

國立光復商工 102 學年度第 1 次教師甄選 餐飲管理科 試題卷暨解答

考生注意：

1. 請核對試卷與桌上之准考證號碼與姓名是否相符。
 2. 試卷上准考證號碼與姓名不得自行撕毀，亦不得擅自拆開彌封。
 3. 試卷不得書寫不相關之符號及文字。
 4. 試卷限以黑色或藍色筆書寫。
 5. 答案請直接書寫於括弧()內。
- 違反上述 2~5 者，不予計分。

1. ()下列有關翻檯率 (Turnover Rate) 之敘述，何者為正確選項組合？甲、翻檯率愈高時，表示顧客總數愈低；乙、翻檯率愈高時，表示顧客總數愈高；丙、翻檯率愈高時，表示顧客停留在餐廳的時間相對較長；丁、翻檯率愈高時，表示顧客停留在餐廳的時間相對較短 (A)甲和丙 (B)乙和丙 (C)甲和丁 (D)乙和丁。
2. ()服務業的服務品質容易受服務人員的個人因素影響，這是指服務業的何種特性？ (A)不可分割性 (B)異質性 (C)不可儲存性 (D)缺乏所有權。
3. ()有關各式餐飲組織形態，下列敘述何者錯誤？ (A)直線式的指揮系統是由上而下 (B)每人權限職責劃分明確為幕僚式特色 (C)幕僚式之組織形態，「指揮者」不能下達行政命令 (D)幕僚式之「指揮者」提供意見，須經主管才可到達部屬。
4. ()世界觀光組織 (UNWTO) 對國際觀光形態之分類，其中 Internal Tourism 係指： (A)Inbound and Outbound Travel (B)Domestic and Inbound Travel (C)Domestic and Outbound Travel (D)Inbound and National Travel。
5. ()餐旅業係一種全天候 24 小時之營運，其工作時間長，為提供客人親切服務，同時避免影響員工過度辛勞，餐旅業應設法力求落實下列那項措施？ (A)SOP (B)TQM (C)Yield Management (D)Shift Work。
6. ()下列哪一個酒莊只生產 Blanc de Blancs 的香檳？ (A) Salon (B) Dom Perignon (C) Krug (D) Bollinger
7. ()酒單中以下何者不應歸類為 highball 雞尾酒？ (A) Apricot Fizz (B) Moscow Mule (C) Fifty-Fifty Cocktail (D) Harvey Wall Banger。
8. ()菸酒稅法中[米酒]的定義，係指以米為原料，並採用 (A) Pasteur 帕思特法 (B) Yeast Manufacturing 酒麴法 (C) Sour Mash process 酸漿法 (D) Amylo process 阿米諾法 製造。
9. ()西班牙的 Sherry 酒中，以哪一種的甘油成份含量最多？ (A) Fino (B) Fino-Amontillado (C) Amontillado (D) Oloroso。
10. ()原產於法國 Cotedu Rhone 北部 Condrieu 的葡萄品種是 (A) Pinot Gris (B) Viognier (C) Ugni-Blanc (D) Muller Thurgau。
11. ()甲、Supervisor，乙、Expediter，丙、Junior Waiter，丁、Senior Waiter。上列職稱大小的排序為 (A)甲丁丙乙 (B)丁甲乙丙 (C)甲乙丙丁 (D)甲丁乙丙
12. ()何謂「Menu Top Set」？ (A)保溫餐車 (B)海報架 (C)菜單卡 (D)清潔車
13. ()所謂「18-12」的不銹鋼是表示成分中含有 18%的 (A)碳鋼 (B)鐵 (C)鉻 (D)鎳
14. ()下列何者不是客房餐飲菜單的主要服務內容？ (A)早餐 (B)晚餐 (C)宵夜 (D)飲料
15. ()下列哪一種菜單所提供的服務方式為台灣特有的飲食文化？ (A)Catering Service Menu (B)Off-premise Menu (C)Room Service Menu (D)Banquet Service Menu
16. ()下列那一種類型的餐食供應的服務程度最高？ (A)Coffee Shops (B)Fast-food Operations (C)Luxury Restaurants (D)Vending Machines。
17. ()美國第一家專業的法式餐廳—戴蒙尼克 (Delmonico) 於 1827 年在美國何地成立？ (A)波士頓 (B)華盛頓 (C)紐約 (D)舊金山。
18. ()職業前程規劃的步驟，其先後順序以下列那一項較正確？(1)明智抉擇；(2)職業探索；(3)確定目標；(4)認識自己；(5)評估執行 (A)12345 (B)31245 (C)42135 (D)43521。
19. ()旅館餐廳沒有固定餐桌椅擺設，也沒有固定人力編組，完全依營運需求再加以調配規劃，此特性係指下列那一種餐廳？ (A)Banquet Room (B)Theme Restaurant (C)Cafeteria (D)Buffet。
20. ()餐廳組織編制人員分別有：(1)Waite；(2)Bus boy；(3)Captain；(4)Hostess；(5)Manager，若以其職務位階高低順序排列，下列那一項較正確？ (A)(1)→(2)→(3)→(4)→(5) (B)(5)→(3)→(4)→(1)→(2) (C)(3)→(5)→(4)→(2)→(1) (D)(4)→(3)→(5)→(2)→(1)。

