

**105 學年度技術校院四年制與專科學校二年制統一入學測驗  
餐旅群（專一）試題**

<b>B</b>	1.下列何者 <u>不屬於</u> 旅館「服務中心」人員之工作職掌？ (A)搬運行李並帶領房客至指定客房 (B)清潔大廳及館內公共區域等場所 (C)暫時保管房客衣帽及行李等物件 (D)提供房客館內及旅遊等相關資訊
<b>A</b>	2.下列哪一個部門負責協調處理房客在旅館內所遇到的問題，號稱為「旅館的神經中樞」？ (A)客務部 (B)公關部 (C)業務部 (D)安全部
<b>D</b>	3.關於連鎖餐廳經營管理之敘述，下列何者正確？ (A)分店經營理念依營運狀況而有不同 (B)採購分散且數量較小，成本比較高 (C)分店管理制度常因人員變動而改變 (D)較易建立明確一致的企業識別系統
<b>A</b>	4.下列哪一家屬於目前有飛航臺灣的低成本航空（low cost carrier，又稱為廉價航空）？ (A)樂桃航空（Peach Aviation） (B)新加坡航空（Singapore Airlines） (C)日本航空（Japan Airlines） (D)國泰航空（Cathay Pacific Airways）
<b>C</b>	5.下列哪一項作法 <u>不符合</u> 餐旅服務業應具備的職業道德？ (A)向顧客收取正確合理費用，交易公道清楚 (B)提供對稱明確的產品資訊，保障消費權益 (C)回收重複使用油品與食材，降低營運成本 (D)設立汙水與廢氣處理設備，確保安全環境
<b>B</b>	6.關於餐飲業的未來發展趨勢之敘述，下列何者 <u>錯誤</u> ？ (A)注重健康安全的餐飲食材 (B)強調單打獨鬥的行銷策略 (C)重視餐飲產品的創意創新 (D)開拓國際市場的經營管理
<b>D</b>	7.下列敘述何者符合餐旅業基層員工的工作特性？ (A)休假時間與一般朝九晚五上班族相同 (B)工作內容以服務為主，不須耗費體力 (C)須具備多種專業能力，入門門檻較高 (D)需從基層做起，要有刻苦耐勞的準備
<b>C</b>	8.下列何者 <u>不是</u> 餐旅業發展的正面效益？ (A)提升國家經濟成長 (B)塑造地方在地特色 (C)帶給居民示範效果 (D)增加國民就業機會
<b>A</b>	9.臺灣常見的「辦桌」文化是屬於下列哪一種服務方式？ (A)catering service (B)in-flight service (C)room service (D)self-service
<b>D</b>	10.「交通部觀光局為推展臺灣觀光，以墾丁等臺灣景點為背景，邀請明星代言人拍攝偶像連續劇，以吸引海外粉絲來臺尋找劇中觀光景點」。上列敘述中，何者屬於觀光系統的「觀光客體」？ (A)偶像連續劇 (B)來臺海外粉絲 (C)明星代言人 (D)墾丁等臺灣景點
<b>A</b>	11.下列何者 <u>不屬於</u> 一般餐廳之「front of the house」？ (A)餐務區 (B)用餐區 (C)櫃檯區 (D)接待區
<b>B</b>	12.近年來餐廳使用觸控式點餐系統與開發智慧手機專屬 APP 應用系統，原則上是屬於下

	列哪一種餐飲業的發展趨勢？ (A)餐飲業的 M 型化 (B)資訊科技的應用 (C)環保意識的興起 (D)國際化連鎖經營
D	13. 旅館在銷售同一種房型的情況下，關於房租價格之類別，下列何者最高？ (A)commercial rate (B)complimentary (C)off-season rate (D)rack rate
