

105 學年度技術校院四年制與專科學校二年制統一人學測驗
餐旅群（專二）試題

	第一部份：餐旅服務(第 1 至 33 題，每題 2 分，共 66 分)
C	1.關於口布摺疊的款式及其主要功能之組合，下列何者正確？ (A)靴子：服勤 (B)蓮花座：客用 (C)雨後春筍：客用 (D)步步高升：服勤 【詳解】 (A)客用 (B)服勤 (D)客用
C	2.關於旅館 guest complaint 處理原則的敘述，下列何者 <u>錯誤</u> ？ (A)須態度和善，通常態度良好的服務人員，有助緩和氣氛 (B)須呈報上級，通常上級擁有較高之權限，有助補償顧客 (C)須具備耐心，待顧客隔日氣消後再處理，有助問題解決 (D)須了解癥結，通常整合現場主客觀情況，有助方案擬定 【詳解】 (C)必須當下立刻處理
D	3.發生嚴重地震時，下列餐飲服務人員的做法，何者 <u>錯誤</u> ？ (A)請顧客遠離吊燈、掛畫、架子、玻璃及窗戶等危險物品 (B)請顧客靠近牆邊或柱子旁，並以隨身物品保護頭部 (C)打開大門、出入口，逃生梯保持暢通 (D)儘速引導顧客搭乘電梯離開
C	4.客人用完帶殼龍蝦主菜後，提供其清洗手指用之器皿稱為： (A)finger ball (B)finger boat (C)finger bowl (D)finger box
A	5.關於服務叉匙的使用，下列何者正確？甲、旁桌式服務時，宜採雙手方式服務 乙、單手操作時，以食指及拇指將服務叉柄握在中間 丙、派夾麵包時，以雙手持服務叉匙由顧客左側服務 (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)甲、乙、丙 【詳解】 丙、夾派麵包應以單手手握式派送麵包
B	6.下列何者 <u>不適用</u> 於旅館的加床服務？ (A)baby crib (B)king-size bed (C)roll-away bed (D)spare bed
B	7.服務人員呈遞菜單給顧客時，下列何者是最好的方式？ (A)從顧客右側，以左手呈遞 (B)從顧客右側，以雙手呈遞 (C)從顧客左側，以右手呈遞 (D)從顧客左側，以雙手呈遞
A	8.關於國際觀光旅館中的 room service，下列敘述何者 <u>錯誤</u> ？ (A)主要由 front desk receptionist 提供點餐服務 (B)無需設置 room service 獨立專用的廚房 (C)主要服務的對象是 in-house guest (D)可勾選 door menu 進行點餐 【詳解】 (A)點餐服務由餐飲部負責