國立光復商工 102 學年度第 1 次教師甄選 餐飲管理科 試卷

21. () Pernod 或 Ricard 主要的香氣來源是 (A) Anisette (B) Vanilla (C) Basil (D) Ginger。
22. () 生啤酒的英文為 (A) Sparkling (B) Still (C) Bottled (D) Draught。
23. () 以下有關 Bordeaux 及 Burgundy 的葡萄酒敘述何者錯誤？ (A) Chardonnay 為 Bordeaux 地區 釀造上好白酒的品種 (B) Burgundy 地區紅酒多數以單一葡萄品種釀製 (C) Bordeaux 地區的紅酒 以數種葡萄調配釀製 (D) 除了薄酒萊 (Beaujolais) 地區，所有 Burgundy 紅酒均須用 Pinot Noir 葡萄釀製。
24. () 下列哪一種 Tequila 在釀造時，可以加入 1 % 以內的焦糖著色？ (A) Joven (B) Reposado (C) Anejo (D) Blanco。
25. () 全球市占率最高的 Champagne 其甜味類別為 (A) Doux (B) Brut (C) Demi-Sec (D) Sec。
26. () 「Ceramic Snail Plate」的用途為何？ (A) 展示用 (B) 裝盛無殼田螺 (C) 裝盛帶殼田螺 (D) 裝盛生蠔
27. () 下列何者又稱為「押桌菜」？ (A) 冷盤 (B) 熱炒 (C) 大菜 (D) 湯
28. () 菜單中的法文「Hors d'Oeuvre」意思是指 (A) 餐後甜點 (B) 主菜 (C) 湯類 (D) 開胃菜
29. () 請選出中餐廳服務流程正確之順序 1. 熱情迎客 2. 接受點菜 3. 結帳 4. 開單下廚 5. 上茶 6. 禮貌送客 7. 按序上菜 8. 整理桌面 (A) 12546738 (B) 12457683 (C) 15247368 (D) 14523768
30. () 酒會點心檯上，所布置的「Pass-around」是指 (A) 冷盤類 (B) 熱菜類 (C) 繞場服務小吃 (D) 現場切肉
31. () 連鎖餐廳經營，務必要達到下列那「三 S」？ (A) Simplification、Standardization、Specialization (B) Simple、Super、Single (C) Simple、Surprise、Standard (D) Simple、Special、Science。
32. () 餐飲業為了發揮管理功能，其應遵行的正確管理程序為何？ (A) 指引與協調工作→安排人力→規劃活動目標→監控所有活動 (B) 規劃活動目標→安排人力→指引與協調工作→監控所有活動 (C) 監控所有活動→指引與協調工作→規劃活動目標→安排人力 (D) 安排人力→監控所有活動→指引與協調工作→規劃活動目標。
33. () 下列何種消費活動造成之經濟效果屬於「間接效果」？ (A) 遊客住宿當地的旅館 (B) 當地旅館購買客房所需的床單 (C) 遊客參加付費的 DIY 體驗活動 (D) 遊客購買當地的農產品。
34. () 由客人親自到餐檯選取自己喜歡的食物，再依食物各項的單價核算付款的一種餐飲供應方式稱為： (A) Table Service (B) Buffet Service (C) Cafeteria Service (D) Drive-in Service。
35. () 餐飲服務產品無法預先儲存或大量生產備用，此乃下列餐飲業何種特性？ (A) Perishability (B) Inseparability (C) Individuality (D) Intangibility。