B	14. 自動查驗通關系統 (e-Gate) 採電腦自動化方式，結合生物辨識科技，讓旅客能自助、便捷、快速的入出國境，這屬於下列哪一項出入境程序？ (A)海關 (customs) (B)證照查驗 (immigration) (C)檢疫 (quarantine) (D)登機報到 (airport check-in)
D	15. 促進我國與其他國家間青年之互動交流與瞭解，申請人目的為「度假」，藉由打工使度假展期及賺取旅遊生活費用，此外籍人士應向我國申請下列哪一種簽證？ (A)tourist visa (B)transit visa (C)visa granted upon arrival (D)working holiday visa
A	16. 下列哪一種訓練方式， <u>不適用</u> 「餐旅服務業提昇員工對職業道德的認知度，以利達成共識，增進員工工作自覺性及凝聚力」？ (A)語文訓練 (language training) (B)在職訓練 (on-job training) (C)進階訓練 (upgrading training) (D)職前訓練 (orientation, pre-job training)
C	17. 下列哪一項政府推動的觀光政策，是以「將臺灣打造成為東亞交流轉運中心及國際觀光重要旅遊目的地」為政策目標？ (A)觀光客倍增計畫 (B)旅行台灣感動 100 (C)觀光拔尖領航方案 (D)開放大陸人士來臺觀光
D	18. 「站在顧客立場，設身處地為顧客著想，盡力滿足需求，提供細心的服務。」以上敘述屬於餐旅業從業人員的哪一種人格特質或條件？ (A)同情心 (sympathy) (B)團隊合作 (team work) (C)親和力 (affinity) (D)同理心 (empathy)
C	19. 關於西方餐飲業發展重要代表人物之出現順序，由先至後的排列，下列何者正確？甲：奧古斯特·艾斯可菲 (Auguste Escoffier) 乙：凱薩琳·梅蒂奇 (Catherine de Medicis) 丙：安東尼·卡雷姆 (Marie Antoine Carême) 丁：費南德·波伊特 (Fernand Point) (A)甲乙丁丙 (B)乙甲丙丁 (C)乙丙甲丁 (D)丙乙丁甲
A	20. 近代英國開啟了「壯遊」(The Grand Tour，又稱為「大旅遊」)的風潮，此風潮最符合下列哪一種的旅遊型態？ (A)文化教育旅遊 (cultural and educational travel) (B)生態旅遊 (eco-tourism) (C)大眾旅遊 (mass travel) (D)宗教朝聖旅遊 (pilgrimages)
C	21. 關於旅館業之經營概念及發展趨勢，下列敘述何者 <u>錯誤</u> ？ (A)網路訂房已逐漸成為未來訂房方式的主流 (B)逐漸朝向集團化及連鎖化之經營趨勢發展 (C)休閒旅館住房淡季比商務旅館較不明顯 (D)超額訂房為解決商品具時效性的方法之一
D	22. 關於我國旅館等級分類、申請設立與評鑑等敘述，下列何者 <u>錯誤</u> ？ (A)觀光旅館業申請設立採許可制，旅館業申請設立採登記制 (B)星級旅館兩階段評鑑總分達 750 分以上為五星級 (C)國際觀光旅館之主管機關為交通部觀光局 (D)通過旅館評鑑四星以上者

	均為國際觀光旅館
<b>B</b>	23.關於餐旅業特性之敘述，下列何者正確？ (A)必須提供全年性及全天候服務，是為季節性 (B)服務品質容易受服務時間、地點及個人需求而影響，是為異質性 (C)餐旅產品無法儲存，是為僵固性 (D)需要大量人力服務，是為無歇性
<b>C</b>	24.關於臺灣觀光發展重要事件發生時程之順序，由先至後的排列，下列何者正確？ 甲：臺灣高速鐵路正式完工通車，臺灣進入一日生活旅遊圈 乙：全面實施週休二日 丙：開始實施星級旅館評鑑制度 丁：開放陸客自由行 (A)甲乙丙丁 (B)甲丙丁乙 (C)乙甲丙丁 (D)丁乙甲丙