B	9.關於旅館房務整理作業的敘述，下列何者正確？ (A)整理續住房時，房客使用過的拖鞋須每日更新 (B)枕頭採上下疊放時，不論軟、硬枕皆應與床頭切齊 (C)續住房中，mini bar 品項如已被房客取用，可待其退房後再行補充 (D)進行房務作業整理時，房務車應停於客房門內，以防止非相關人員進入
A	10.餐廳依照桌號紀錄客人人數、點菜內容以及其他相關資料，並作為廚房菜餚準備與出納登錄結帳憑據之正式表單，稱為： (A)captain order (B)service order (C)table list (D)table plan
D	11.關於人工清洗餐具之洗滌方式與流程，下列敘述何者正確？ (A)消毒的方式有煮沸殺菌法、熱水殺菌法、乾熱殺菌法及氯氣殺菌法等共四種 (B)洗滌流程依序為刮除髒物→預洗→沖洗槽→洗滌槽→消毒槽→烘乾 (C)消毒過的餐具經烘乾後，可用抹布加以擦拭，以確保餐具完全乾燥 (D)清潔後的餐具若未在 72 小時內送抵用餐場所，應予重新洗滌 【詳解】 (A)有煮沸、蒸氣、熱水、氯液、乾熱五種殺菌法 (B)刮除髒物→預洗→洗滌槽→沖洗槽消毒槽→烘乾 (C)不可以抹布擦拭餐具
C	12.關於餐廳在營業前所召開的「服務前會議」之敘述，下列何者正確？ (A)英文稱之為 belifing (B)向已訂位的顧客做電話確認 (C)主要說明當日餐廳訂席狀況及特殊顧客需求 (D)通常由主廚召開並對服務人員解說今日菜單特色
D	13.關於客房設備與備品的敘述，下列何者正確？ (A)房務人員需根據每天打掃房間數，來準備布巾車上的備品 (B)為防止床舖變形，房務人員每半年須翻轉床墊以延長床墊使用壽命 (C)依照我國現行星級旅館評鑑標準，所有星級旅館皆須設有乾濕分離之衛浴設施 (D)客房床單基本安全存量，每床至少準備三套，一套使用，一套送洗，另一套備用
C	14.下列何者與國際觀光旅館房務員之勤前作業 <u>無關</u> ？ (A)拿取 cleaning supplies (B)準備 room amenities (C)填寫 laundry list (D)檢視 self appearance
A	15.整理使用羽絨被之 double bed 客房作業時，下列備品與數量的配對，何者 <u>不適當</u> ？ (A)bed sheet：2 (B)mattress pad：1 (C)mineral water：2 (D)pillow case：4 【詳解】 (A)bed sheet：1
B	16.下列何者，原則上 <u>不會</u> 出現在國際觀光旅館 housekeeper 的 working trolley 上？ (A)bath towel (B)curtain box (C)sewing kit (D)shower gel
D	17.關於國際觀光旅館客房房型的敘述，下列何者正確？ (A)corner room 通常位於旅館建築物角落，視野相對受限 (B)double-double room 通常提供背包客住宿，空間相對較小

	(C)executive suite 通常針對行動不便旅客設計，房門相對較寬 (D)presidential suite 通常是旅館形象及尊榮表徵，使用率相對較低
D	18.下列何者，有助於旅館房務人員排定客房清潔整理之順序？ (A)room changing report (B)room check list (C)room inspection list (D)room status report
D	19.關於用餐禮儀，下列敘述何者正確？ (A)飲用葡萄酒時宜以手握住杯身，增加葡萄酒香氣 (B)食用西餐時宜將麵包浸泡於湯品中，以增添美味 (C)將口布置放於餐盤上，意在告知服務人員已用餐完畢，即將離開 (D)西餐席次安排「3P」原則，意指賓客間之地位、政治情勢、人際關係
B	20.下列國際觀光旅館客房整理之先後順序原則，何者正確？ 甲、VIP room 乙、check out room 丙、make up room (A)甲→乙→丙 (B)甲→丙→乙 (C)乙→甲→丙 (D)丙→乙→甲
A	21.關於旅館使用毛毯鋪設單人床舖時，下列「__」內依序應填入：甲、鋪保潔墊時，應該正面朝「__」 乙、鋪設第一層床單，應該正面朝「__」 丙、鋪設第二層床單，應該正面朝「__」 丁、同時提供軟、硬枕時，軟枕應該放在硬枕「__」方 (A)上、上、下、上 (B)上、上、下、下 (C)上、下、上、下 (D)下、下、上、上
A	22.下列何者 <u>不是</u> 國際觀光旅館公共清潔人員負責之工作項目？ (A)客房通風口的清潔 (B)員工廁所垃圾的清理 (C)行政辦公室地板的清潔 (D)大廳銅製扶梯的擦拭
A	23.關於旅館鑰匙使用上的敘述，下列何者 <u>錯誤</u> ？ (A)emergency key 可於緊急情況時開啟 chain lock 反鎖之客房 (B)floor master key 通常由房務員持有，僅能開啟當樓層未反鎖之客房 (C)grand master key 層級較 section master key 為高，可開啟各樓層未反鎖之客房 (D)room individual key 層級最低，通常由住客持有，僅能於住宿期間開啟個人登記之客房
B	24.旅館在房客退房後，下列布巾何者每次皆應清洗？ 甲、毛毯 乙、床單 丙、枕套 丁、被套 戊、羽絨被 (A)甲、丙、丁 (B)乙、丙、丁 (C)乙、丙、戊 (D)丙、丁、戊
C	25.關於旅館床舖鋪設的敘述，下列何者正確？ 甲、房務人員應站在床頭，面朝床尾，鋪設第一層床單 乙、鋪設床單時，以床中線為準，床單兩邊垂墜長度應一致 丙、只要床面平整，床邊多出的床單宜自然下垂，不須塞入床墊下 丁、床單鋪設完成後，須再次檢視是否平整且乾淨無破損 (A)甲、乙 (B)乙、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁
C	26.服務人員於點餐後，應視菜單內容重新調整餐具擺設，下列作法何者正確？ (A)宜自接待檯取用需要擺設的餐具 (B)宜徒手拿取餐具以提升服務效率 (C)顧客右側多餘不用的餐具，應從其右側撤離 (D)為使流程一致，所有餐具皆由顧客右側補放
B	27.下列何種菜餚的餐具擺設，叉子 <u>不是</u> 置於顧客的右側？ (A)escargot with shell (B)omelette (C)oyster with shell (D)spaghetti