36. () 在同等份量及時間中，下列哪一種喝法更能迅速地影響一個人的行為？ (A) 純飲威士忌 (B) 威士忌加冰塊 (C) 威士忌加冰塊，冰水 (D) 威士忌加蘇打水。
37. () 西元 1933 年發明摩卡壺(Moka Pot)的是哪一國人(A)日本人(B)義大利人(C)美國人(D)德國人。
38. () 以蜂蜜、柳橙皮、香草等原料和愛蘭威士忌混合而成的香甜酒，為下列何者？ (A) Irish Mist (B) Drambuie (C) Grand Marnier (D) Southern Comfort。
39. () 自西元 1830 年就使用倫敦市郊的地下泉水釀造的 Gin 是哪一個廠牌？ (A) Tanqueray (B) Beefeater (C) Old Tom (D) Gordons。
40. () 飲務經理在沒有特殊促銷條件下，整瓶龍舌蘭酒的訂價何者最高？ (A) Don Julio (B) Jose Cuervo (C) Mezcal Del Maguey with Worm (D) Sauza。
41. () 「Vacant Dirty」是房間狀態的一種，其所代表的涵義是 (A) 已退房待整理的房間 (B) 待清理的續住房 (C) 可售的房間 (D) 已清理的續住房
42. () Quad Room 是指 (A) 四人房 (B) 三人房 (C) 套房 (D) 單人房
43. () 下列不屬於「Uniform Service」之編制的是 (A) 門衛 (B) 機場接待 (C) 櫃檯出納 (D) 行李員
44. () 汽車旅館的發源地在 (A) 英國 (B) 法國 (C) 加拿大 (D) 美國
45. () 旅館所具備相關設施「Solus Por Aqus」是指 (A) 借用服務 (B) 洗衣服務 (C) 水療 (D) 明信片
46. () 以下酒單中，以 Scotch 產區來區分由北(高緯度)到南(低緯度)排列何者正確？甲：Islay 乙：Glasgow 丙：Speyside 丁：North High land (A) 乙丁甲丙 (B) 丁丙乙甲 (C) 丙甲丁乙 (D) 甲丁乙丙。
47. () 以下酒單中，哪些品牌不是 Scotch？ (A) 1801 (B) Famous Grouse (C) I. W. Harper (D) Black & White。
48. () 雞尾酒會的特性是人數眾多、供應量大及速度快，所以飲料的供應多以哪種飲料為主 (A) Milk (B) Mixed Drinks (C) Virgin Drinks (D) Ice Tea。
49. () 全發酵茶的紅茶類以幾度的熱水沖泡為宜 (A) 95°C (B) 90°C (C) 80°C (D) 70°C。
50. () 台灣第一家以重烘焙咖啡豆起家的直營咖啡連鎖店，是來自哪個國家(A)日本(B)義大利(C)美國(D)法國。

教師甄試-餐飲管理科解答

1.D	2.B	3.B	4.B	5.D
6.A	7.C	8.D	9.D	10.B
11. A	12. A	13.C	14.B	15. A
16.C	17.C	18.C	19.A	20.B
21.A	22.D	23.A	24.B	25.B
26.B	27. A	28.D	29.C	30.C
31.A	32.B	33.B	34.C	35.A
36.D	37.B	38.A	39.A	40.A
41. A	42. A	43.C	44.D	45.C
46.B	47.C	48.B	49.A	50.C