<b>C</b>	25.關於餐廳格局之敘述，下列何者正確？ 甲：餐飲服勤區宜與進貨區相鄰 乙：桌椅採對角配置有利於節省空間 丙：用餐區保持負壓狀態可避免廚房油煙流入 丁：廚房設備採背對背平行排列可將烹調設備集中 (A)甲乙 (B)甲丙 (C)乙丁 (D)丙丁
<b>C</b>	26.關於飯店與國際連鎖體系之配對，下列何者正確？ (A)六福皇宮—Sheraton (B)君品酒店—Hyatt (C)寒舍艾美—Le Meridien (D)W 飯店—New York New York
<b>C</b>	27.關於我國乙種旅行業所代理之旅行業務，下列敘述何者正確？ (A)可代理外國旅行業辦理聯絡、推廣、報價等業務 (B)可代理綜合旅行業招攬國內外觀光旅遊有關業務 (C)可代理綜合旅行業招攬國內觀光旅遊有關業務 (D)可代理甲種旅行業招攬國外觀光旅遊有關業務
<b>A</b>	28.關於中式廚師職務之名稱，下列何者是負責蒸籠相關工作？ (A)水鍋 (B)紅案 (C)白案 (D)打荷
<b>B</b>	29.我國目前星級旅館評鑑方式採兩階段辦理，下列何者為第二階段之評鑑項目？ (A)建築設備 (B)服務品質 (C)消防安全 (D)機電設施
<b>C</b>	30.下列何者是在餐廳客人面前提供現場切割餐食服務的人員？ (A)bus person (B)hostess (C)trancheur (D)wine steward
<b>D</b>	31.關於餐廳食材計算，甲（耗損率）與乙（產出率，或稱淨料率）之關聯，下列何者正確？ (A)甲×乙=100% (B)甲÷乙=100% (C)甲－乙=100% (D)甲＋乙=100%
<b>A</b>	32.關於餐飲組織設計之原則，下列何者是「job assignments」的涵義？ (A)按照員工內外條件，分別指派適當工作 (B)員工只接受一位上級主管指揮，以免混淆 (C)一位餐廳主管所能夠有效督導員工的人數 (D)上級主管給予權力，加速處理餐廳的問題
<b>B</b>	33.在眾多中式餐廳所提供的菜色中，「佛跳牆」起源於下列哪一種菜系？ (A)四川菜 (B)福建菜 (C)山東菜 (D)江浙菜
<b>A</b>	34.某餐廳舉辦「你消費、我賑災」之愛心義賣，屬於下列哪一種促銷推廣活動？ (A)公共關係 (B)銷售推廣 (C)人員銷售 (D)產品廣告
<b>D</b>	35.關於行銷概念發展時期之順序，由先至後的排列，下列何者正確？ (A)生產導向→銷

	售導向→產品導向 (B)行銷導向→產品導向→社會行銷導向 (C)產品導向→社會行銷導向→行銷導向 (D)銷售導向→行銷導向→社會行銷導向
B	36.關於國外餐飲業發展之歷程，下列何者最早發生？ (A)restaurant 名詞的產生 (B)小酒館 (tavern) 的出現 (C)美食評論米其林指南 (Michelin Guide) 的發表 (D)咖啡屋 (coffee house) 的興起
B	37.下列何者 <u>不是</u> 國際觀光旅館房務部所屬單位之工作職掌？ (A)客房整理維護 (B)旅客喚醒服務 (C)公共區域清潔 (D)開夜床服務
D	38.旅館加入特定聯合組織，經其評鑑後獲准加入並繳交會員費，會員旅館間並無總部與加盟之分，經營各自獨立，可由此聯合組織共同行銷與訂房，這類型的連鎖方式稱為 (A)BOT (B)franchise (C)management contract (D)referral chain
