

\*可攜帶計算機\*

\*\*請標明題號並填答於答案卷

## 一、選擇題(單選；76分；每題2分)

- 1.西餐餐桌擺設時，通常以下列那項餐具作為定位用？ A)杯皿 B)刀具 C)湯碗 D)口布。
- 2.中餐餐桌擺設，通常以下列那種餐具先置放？ A)味碟 B)筷架 C)骨盤 D)湯碗。
- 3.客房門口所顯示的「請勿打擾」標示，已超過二十四小時而房內無動靜時，工作人員應 A)向飯店主管或安全部門反應並瞭解 B)立即報警 C)不必理會 D)逕自入客房察看。
- 4.依照觀光旅館業管理規則規定觀光旅館業應投保責任保險，對每一事故身體傷亡之最低保險理賠金額為 A)100 萬 B)200 萬 C)1000 萬 D)2000 萬。
- 5.勞動基準法規定延長工時在2 小時以內者按平日每小時工資額加給 A)1/2 B)1/3 C)1/4 D)1/5 。
- 6.國內常見之KINGSIZEBED 尺寸可能是 A)180-200×200 公分 B)150-180×200 公分 C)130-150×200 公分 D)90-110×200 公分。
- 7.菜單最好是清晰易懂，例如「魚香茄子」一菜中，A. 可說明本菜使用材料是茄子；B. 魚香代表其原料之一；C. 魚香代表烹調方式；D. 可看出其份量有多少，以上敘述何者正確 A)A B B)A C C)A D D)B D 。
- 8.安排菜單之原則，下列何者為非？ A)重覆的烹調方法與單一的配菜 B)注重菜餚本身之色香味 C)先出海鮮後出禽肉類 D)重口味後於淡口味。
- 9.甲：沙拉盤；乙：展示盤；丙：麵包盤；丁：主菜盤，依大小順序排列為 A)甲> 乙> 丙> 丁 B)乙> 甲> 丙> 丁 C)乙> 丁> 甲> 丙 D)丙> 甲> 乙> 丁。
- 10.下列何者不屬於服務檯(Servicestation) 必備的物品？ A)服務巾 B)保溫鍋 C)餐刀、餐叉 D)點心叉、匙。
- 11.下列西餐餐具擺設方式何者為正確？ A)刀口向右 B)叉齒向下 C)湯匙心向上 D)水杯置於湯匙右方。
- 12.請選出餐廳正確使用信用卡結帳的流程1. 出納核對是否為黑名單及有效日期；2. 將帳單和簽帳卡帶到出納處刷卡在信用卡公司的簽帳單；3.核對客人的簽字有無錯誤；4. 無誤後將信用卡及簽單上的顧客聯交給客人；5. 服務員送給客人簽字；6. 出納填上金額 A)1 2 3 4 5 6 B)2 1 6 5 3 4 C)2 1 4 6 3 5 D)2 6 1 3 5 4 。
- 13.下列那一種餐飲服務方式又稱為推車服務？ A)美式服務 B)法式服務 C)自助餐式服務 D)俄式服務。
- 14.若客人詢問到自己不清楚的問題，服務員應該 A)說不知道就好 B)先向客人說抱歉再去找了解的人來回答 C)不干我的事，不用理他 D)裝做沒看見。
- 15.我國餐具衛生標準中規定 A)大腸桿菌 B)病毒 C)大腸桿菌群 D)細菌 應為陰性。
- 16.餐廳廚房設計時，廁所的位置至少需遠離廚房多遠才可？ A)1 公尺 B)1.5 公尺 C)2 公尺 D)3 公尺。
- 17.餐廳用於鋪設在檯布之上，可防止餐具弄髒檯布，節省餐廳桌巾洗滌費用，並具有美化視覺效果者，我們稱它是 A)餐桌襯墊 B)桌裙 C)檯心布D)長檯布。