勤方式
(B)指夾法是西餐服務最標準的拿取方式
(C)現場烹調或桌邊服務時常以左叉右匙法服勤
(D)派送不同種類麵包時應避免叉匙重複使用以免味道混淆
8. 關於中式餐桌與轉檯的搭配，下列半徑組合何者最為適當？
(A) 75cm：60cm
(B) 80cm：60cm
(C) 85cm：60cm
(D) 90cm：60cm
9. 下列何種餐桌服務方式不是由服務人員為顧客派夾食物？
(A) English service
(B) French service
(C) Russian service
(D) Side table service
10. 下列酒類中，何者最適合提供醒酒(過酒)服務？
(A)陳年紅酒
(B)不甜白酒
(C)陳年波特酒
(D)陳年香檳酒
11. 中餐服務流程中，下列何者原則上不屬於用餐前的服務？
(A)結帳服務
(B)茶水服務
(C)毛巾服務
(D)調整餐具
12. 下列西餐上菜順序原則，何者正確？
(A)開胃菜→湯→主菜→點心
(B)咖啡→開胃菜→湯→主菜
(C)開胃菜→咖啡→湯→主菜
(D)開胃菜→主菜→湯→點心

- 13.顧客點了一份三分熟牛排，下列熟度的英文用語何者正確？
(A) Medium
(B) Medium Rare
(C) Medium Well
(D) Well Done
- 14.下列何者適合推薦為開胃菜餚？
(A) Hamburger
(B) Mashed Potatoes
(C) Smoked Salmon
(D) White Wine
- 15.下列何者不屬於熟廚餘？
(A)沖泡後茶渣
(B)食用後果核
(C)未食用水果
(D)未烹煮雞肉
- 16.下列何者不是國際觀光旅館客房內常擺放之品項？
(A) floor lamp
(B) luggage rack
(C) silence pad
(D) valet stand
- 17.國際觀光旅館於住客遷出且尚未清潔時之房況術語簡寫，下列何者正確？
(A) HU
(B) OK Room
(C) VD
(D) VIP Room
- 18.某日國際觀光旅館房務員欲清潔續住客房，若該房間為鋪設羽絨被之雙床房，並有一張鋪設毛毯之加床，在全數更換的情形下，房務員需要準備幾條床單？
(A) 2
(B) 3
(C) 4
(D) 5

- 19.關於國際觀光旅館客房檢視，下列品項擺放位置組合何者正確？
(A) bidet：客廳
(B) flash light：浴室
(C) hanger：衣櫥
(D) sanitary bag：迷你吧
- 20.關於國際觀光旅館客房清潔及維護的原則敘述，下列何者正確？
(A)進房後先拉上窗簾並開啟所有燈光檢視
(B)持擰乾濕布擦拭電視機螢幕以去除灰塵
(C)用房客使用過的髒毛巾擦拭地板上水漬
(D)由客房最裡面開始向房間門口方向吸塵
- 21.下列國際觀光旅館客房床鋪備品鋪設由下而上順序何者正確？
(A) bed cover→bed pad→pillow
(B) bed pad→bed cover→pillow
(C) bed pad→pillow→bed cover
(D) pillow→bed pad→bed cover
- 22.下列何者不是國際觀光旅館鋪設羽絨被雙人床作業內容？
(A)床單正面朝上
(B)枕頭開口朝中間
(C)第二條床單正面朝下
(D)保潔墊縫鬆緊帶面朝下
- 23.關於國際觀光旅館開夜床作業原則，下列何者正確？
(A)通常於顧客入住前操作
(B)將足布取出擺放於拖鞋上方
(C)房內如有嬰兒床則須收折取出
(D)清理使用過的浴缸並更換浴巾
- 24.下列國際觀光旅館住客服務與其提供部門組合，何者錯誤？
(A)洗衣服務：客務部
(B)喚醒服務：客務部
(C)迷你吧服務：房務部
(D)客房餐飲服務：餐飲部

- 25.關於國際觀光旅館裝潢材質與使用清理維護工具組合，下列何者錯誤？
(A)地毯：靜電拖把
(B)玻璃：橡皮刮刀
(C)硬木地板：吸塵器
(D)大理石地磚：拋光機
- 26.關於short drink的敘述，下列何者正確？
(A)通常成品會加冰塊飲用
(B)是指可長時間飲用的飲料
(C)通常使用容量較大的杯子
(D)調酒馬丁尼即是此類飲品
- 27.下列何者泡茶水溫最低？
(A)凍頂茶
(B)鐵觀音
(C)包種茶
(D)龍井茶
- 28.下列何者不是東方美人茶？
(A)槿風茶
(B)普洱茶
(C)五色茶
(D)白毫烏龍茶
- 29.下列花草茶中，何者沖泡出之茶湯為淡紫色？
(A) Jasmine
(B) Lavender
(C) Lemon Grass
(D) Peppermint
- 30.有關咖啡豆品種介紹，下列何者錯誤？
(A)阿拉比卡種比羅布斯塔種咖啡因含量多
(B)羅布斯塔種適合低海拔種植
(C)羅布斯塔種較耐蟲害
(D)阿拉比卡種苦味強

- 31.關於咖啡豆烘焙與研磨之敘述，下列何者錯誤？
(A)法式烘焙之咖啡豆苦味強
(B)咖啡豆烘焙愈淺則酸度愈低
(C)法式濾壓壺之咖啡豆需使用粗研磨
(D)義式咖啡機之咖啡豆研磨較虹吸咖啡壺細
- 32.下列咖啡成分，何者不含鮮奶泡？
(A)拿鐵咖啡
(B)皇家咖啡
(C)瑪奇朵咖啡
(D)卡布奇諾咖啡
- 33.下列水果何者原則上不宜使用壓汁器壓汁？
(A) grapefruit
(B) lemon
(C) orange
(D) pineapple
- 34.下列酒類在製造過程中，何者原則上不會儲存於橡木桶？
(A) Brandy
(B) Sherry
(C) Vodka
(D) Whisky
- 35.下列香甜酒，何者不具有柑橘風味？
(A) Cointreau
(B) Galliano
(C) Grand Marnier
(D) Triple Sec
- 36.下列雞尾酒，何者原則上使用高球杯且顏色接近透明並且含氣泡？
(A)古典酒
(B)琴通寧
(C)自由古巴
(D)神風特攻隊

37.關於調製分層法雞尾酒的敘述，下列何者錯誤？

- (A)普施咖啡是以分層法調製而成
- (B)是運用酒的比重原理來調製
- (C)通常使用古典杯
- (D)需使用吧叉匙

38.關於調製Salty Dog飲品的敘述，下列何者錯誤？

- (A)使用搖盪法
- (B)基酒為伏特加
- (C)飲料成品須加冰塊
- (D)材料有加入葡萄柚汁

39.關於酒類度量換算標準原則，下列何者錯誤？

- (A) 1Jigger=30ml
- (B) 1Dash約1ml
- (C) 2cl=20ml
- (D) 30c.c.=30ml

40.關於吧檯術語的原則，下列敘述何者錯誤？

- (A) fill up為加滿之意
- (B) neat為加蘇打水之意
- (C) on the rocks為加冰之意
- (D) straight為純飲之意