B	39.餐飲產品在製備過程中，依循標準容量所需的用料數量與作法，所控制每份的「產品份量」稱為 (A)standard menu (B)standard portion (C)standard purchase (D)standard recipe
D	40.某餐廳營業在不考慮加值營業稅的情況下，餐飲銷售總額為甲，毛利率為乙，餐飲食材成本為丙，人事成本為丁，餐飲成本率為戊。依據上述資料，下列何者正確？ (A)該餐廳的毛利為甲－丙－丁 (B)丙為該餐廳的固定成本 (C)乙=(丙+丁)÷甲 (D)戊=丙÷甲
C	41.臺灣餐飲業發展過程，關於餐廳與餐飲店成立時間之順序，由先至後的排列，下列何者正確？ 甲：圓山大飯店成立空廚餐點供應站 乙：麥當勞(McDonald)引進台灣 丙：上島咖啡館開業 丁：波麗露 (Bolero) 西餐廳開幕 戊：85 度 C 成立 (A)甲乙丙戊丁 (B)甲丙丁戊乙 (C)丁甲丙乙戊 (D)丁丙乙甲戊
B	42.某餐廳年營業額為 1,500,000 元，每月平均食材成本為 60,000 元，員工薪資為 60,000 元，該餐廳其年度銷售毛利為多少元？ (A)60,000 元 (B)780,000 元 (C)1,380,000 元 (D)1,440,000 元
B	43.餐廳依據採購物料之出貨單進行驗收的方法稱為？ (A)技術驗收 (B)發票驗收 (C)抽樣驗收 (D)空白驗收
D	44.依據民國 104 年 11 月 24 日修正「導遊人員管理規則」及民國 102 年 9 月 24 日修正「領隊人員管理規則」等規定，關於導遊與領隊人員考試及職前訓練之敘述，下列何者 <u>錯誤</u> ？ (A)已取得導遊人員執業證者，欲取得領隊人員執業證，須參加領隊人員考試與職前訓練 (B)已取得領隊人員執業證者，欲取得導遊人員執業證，須參加導遊人員考試與職前訓練 (C)經華語導遊人員考試及訓練合格，參加外語導遊人員考試及格者，免再參加職前訓練 (D)經華語領隊人員考試及訓練合格，參加外語領隊人員考試及格者，免再參加職前訓練
A	45.大型旅行業營運組織中，旅遊團體確認最後參團人數後，原則上由下列哪一部門人員

	負責向國外代理旅行社接洽且訂定當地交通與食宿等行程？ (A)產品部 (B)票務部 (C)管理部 (D)業務部
C	46.下列哪一項是交通部觀光局民國 101 年起推動的觀光行銷主軸？ (A)Naruwan Welcome to Taiwan (B)Taiwan Touch Your Heart (C)Time for Taiwan (D)Tour Taiwan Years
C	47.某旅遊集團於臺北市申請開設綜合旅行業，並在桃園市、高雄市、臺中市與臺南市分別設立四家分公司。依據現行旅行業管理規則之規定，該集團總共應繳納保證金新臺幣多少萬元？ (A)270 萬元 (B)750 萬元 (C)1120 萬元 (D)1600 萬元
A	48.大型旅行業分工詳細，相關從業人員之工作職責，下列敘述何者錯誤？ (A)帶團領隊人員大多由業務部主管指派，確保旅遊團如期出團 (B)控團人員需整理護照簽證、確認航班及準備行前說明會資料 (C)業務人員負責行銷與說明旅遊產品，增進顧客了解產品內容 (D)票務人員負責票價諮詢、訂位、開票等作業與相關業務服務
D	49.當網路旅行社接受旅客線上訂購交易時，下列哪一項資訊 <u>不須</u> 登載於網站？ (A)公司名稱 (B)旅遊契約 (C)營業項目 (D)代收轉付交易憑證
A	50.關於旅館經營概念之敘述，下列何者正確？ (A)歐式計價方式是指房租不包含任何餐食費用的計價方式 (B)客房通常因裝修及人事成本，較餐飲更不容易降價促銷 (C)休閒旅館連續假期常折扣促銷，以達最高住房率及營收 (D)休閒旅館營收比重一般以餐飲收入為主，客房收入為輔