C	28.關於餐食與飲料搭配的敘述，下列何者正確？ 甲、為了促進食慾，服務人員可以建議客人在餐前飲用 ice wine 做為開胃酒 乙、食用鴨肉料理時可搭配紅酒，是因為酒中的 tannin 具有軟化肉質纖維的作用 丙、用餐完畢後飲用 digestif 有助於去除油膩、幫助消化，因此可建議客人飲用 cream sherry (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)甲、乙、丙
A	29.關於國際觀光旅館所提供之服務與單位搭配的組合，下列何者正確？ (A)baggage service : concierge (B)pick-up service : reservation (C)valet parking service : housekeeping (D)wake-up call service : front desk 【詳解】 (B)(C)屬於 Uniformed Service (D)屬於 Operator
D	30.下列何種類型的餐飲服務，備有座位方便顧客用餐？ (A)carry-out service (B)delivery service (C)drive-through service (D)in-flight feeding service 【詳解】 (A)外賣服務 (B)外送服務 (C)得來速 (D)機艙餐飲服務
D	31.下列何者 <u>不是</u> 品嚐葡萄酒的步驟之一？ (A)look (B)smell (C)taste (D)touch 【詳解】 品嚐葡萄酒 4S Slight→Swirl→Smell→Sip
C	32.關於 roast beef wagon 的敘述，下列何者正確？ 甲、法式餐廳通常備有該項設備，以提供大塊烤肉現場切割服務 乙、附有熱水槽與加溫器，使用瓦斯桶及爐具加溫，以保持烤肉的熱度 丙、會附設切肉平板、醬汁保溫槽及刀叉置架等 丁、附有輪子方便推動 (A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁
D	33.下列何者 <u>不屬於</u> 餐廳之 explicit service？ (A)餐廳環境的清潔與衛生 (B)菜餚的顏色、香氣與口味 (C)餐廳的燈光、音樂、照明等整體氣氛 (D)服務人員滿足顧客需求的親切服務態度 【詳解】 explicit service 外顯服務
第二部份：飲料與調酒(第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分)	
B	34.一般而言，茶葉品質從高到低之排列順序，何者正確？ (A)春茶、夏茶、秋茶、冬茶 (B)春茶、冬茶、秋茶、夏茶 (C)冬茶、春茶、夏茶、秋茶 (D)冬茶、春茶、秋茶、夏茶
D	35.依照飲料定義與分類的原則，關於「Martini」這款雞尾酒的敘述，下列何者正確？ (A)屬於長飲型飲料 (long drinks) (B)屬於餐後飲料 (after dinner drinks) (C)屬於凍飲類飲料 (frozen drinks) (D)屬於硬性飲料 (hard drinks)

