

## 一、是非題 40%（請以○或×作答）

- 1.隨著菜單內容之不同，廚房內部設備亦有所差異。
- 2.當顧客面對菜單不知如何點菜時，服務員可以提供適當的建議。
- 3.影響顧客用餐經驗的因素包含食物的品質、價格、氣氛等。
- 4.雇主如經勞工同意，得預扣勞工工資作為勞動契約違約金或賠償費用。
- 5.台灣地區所謂正式西餐廳的西餐菜單是不可有中文字。
- 6.上熱湯時，為避免傷及客人，應先告知客人注意。
- 7.安排好餐桌後，須把表示「已訂」的座位卡放置在已預留的各餐桌的中央部位，其顯示文字的一面不需向著客人走的方向。
- 8.紅酒杯與白酒杯的外型類似，不過白酒杯容量較紅酒杯小。
- 9.西餐食物之烹調分為乾式、濕式兩種方法。
- 10.雞高湯(Chicken Stock)與魚高湯(Fish Stock) 製備所需時間相同。
- 11.西餐廚師要有良好的衛生習慣，應常修短指甲且進入廚房後要先洗淨雙手。
- 12.餐具擺設無一定規矩，隨服務人員喜好而定。
- 13.一般中餐廳在餐桌擺設時，通常不放酒杯，視客人需要再提供。
- 14.員工上班時間發生職業傷害時應填寫傷害報告書並送醫。
- 15.有缺口或裂縫之器皿，只要經常保持清潔，就可存放食品或供人使用。
- 16.冷凍的魚、肉類，經過解凍後，應一次用畢，不宜再冷凍或冷藏。
- 17.餐飲調理之食物中毒，時常由於砧板之污染所引起，故砧板應至少準備兩塊以上，將生食食品與熟食食品分開使用。

18. 餐桌桌面上的花有美化桌面的功能，所以花飾盆花愈高愈好。

19. 飲料種類繁多，購買時宜以廣告及價格為選擇依據，其製造日期愈接近、味道愈濃，愈佳。

20. 任何食物解凍之後再冷藏或冷凍並不會減低新鮮度。

## 二、單選題 30%

- 在旅館的餐飲部門中，宴會部門所謂的 Plate Service 是指：
  - French Service
  - American Service
  - Japanese Service
  - English Service
- “Maitre d'hotel” 主要負責的工作為：
  - 餐廳內場的餐食製備
  - 餐廳外場的服務
  - 旅館大廳的服務
  - 提供旅館管家的服務
- 餐飲產品由採購至銷售，下列哪一項是餐廳營運的變動成本？
  - 餐廳的電費
  - 餐廳的租金
  - 飲料的成本
  - 廣告的費用
- 食材經過分割、烹調及修剪處理之後，其價值比原料未分割前增加若干倍稱為：
  - Cost Factor
  - Purchase Specification
  - Standard Yield
  - Standard Portion
- 西餐中傳統的 Caesar Salad，使用的是何種生菜
  - Iceberg Lettuce
  - Cauliflower
  - Romaine Lettuce
  - Boston Lettuce
- 下列哪一項是 American Breakfast 及 Continental Breakfast 中所不同的食物？
  - Croissant
  - Orange Juice
  - Hot Coffee
  - Fried Egg

### 三、配合題 30% (請填入適當的代號)

1.單點菜單\_\_\_\_\_

2.開胃菜之法文名稱\_\_\_\_\_

3.客人自行至餐檯取菜，依其所選擇之菜餚及飲料，至櫃檯出納結帳後，進入餐廳內用餐\_\_\_\_\_

4.餐廳在週末時供應早餐，其服務型態結合美式及歐式自助餐服務方式，提供一輕鬆的用餐經驗\_\_\_\_\_

5.能夠在快速的高營業量及高翻檯率的餐廳中服務大量的客人，故為當今最普遍之服務方式\_\_\_\_\_

6.所有的食物事先在廚房中烹調完成，而餐盤事先擺於桌上，食物由客人以傳遞的方式自己取用之服務方式\_\_\_\_\_

#### 選項:

1. Brigade system

2. Main course

3. Mise en place

4. Napkins

5. Hors d'oeuvre

6. Holloware

7. A la carte menu

8. Table d'hôte menu

9. Prix fixe menu

10. Brunch

11. American service

12. Buffet service

13. Room service

14. English service

15. Cafeteria service