A	36.下列哪一款無酒精飲料，原則上須應用兩種調製法？ (A)奇異之吻 (B)冰蜜桃比妮 (C)藍色珊瑚礁 (D)冰金桔檸檬汁
B	37.關於咖啡豆與其命名根據或來源的組合，下列何者正確？ 甲、哥倫比亞咖啡豆：國家 乙、星巴克咖啡豆：島嶼 丙、摩卡咖啡豆：出口港 (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)甲、乙、丙
B	38.關於葡萄酒的敘述，下列何者正確？ (A)應儲存於光線明亮處，以免酒標發黴 (B)儲存環境濕度以 70%左右為最佳 (C)儲存溫度最適合 25°C 左右 (D)最適合直立放置於不通風環境
C	39.調製 Flying grasshopper 時， <u>不須</u> 使用下列何種器皿？ (A)cocktail glass (B)measurer (C)stirrer (D)strainer
A	40.下列何種飲料，經過電動攪拌機調製後、盛裝於杯內之前，原則上皆須使用過濾網過濾？ (A)西瓜汁、葡萄柚鳳梨汁 (B)西瓜汁、木瓜牛奶 (C)木瓜牛奶、奇異多果汁 (D)葡萄柚鳳梨汁、奇異多果汁
B	41.下列哪一款咖啡飲品，原則上須注入奶泡？ (A)Café Irish (B)Café Latte (C)Café Royal (D)Café Vienna
B	42.關於茶葉及其相關敘述，下列何者正確？ 甲、福壽茶即是所謂的東方美人茶 乙、白茶屬於不發酵茶 丙、茶湯顏色由淺色到深色的排列順序為：黃茶、青茶、紅茶 (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)甲、乙、丙
D	43.關於咖啡沖煮的敘述，下列何者正確？ (A)使用摩卡壺時，加入熱水高度須高於下壺之氣閥 (B)使用摩卡壺時，須使用粗研磨之咖啡粉，口感較佳 (C)使用 Syphon 煮咖啡，煮完後務必馬上以冷水沖洗 Syphon (D)使用 Syphon 煮咖啡，通常沖煮時間大約 50 秒~60 秒左右
A	44.一般而言，適當泡茶水溫由高至低之排列順序，下列何者正確？ (A)紅茶、包種茶、碧螺春 (B)紅茶、碧螺春、包種茶 (C)包種茶、碧螺春、紅茶 (D)包種茶、紅茶、碧螺春
C	45.下列酒類，何者 <u>不使用</u> 穀物為主要製造原料？ (A)beer (B)gin (C)rum (D)whisky
D	46.關於雞尾酒調製的相關敘述，下列何者 <u>錯誤</u> ？ (A)以 pour 方法調製，不須使用 bar spoon 攪拌 (B)以 stir 方法調製，須使用 mixing glass (C)莫西多須使用 muddle 方法調製 (D)普施咖啡是以 build 方法調製
A	47.關於享譽世界的「Kavalan whisky」，下列敘述何者正確？ (A)Kavalan 一字是宜蘭的舊稱 (B)是產自於埔里愛蘭的新款威士忌 (C)這款酒由台灣菸酒公司生產 (D)多為調和威士忌，不產麥芽威士忌
B	48.關於酒類的知識，下列何者正確？ (A)Absolut 是著名蘭姆酒品牌 (B)cachaça 主要原

	料為甘蔗 (C)Old Tom Gin 屬於不甜烈酒 (D)tequila 酒一定是白色蒸餾酒
D	49.顧客表明不喜歡含有奶製品或相關口味的飲品，最適合推薦下列哪一款雞尾酒？ (A)Angel's kiss (B)Brandy Alexander (C)Egg nog (D)Gin fizz
C	50.關於雞尾酒名稱及其調製方法和基酒的搭配，下列何者 <u>錯誤</u> ？ (A)Black Russian：build、vodka (B)Blue bird：shake、gin (C)Margarita：stir、tequila (D)Side car：shake、brandy